

### 1.2.2 不同起始温度干菇外观的比较

将新鲜猴头菇分别置于起始温度为 35℃、40℃ 和 45℃ 的通风干燥箱内, 每隔 1h 升温约 1~2℃, 直到猴头菇的含水量符合猴头菇干品的要求。比较各处理的颜色及菌刺保存情况。

## 2 结果与分析

表 不同处理的成品外观

处理	颜色	菌刺
起始温度 35℃	浅黄	完好, 少量卷曲
40℃	金黄	完好, 少量卷曲
45℃	暗金黄	少量脱落
50℃	黄褐	较多脱落

2.1 不同起始温度与干燥时间对多酚氧化酶活性的影响。试验表明, 与对照相比, 不同温度和时间处理的样品的多酚氧化酶活性均受到不同程度的钝化。其中以 35℃ 处理 1~1.5h 对多酚氧化酶的钝化效果最为显著。

### 2.2 不同起始温度对猴头菇干品外观的影响

如上表所示, 无论从猴头菇干品的颜色还是从菌刺保存情况来看, 均以起始温度 35℃ 为好, 并且在 35~50℃ 范围内, 随着温度的升高, 成品外观质量变劣。

## 3 结论

钝化猴头菇多酚氧化酶活性以起始温度 35℃ 处理 1h 为最显著, 而猴头菇干品的外观也最佳。

# 猕猴桃蜜饯的加工工艺

黄书铭 蚌埠高等专科学校食品工程系 233030

猕猴桃(*Actinidia Chinensis*), 别名中华猕猴桃、阳桃、鬼桃、藤梨和羊桃等。国外称“基维果”(Kiwi-fruit)。猕猴桃原产我国河南、陕西、湖南等地, 其人工栽培史至今不过 30 多年, 是一种新兴的水果。猕猴桃果肉呈绿色, 具有特殊的芳香气味, 除鲜食外, 尚可加工成多种食品, 诸如果汁饮料、果脯、果酒、果酱、糖水罐头、果干等。我国目前野生的猕猴桃产量达到 17 万吨左右, 人工栽培品种产量达 1 万吨。为了尽可能充分利用猕猴桃资源, 提高猕猴桃的经济价值, 本文对猕猴桃蜜饯加工工艺进行探讨。

## 1 工艺流程

原料选择→去皮→清洗→切片→糖渍→煮沸→静置→  
沥糖→干燥→包装→成品

## 2 操作要点

### 2.1 原料选择

选用新鲜饱满, 无虫蛀, 无霉烂的猕猴桃为原料。

### 2.2 去皮

用 10% NaOH 溶液浸泡 5min 后, 取出清洗, 用手剥离外皮。

### 2.3 清洗

除去外皮的猕猴桃果肉呈绿色, 用流动水清洗 3 次, 除去附着的碱液。

### 2.4 切片

将清洗后的猕猴桃切成 10mm 的薄片, 要求厚度均匀。

### 2.5 糖渍和静置

#### 2.5.1 糖液的配制

将 200g 蔗糖和 200g 葡萄糖溶于 1L 水

中,制成 30°Bx 的糖液。

### 2.5.2 第一次糖渍

将切好的猕猴桃薄片放入上述配制的糖液中,煮沸 1~2min 后,常温下静置 24h,使切片和糖液相互渗透,达到平衡。

### 2.5.3 第二次糖渍

从静置 24h 后的混合液中取出一定量的糖液,再加入等量的蔗糖和等量的葡萄糖,调节糖液浓度至 40°Bx,再煮沸 1~2min,常温下静置 24h。

### 2.5.4 第三次糖渍

重复第二次糖渍的操作过程,使糖渍浓度每 24h 增加 10°Bx,直至糖液浓度达到 70°Bx。

### 2.6 干燥

将糖渍好的猕猴桃切片捞出,沥干糖液,在热水中漂洗后,均匀摊在烘盘上,在 65~

75℃ 的烘箱中烘烤至猕猴桃切片表面的糖浆不再粘滞为宜。

### 2.7 包装

将烘烤后的猕猴桃蜜饯片冷却至室温,采用塑/铝/塑复合膜真空包装。

## 3 质量指标

### 感官指标

色泽:棕黄色,均匀一致。

口感:糖/酸比协调,入口绵甜,甜而不腻。

气味及滋味:具有猕猴桃特殊的芳香气  
味,滋味近似于甜瓜和草莓的混合味。

### 微生物指标

细菌总数(个/g) ≤ 100

大肠菌群(个/100g) ≤ 3

致病菌不得检出

# 1998 年第 1 季度蜜饯、汾酒、竹叶青酒 产品质量国家监督抽查新闻发布

国家质量技术监督局监督管理局

1. 为了促进蜜饯产品质量的提高,保护广大消费者的利益,1998 年第 1 季度国家质量技术监督局组织国家副食品质量监督检验中心,依据 GB14884-94 和 GB 2760-1996 等有关标准,对蜜饯产品质量进行了国家监督抽查。

本次抽查了涉及北京、上海、广西、广东、福建、江苏等 12 个省、自治区、直辖市 79 家生产、经销企业的 98 种产品,合格 47 种,抽样合格率为 48.0%。抽查结果见表 1、表 2。

2. 1998 年春节前后,发生在山西省朔州市的假酒中毒恶性案件,给人民群众的生命财产造成了巨大损失,震惊了全国。这些案件是山西省文水县少数不法分子所为。今天发布的国家名酒“汾酒”、“竹叶青酒”产品质量国家监督专项抽查新闻发布,是我局在山西省朔州市假酒中毒案发生后,为规范白酒市场,打假保真,扶优治劣,引导消费,服务企业,

表 1 1998 年第 1 季度蜜饯质量抽查部分合格企业

序号	企业名称	商标	规格	产品名称	生产日期
1	北京市好事福得食品厂	好事	100g/袋	蕃薯干	1997-11-20
		福得	110g/袋	无核秦梅	
2	广西南宁康乐股份有限公司凉果厂	果林	250g/袋	止咳柠檬	1997-12-01
		果林	300g/袋	果汁应子	1997-12-09
		果林	250g/袋	百花榄	1997-09-11
3	北京市海淀安新食品厂	红山	225g/袋	桂花山楂糕	1997-12-22
4	江西省崇义县食品厂	齐云山	散装	南酸枣糕	1997-11-18
5	广东省广州果子食品厂	红棉	200g/袋	雪花应子	1998-01-13

注:排名不分先后