

海带,不仅增加营养成分,而且还可以起着抵消黄豆中致甲状腺肿的作用。海带经盐水浸泡后,可以小粒状形式加入豆渣里,也可以经胶体磨磨碎后加入豆渣里。

5.3 本制品可根据当地风俗习惯、口味特点添

加各种香型辅料,进行调整,以改善制品的外观,提高制品的风味,如五香型、麻辣型、三鲜型、五鲜型等,以满足不同特点的消费者口味,以提高社会效益和经济效益。

苦瓜制品的研制

农志荣 广西农业学校农产品加工教研室 530007

苦瓜,又名凉瓜、金荔枝,原产东印度,我国南方各省均有栽培,尤以广西、广东、福建、湖南、四川更为普遍。苦瓜收获季节较长,可从六月中下旬一直到九月中下旬,是夏秋季的主要蔬菜之一;苦瓜含多种维生素和 K、Na、Ca、Mg、P、Fe 等矿物质,含有多多种蛋白质和氨基酸、果胶等。苦瓜苦中带甜,甜含清香,食之回味无穷。加上其性味苦寒,具有清热祛暑,明目清心等功能,因而倍受人们的青睐,近年来,国内外医学界研究发现苦瓜还具有防治艾滋病、癌症和糖尿病的潜在食用价值。可见,开发和进一步利用苦瓜,将其加工成风味独特的食品,既能丰富人们的饮食内容,充分发挥其保健功能,又能为苦瓜的利用开辟新的途径。

1 苦瓜蜜汁饮料

1.1 工艺流程

```

    选瓜→清洗→切分去籽→切片→
    第一次浸提→过滤→浸提液 I →混合
    |
    |
    滤渣→第二次浸提→过滤→浸提液 II →混合
    |
    |
    →调配→澄清过滤→灌装密封→杀菌、冷却
  
```

1.2 操作要点

(1) 选瓜:选择八至九成熟的新鲜苦瓜,剔除过生过熟及病虫害瓜。

(2) 清洗:用清水将苦瓜表面的尘土,污物

等彻底清洗干净。

(3) 切分去籽和切片:用不锈钢刀切去瓜蒂,将苦瓜纵切成两半,挖除种籽,再切成 2~3mm 的薄片。

(4) 浸提取汁:苦瓜汁液较少,故采用浸提法取汁,为提高浸出率,需进行两次浸提。方法是:在瓜片中加入清水(瓜片:水=1:5),加热至 85~90℃,浸提 4h,滤出浸提液 I;滤渣再按 1:5 加水,加热至 85~90℃,浸提 2h,滤出浸提液 II,将两次浸提液相互混合。

(5) 调配:在汁液中加入砂糖和蜂蜜,(砂糖占总配料量的 9%,蜂蜜占 3%),调整汁液的可溶性固形物达 12%。

(6) 澄清过滤:将调配后的汁液置于 10℃ 下静置 20h,使汁液中的胶体物质沉降,汁液变得澄清透明,滤取上层澄清汁液。

(7) 灌装封盖:将汁液加热至 95℃,送去灌装,灌装温度不低于 85℃,立即封盖。

(8) 杀菌冷却:苦瓜蜜汁饮料属低酸性食品,故采用 115℃ 杀菌 15min 或 100℃。杀菌 30min。杀菌完毕,用冷水冷却至常温。

1.3 产品特色

(1) 色泽:汁液浅黄色,清亮透明。

(2) 香气:略具苦瓜的清香和蜂蜜的香气。

(3) 滋味:微苦中含清甜,后味甘凉,清爽无涩味。

2 苦瓜蜜饯

2.1 工艺流程

选瓜→清洗→切分、去籽→切块→硬化→漂洗→热烫→冷却→糖渍→糖煮→包装

2.2 操作要点

(1)选瓜:选择个大,肉厚,无病虫害的新鲜苦瓜,成熟度以八成熟为宜,过生则涩味重,过熟瓜肉则易软化。

(2)清洗:用清水将苦瓜表面清洗干净。

(3)切分去籽:先将苦瓜头尾切去少许,再纵切成两半,挖除全部瓜囊和种籽。

(4)切块:将苦瓜切成 $1.5 \times 1.5 \text{cm}$ 见方或 $1 \times 3 \text{cm}$ 的短条状。

(5)硬化:将切好的瓜块投入 1%石灰水中浸泡 4h,使苦瓜中的果胶物质与石灰中的钙离子结合,生成难溶性的果胶酸钙,达到瓜肉硬化。

(6)漂洗:硬化后的瓜块用清水漂洗干净,直至无石灰味,瓜肉呈中性为止。

(7)热烫:将瓜块投入 $95 \sim 100^\circ\text{C}$ 的水中热烫 5min,热烫水中加入适量柠檬酸,使瓜色由绿转黄。

(8)冷却:热烫后的瓜块迅速用冷水冷却以免瓜肉受热时间过长而影响脆度。

(9)糖渍:以砂糖为糖料。下糖量为瓜块重的 50%,砂糖分 3 次加入。第 1 次加糖为 30%

并加入少量清水,以加促砂糖的溶解和渗透,同时加入 0.1%亚硫酸氢钠进行护色及防腐。糖渍 12h 后,再加入 10%的砂糖继续糖渍 12h,最后将剩余的 10%砂糖全部加入,再糖渍 24~36h,整个糖渍过程要经常上下翻动瓜块,使瓜块均匀地吸足糖分,变得晶莹透亮。

(10)糖煮:将瓜块连同糖液一起倒入不锈钢锅中进行煮制,直至糖液浓度达 60%。

(11)包装:将糖煮后的瓜块捞起,沥干糖液后,用无毒聚乙烯薄膜小袋进行真空包装。

2.3 产品特色

(1)形态:块形整齐、饱满、无碎块、无皱缩。

(2)瓜块呈晶莹透亮的浅黄色。

(3)香气和滋味:具有苦瓜的清香,口感爽脆,甜中含苦,后味甘凉。

3 小 结

3.1 在苦瓜蜜汁饮料中,由于添加了蜂蜜不仅使口感、风味得到改善和提高,还起到加促汁液澄清的作用。

3.2 蜂蜜性味甘平、补中润燥,与苦瓜汁合用,可相辅相成,达到清热解毒,滋阴润燥的理想保健效果。

3.3 苦瓜蜜饯的糖制采用分次加糖,先渍后煮的方法,有利于糖分的渗透以提高产品的饱满度和透明度。

迁 址 通 知

北京市食品研究所技术开发部由原东单东总布胡同弘通巷 3 号现迁址至东单西总布胡同 19 号(西总布小学校内)。

多年来承蒙国内各食品厂家的真诚信任与合作。我们还将一如既往竭诚为您们提供技术转让、技术咨询以及新产品的研制开发。欢迎您光临惠顾洽谈或来函、来电联系。

联系人:黄强 回九珍

电 话:(010)65251646

(010)65122437

邮 编:100005

地 址:北京市东单西总布胡同 19 号