

肪,并舍弃脏腑和螺壳,用盐水洗去粘液,最后用清水冲洗,即可得到卷缩成团、形态完整一致的罐藏原料。如果选用冷冻蜗牛肉,则采用冷水自然解冻。

2.2 配汤汁

(以 100kg 水计)

精盐 2.5kg 糖 1.5kg 柠檬酸、黄酒适量。

煮沸过滤备用。

2.3 装罐

| 罐号 | 净重 (g) | 装肉量 (g) | 汤汁量 (g) |
|------|--------|---------|---------|
| 7114 | 425 | 170 | 255 |
| 胜利瓶 | 500 | 200 | 300 |

2.4 密封

采用自动真空封罐机封口,真空度应控制在 0.02~0.05MPa。胜利瓶可以采用排汽机先排汽,后密封。

2.5 杀菌及冷却

密封后应立即进行杀菌

杀菌公式

7114[#] 20—60min—反压冷却/121℃

胜利瓶 30—70min—反压冷却/121℃

冷却至 40℃ 以下,擦净罐体水分、油污送入保温。

2.6 保温

37±2℃ 保温 5~7 天,最后进行打检包装。

3 质量标准

3.1 感官指标

3.1.1 色泽:肉色正常,呈灰褐色。

3.1.2 滋味及气味:具有蜗牛罐头应有的滋味及气味,无异味。

3.1.3 组织形态:软硬适度,形态完整,大小大致均匀。

3.1.4 杂质:不允许存在。

3.2 理化指标

3.2.1 净重:

7114[#] 425g

胜利瓶 500g

允许公差±5%,每批产品平均净重不低于规定重量。

3.2.2 固形物:固形物不低于净重的 40%。

3.2.3 氯化钠含量:1.5~2.5%

3.2.4 重金属含量:每 kg 制品中

锡 (Sn) ≤200mg

铜 (Cu) ≤10mg

铅 (Pb) ≤1.0mg

砷 (As) ≤0.5mg

3.3 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌要求。

4 讨论

4.1 加工蜗牛罐头应注意保持蜗牛肉特有的色、香、味及营养成分的保存。

4.2 蜗牛肉为高蛋白食品,采用马口铁罐装时应严格检查罐内涂料不得有划伤、脱落等现象。

4.3 也可以先将螺壳敲碎取肉,但应拣净碎壳,不得使碎壳夹于肉中。

蒜蓉调味品生产方法

王章存 柏桂英 朱天骄

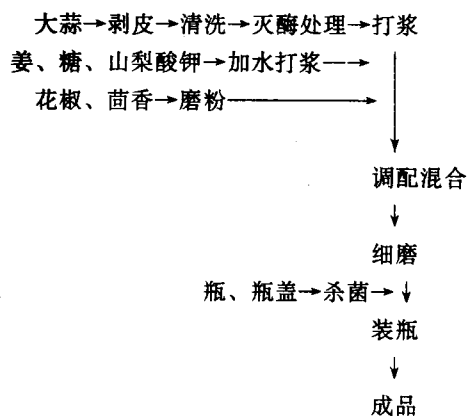
郑州轻工业学院食工系 450002

大蒜是具有特殊风味的调味品,它的疗效和保健作用也受到广泛认可。因此大蒜将成为

人们日常生活中不可缺少的食品。我国大蒜种植面积广,产量大,但鲜蒜易霉烂,不耐贮藏,大蒜的深加工也是亟待解决的问题。

大蒜蓉(酱)具有食用方便、耐保藏和易加工的特点,很受人们喜爱。但若加工方法不当,则在制作和保藏过程中将产生不愉快的蒜臭味。而目前尚没有理想的脱臭方法。事实上,蒜臭味是由蒜素经酶促氧化后产生的硫化二丙烯、二硫化二丙烯、三硫化二丙烯等多种含硫化化合物所形成的。我们采用先灭酶的方法生产了无臭大蒜蓉,经品尝均感满意。现将其生产方法介绍如下。

1 工艺流程



2 操作要点

2.1 大蒜剥皮时应注意尽可能不创破蒜瓣,若用干蒜则先用 2%NaCl 盐水浸泡 1h 使其表皮

软化后再剥效果较好。

2.2 灭酶处理,经多次研究,用 10%食盐水于 85~90℃漂烫 1min,所得蒜瓣具有纯正香味,微辣,组织结构有一定硬度,破碎后无蒜臭味。

2.3 打浆时,加入适量 10%食盐水溶液和 0.08%柠檬酸溶液,打浆粒度不要太细。

2.4 选无尘土花椒、茴香磨成细粉(过 200 目筛)。生姜去表皮,白糖和山梨酸钾先用水溶解与生姜一起打成姜糖糊。

2.5 调配混合:在产品中各种调味料所占百分比为:生姜 2~3,花椒、茴香粉各占 0.1,味精 0.2,盐 12~14,白糖 1.2,山梨酸钾 0.05,小磨香油 0.5。按比例将蒜泥和调味料等混合后,于胶体磨中细磨得蒜蓉。

2.6 将四旋玻璃瓶及盖用清水洗净,经 100℃蒸汽消毒 10min,将上述物料装入瓶中,拧紧瓶盖,即得产品。

3 产品检验

3.1 感官指标

蒜蓉外观乳白色,均匀一致,无褐变现象。酱体粘稠适当,呈半流体状态。

风味:具典型的蒜香味和辣味,无异臭味。十余人品尝,均感风味纯正。

3.2 微生物指标

大肠菌群符合标准(每 100g 样品中不超过 30 个),无致病菌,保质期达 11 个月以上。

蒜薹脯的制作

冯新策 赵建中 朱春峰 王 锋

河北农业技术师范学院 3[#] 066600

利用冬虫夏草与糖液共煮,再用糖液制蒜薹脯,将冬虫夏草的滋补成分溶于蒜薹脯中,充分发挥其补脉门之功效。同时利用蒜薹脯口感

柔韧鲜美之优点,制成一种消闲保健食品,适于儿童和各类人群食用。

冬虫夏草为麦角菌科植物,味甘性平,富