

又下降到 286.6 meq/kg, 这是因为大量氢过氧化物又进一步分解成多种分子量较小的醇、醛、酮类物质。

表 3 脱氧剂对脱水米饭的 POV、AV 的影响

贮存时间 (月)		试验样品	对照样品
0	POV	0	0
	AV	12.8	12.8
	感官	—	—
2	POV	0	78.3
	AV	0	15.6
	感官	—	—
4	POV	0	155.2
	AV	13.1	19.8
	感官	—	—
6	POV	0	191.5
	AV	14.8	22.2
	感官	—	++
8	POV	51.9	247.6
	AV	14.5	25.6
	感官	—	+
10	POV	79.5	563.3
	AV	16.2	27.6
	感官	—	++
12	POV	111.6	286.6
	AV	19.6	29.5
	感官	—	++

POV 表示过氧化值, 单位 meq/kg,

AV 表示酸价, 单位 mg KOH/100g

2 结论

2.1 脱氧剂具有显著的除氧性能, 添加脱氧剂是防止脱水米饭氧化变质提高脱水米饭稳定性的一种方便, 安全, 卫生, 有效的方法。

2.2 脱氧剂使用效果, 与食品包装材料透氧率有密切的关系, 包装材料透氧率越低, 脱氧剂的除氧效果越佳, 否则外界氧气源源不断地渗入, 而脱氧剂吸氧量有限, 就不能保证袋内达到无氧状态, 降低或失去除氧的作用。同样道理, 还必须保证封口良好, 封口不良, 也会造成渗漏。

2.3 正确选择合适的脱氧剂型号是提高脱氧剂有效率的又一因素, 选择型号过大, 造成浪费, 型号过小, 不能达到应有的效果。

2.4 脱水米饭采用透氧率低的包装材料, 并选择合适的脱氧剂型号与脱水米饭同时封存, 对脱水米饭的保存有明显的效果, 是提高脱水米饭贮存期的有效方法之一。

参考文献

- 孙蓉芳. 影响脱氧剂功效的因素分析. 包装工程, 1994, 15, (3).
- 施福来. 各种食品包装薄膜的性能和应用. 食品科学, 1985, 27, (8).

西瓜辣豆酱的制作

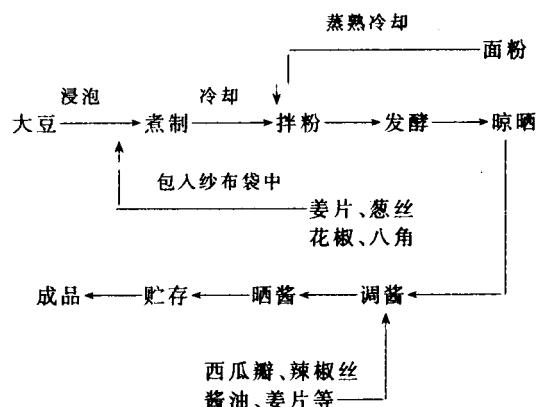
李焕勇 王丽 山东省滨州农校加工教研室 256624

西瓜辣豆酱是用大豆、面粉、西瓜、辣椒及多种调味料经自然发酵、精心调制而成。它营养全面、风味独特, 是一种深受人们喜爱的保健调味食品。同时, 该产品制作工艺简单, 不需特殊设备, 原料丰富, 既适于工厂化生产, 又可家庭小制作。

1 配方

大豆 10; 面粉 3~4; 西瓜(带皮) 30~40; 盐 1±; 干辣椒 0.1; 花椒 0.1; 八角 0.1; 姜 0.5; 葱 0.5; 五香粉 0.2; 酱油 1~1.5。

2 工艺流程



3 制作要点

3.1 煮豆、蒸粉 将大豆用水冲洗干净后用30℃温水泡2h左右。再将适量的葱丝、姜片、花椒、八角包入纱布袋中与泡好的大豆一起放入锅中加水煮制。先用急火煮沸，后用小火煮软，约煮1~2h，待豆心不硬，用手很容易捏碎即可捞出冷却、控去部分水分。

面粉放在笼屉内蒸制约30min，使部分淀粉糊化，此过程即为蒸粉。蒸粉亦可与煮豆同锅进行，即上面蒸粉，下面煮豆。

3.2 拌粉 煮好的大豆与蒸好的面粉稍冷却之后即可拌制混合，最后要使每个豆粒上都沾满一层面粉，且不相互粘结成团。如粘结成团可撒适量干面粉拌入。

3.3 发酵 将拌粉的大豆摊在干净的平盘中(如瓷盘、蒸盘),厚度约2cm,上面罩上白纸或报纸,放在30~35℃的环境下进行自然发酵。5~7天后平盘长满白毛、黄毛、绿毛,此时表明发酵成熟,得到霉豆。

3.4 晾晒 霉豆放在阳光下晾晒,晒前用小铲将豆粒上下翻动一下,这样晒得快、晒得匀,晒至半干即可调酱。

3.5 调酱 先将西瓜洗净晾干切分取瓤，放入大盆中，捣碎成泥；将干辣椒用温水泡后切成细丝放入搅匀；再加入晒好的霉豆搅匀；最后加入盐、酱油、姜丝等充分混匀；必要时可用

凉开水调其稀稠度。调好后，盆口用双层纱布扎严，进行晒酱。

3.6 晒酱 在晴天，每天把酱盆放在室外阳光下曝晒，晚上打开纱布搅酱。约10~15天后酱的颜色由黄色转为棕红色，风味香浓，稠度适中即可停止晒酱。

3.7 贮存 将晒好的酱放入一个小口容器内如缸、罐，双层纱布扎口，放在室内通风处，隔天搅一搅，约二十天后即可食用，且越存风味越好。

3.8 成品质量 棕红色、稠度适当、无大块、有独特的鲜辣香味，营养丰富。产品成分表下。

西瓜辣豆酱营养成分表 (100g)

水 分 (g)	57.9	钙 (mg)	128.5
蛋 白 质 (g)	13.6	磷 (mg)	213.4
脂 肪 (g)	6.3	铁 (mg)	4.1
碳水化合物 (g)	18.4	维 生 素 C (mg)	19.3
粗 纤 维 (g)	1.84	维 生 素 B1 (mg)	0.3
热 量 (kJ)	190.3	维 生 素 B2 (mg)	0.1
灰 分 (g)	1.86	尼 克 酸 (mg)	1.0

4 注意事项

4.1 大豆要泡透、煮软；面粉要蒸匀蒸透。

4.2 发酵是决定产品质量的关键工序,要保证适宜的温度条件。

4.3 整个制作过程，要注意防尘、防蝇、防水等，保证卫生。

4.4 用盐要适当，盐不仅调味，而且还可防酱变酸。

5 食用方法

5.1 生食 把香菜(芫荽)切末后拌入酱中, 食之鲜美且营养最好。亦可用大葱沾酱食用。

5.2 炒食 把适量的油烧热后加入葱花,然后加酱炒熟。这种吃法风味更香、更浓,但部分营养成分易受热损失。

5.3 调味 炒菜、做汤时加入适量酱会使汤味香辣可口。