

以上技术, 已於 1993 年 6 月通过山西省科委主持的有关方面专家组织的科研成果鉴

定和验收, 并给予较高的评价, 建议在生产上推广使用。

漳州咸菜的即食小包装加工

余奇飞 漳州大学 363000

漳州咸菜选用优质芥菜, 采用传统乳酸发酵方法腌制成的酸菜。由于其酸甘嫩香、风味独特, 具有去腻开胃等特点, 深受闽、粤、港、台等地人们的欢迎, 经分析表明: 漳州咸菜含有丰富的粗纤维、果胶物质, 能减肥助消化、预防便秘和结肠癌, 具有降低胆固醇及调节人体生理性营养不良之功能。

但是, 漳州咸菜在出缸后容易变质, 货架期短, 风味单一, 不利于长途运输销售, 从而大大限制了漳州咸菜的销售范围。为适应人们出差、旅游、野外作业的需要, 开拓其经济效益, 研制和开发漳州咸菜的即食小包装, 显得十分重要。

1 参考配方 (以 50 kg 切好沥干的咸菜丝计)

1.1 酸甘型

花生油	4 kg	白砂糖	1 kg
甘草粉	0.1 kg	胡椒粉	0.1 kg
味精	0.5 kg	生姜泥	0.01 kg
苯甲酸钠	20 g		

1.2 酸甜型

花生油	4 kg	白砂糖	2 kg
甘草粉	0.01 kg	味精	0.5 kg
生姜泥	0.01 kg	苯甲酸钠	20 g

1.3 酸辣型

花生油	4 kg	白砂糖	0.5 kg
甘草粉	0.01 kg	味精	0.5 kg

胡椒粉	0.1 kg	辣椒粉	0.05 kg
生姜泥	0.01 kg	苯甲酸钠	20 g

2 工艺流程

咸菜→洗削→切丝→水洗→沥干→拌料、煮制→出锅、冷却→称量、装袋→真空封口→杀菌检验→装箱、入库

3 原料及辅助材料

咸菜: 选用优质芥菜, 要求老嫩适中、淡黄色、具有咸菜独特的滋味, 无异味和霉腐味。

食盐: 洁白干燥, 含氯化钠 98.5% 以上。

味精: 洁白干燥, 含谷氨酸钠 99% 以上。

食糖: 以洁白干燥的白砂糖为宜。

食用油: 以市售优质花生油为宜, 要求清亮无杂质、无沉淀、符合卫生标准。

甘草粉: 无蛀虫、无发霉的优质甘草研磨成末, 并通过 100 目筛。

胡椒粉、辣椒粉: 将胡椒粒、干辣椒分别研磨成粉末, 并通过 100 目筛。

生姜: 新鲜生姜捣碎成泥状。

4 操作要点

4.1 洗削、切丝

将腌制好的咸菜洗净, 除净泥土杂质, 并除去部分叶子和茎部木质素较多的老硬部分, 利用手工或机械将咸菜切丝。不宜切得太碎或太大。

4.2 水洗、沥干

水洗的目的是除去部分的乳酸,减少总酸度,使产品不至于太酸而影响口感。一般漂洗1~2 min即可,捞起后自行沥干,至基本无滴水即可。

4.3 拌料、煮制

先将花生油熬熟,放入适量的水、白砂糖及甘草粉、胡椒粉、辣椒粉等调味料,煮沸3~5min。倒入洗净切好的咸菜丝,拌均,并煮熟。然后,倒入用开水溶解好的一定量味精和防腐剂、拌匀,即可。

4.4 冷却、装袋

将煮制好的咸菜丝倒在冷却台上、摊开、通风冷却。冷却后,马上进行称量、装袋。每袋重量80g。装袋时应注意袋口不要粘上油脂和辅料等,以免影响封口。

4.5 封口、杀菌、检验、入库

采用真空包装机脱气,同时自动热合封口。杀菌温度和时间10—10 min/100℃。杀菌后用冷水迅速冷却到50℃。

检查有无破损漏袋,必要时可抽查5~10

袋进行微生物、理化指标检验。合格产品可以装箱、入库。

5 产品质量

5.1 产品品种有:酸甘型、酸甜型、酸辣型等。

5.2 包装规格

a. 聚丙烯/铝箔/聚乙烯复合袋

规格:150 mm×100 mm,每袋装80 g。

b. 尼龙/聚乙烯复合袋 规格:150 mm×100 mm,每袋装80 g。

5.3 感官指标

色泽:以淡黄色为主,油润有光泽,根据产品品种不同伴有红色。

香气:漳州咸菜特有的香气和辅料香气。

滋味:味道纯正,咸淡适口,以闽南地方风味为主。有酸菜特有的酸味。

形态:丝状均匀,无杂质。

5.4 卫生指标

大肠菌群:每100 g不超过30个。

致病菌:不得检出卫生部规定的5种致病菌。

5.5 保质期:3个月。

南瓜全肉饮料加工技术

张延安 江苏徐州市果脯蜜饯厂 221000

南瓜,葫芦科植物,又名番瓜、饭瓜、金瓜、窝瓜等。含瓜氨酸、精氨酸、天冬素、葫芦巴碱、腺嘌呤、胡萝卜素、维生素B、抗坏血酸、脂肪、葡萄糖、蔗糖、戊聚糖及甘露醇等。南瓜性味甘温,具有补中益气、消炎止痛、解毒杀虫之功效。现代医学研究证明南瓜中的纤维具有良好的减肥作用。南瓜中的果胶有极好的吸附性,能粘结和消除体内细菌毒性和其它有害物,保护胃肠等消化道粘膜免受粗糙食物刺激。特别是对治疗糖尿病有惊人的疗效,促

进人体胰岛素的分泌,增加肝肾细胞的再生能力,有保肝强肾解毒之功效。南瓜全肉饮料是以南瓜为原料,加入代糖甜味剂,不加色素及香精、防腐剂的新型饮料。现将加工技术简介如下:

1 工艺流程

原料选择及处理→软化→打浆→调配→均质→脱气→预杀菌→装罐、密封→杀菌→冷却→检验→成品