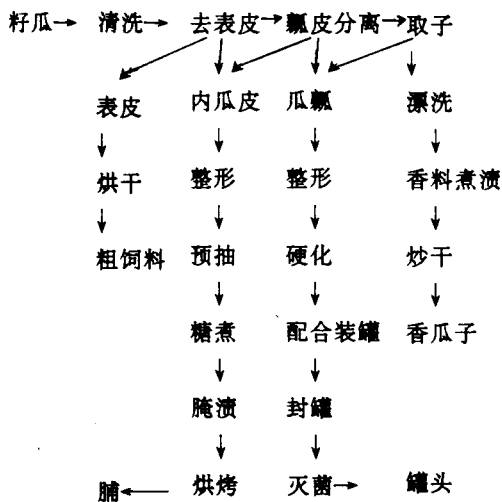


# 籽瓜综合加工

田林森 包头市果树果品研究所 014045

## 1 工艺流程



## 2 利用率分析

籽瓜经综合加工,各部位全部得到了利用见表1,表2,表3。

表1 籽瓜各部位比例 单位: kg

籽瓜总重	瓜瓤重 (%)	瓜子重 (%)	中皮重 (%)	表皮重 (%)
230	104	42.5	18.08	7.86
	72.5	31.5	33.6	14.6

表2 每吨籽瓜综合加工出成率 kg

罐头(听)	瓜脯(kg)	香瓜子(kg)	干瓜皮(kg)
2061	193	44	19

表3 每听糖水罐头原料消耗 g

籽瓜	河套蜜瓜	白砂糖
瓜瓤原瓜	瓜肉原瓜	糖液糖浓度用糖
165	485	655
	347	200
		31%
		62

## 3 糖水罐头

### 3.1 原料要求

瓜瓤完整,不绵软。采用9成熟的河套蜜瓜,瓜直径 $\geq 120\text{mm}$ ,符合整形要求。

### 3.2 去表皮

将原料采用喷淋水冲洗净,再用机械削皮。

### 3.3 整形

籽瓜:将去了表皮的籽瓜纵切成两半,以瓜瓤为准横切成90mm长的瓜段,用专用刀切除瓜皮,然后将瓜瓤段纵切成底宽20~30mm、厚40mm的楔形条,再用专用工具剔出瓜子。

河套蜜瓜:将皮瓜纵切成两半,挖出瓜瓤,半形瓜平放垂直切除窝形两端,中间段长为90mm,再按瓜形放射状纵切成底宽20~30mm的瓜条。

### 3.4 硬化

籽瓜瓤条盛入容器,注入14%浓度的糖水,然后放入真空罐内排气,工作真空度0.08MPa以上,时间20min。

蜜瓜条放入澄清的经纱过滤的生石灰水溶液中真空排气20min,真空度同上。

### 3.5 装罐

经排气硬化的瓜条采用人工装罐,两种瓜条间隔顺长以宽面紧贴罐壁紧密排列装满,然后添注糖液。糖液应按糖水罐头统一标准,开罐糖度以折光计为12%~16%。

### 3.6 真空封罐

封罐的工作真空度为0.08MPa以上,实罐的真空度为0.04MPa以上。封罐后应逐一打检,如不符合封罐要求的应重新封罐或处理。

### 3.7 灭菌

封罐后应迅速进行灭菌,灭菌式15s—20s

-15s/100℃。

### 3.8 成品

罐内瓜条具有本品应有的色泽,糖水清晰;瓜条脆嫩适度,均匀一致;具有芳香之气味,无异味;固形物重 520g,可溶性固形物 12%~16%。

## 4 瓜脯

### 4.1 瓜皮整形

瓜皮可采用机械整形,切成 20mm 宽、40~50mm 长的条,也可整形成字母形、梅花形、桔瓣形等。

### 4.2 渗糖

瓜条置入渗糖罐内,添注 40%浓度的糖液,进行真空预渗糖,工作真空度 0.08MPa 以上,罐内温度升至 40~50℃,时间 20~40 min。然后将糖液吸出,再注入 60%浓度的糖液进行真空渗糖,工作真空度 0.085MPa 以上,罐内温度保持在 55~65℃,其间应间段改变真空度,促使瓜肉组织间歇膨胀,促进渗糖。真空渗糖约 2 h。

### 4.3 烘烤脱水

将渗糖充足的坯料用甩汁机甩去糖汁,均匀铺在烤盘上一层,送入温度在 65~70℃的烤

炉中烘烤约 20h。烤炉内相对温度不超过 90%,可开启真空排汽机调节,降低烤炉内的湿度,以利物料加速蒸发脱水。

### 4.4 成品

瓜脯应不粘手、不粘结、软硬适度,色泽白黄有光泽,含水份 15%~25%,含糖 50%~60%。

## 5 五香瓜子

### 5.1 香料准备

生姜 100g、小茴香 50g、八角 200 g、花椒 25 g、桂皮 50 g,装缝在松宽的纱袋内。

### 5.2 加香料煮渍

分离出的籽瓜子用清水漂洗去粘液,50 kg 瓜子加入于 4 倍的水,再放入香料袋,同时加入 2 kg 食盐和 1 kg 白砂糖,煮沸 2h。

### 4.3 焙炒

煮好的瓜子捞出,用甩汁机甩去汁液,置入烘烤转炉焙炒,以文火焙炒至干燥即可。出炉后趁热喷洒植物油并均匀擦抹,瓜子即饱满亮泽。

### 4.4 成品

瓜子黑亮有光泽,饱满均匀,咸味适中,子仁郁香,含水份小于 5%

# 应用复合磷酸盐腌制与滚揉 工艺生产软包装牛肉

李明显 高炳益 河南太康第一回族罐头食品厂 461400

河南太康县马头镇牛肉为豫东名吃,历代朝廷贡品。为把这一独特风味的地方特产推向全国,发挥当地黄牛资源优势,针对当前市场上软包装牛肉出品率偏低,口感过于软烂等问题,提出用复合磷酸盐腌制和增加滚揉的工艺来提高产品质量。

## 1 工艺流程

原料肉→解冻→分割→腌制滚揉→切分→预煮→调味→修剪→装袋加汤→封口→杀菌→保温→成品

## 2 配方

牛肉 100kg 葡萄糖 1.5 kg 复合磷酸盐