

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。杀菌温度和时间均为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

## 2 操作要点

2.1 原料选择及处理: 选用肉厚、纤维少、色泽黄, 熟透的南瓜为原料。削皮后, 切开挖出瓜瓤, 然后切成小块, 清洗后备用。

2.2 软化打浆: 将南瓜置于夹层锅内加热煮沸至南瓜软熟, 然后投入打浆机打成糊状(筛孔 0.4~0.6 mm), 再将南瓜浆置入胶体磨, 进一步细磨 1 次。

### 2.3 调配

2.3.1 将南瓜浆, 甜味剂, 增稠剂, 柠檬酸等按配比置入调配罐内。调配时, 为使果浆与增稠剂、甜味剂、酸味剂均匀混合, 提高乳化效果, 其浆液温度 60~70℃, 并注意搅拌。

### 2.3.2 配料比例

南瓜浆 39% 复合增稠剂 0.3%

柠檬酸 0.1% 郎氏蛋白糖 US-50

0.2% 软化水 60%

2.4 均质: 将调配的物料用高压均质机在 250 MPa 压力下乳化均质, 物料在高压下产生空穴效应、剪切效应、碰撞效应, 细度在 1~2 μm 以下。

2.5 脱气: 为保证产品质量, 去除附着于悬浮粒上的气体, 保持良好的外观, 防止装罐和杀菌产生气泡。真空脱气可在脱气机中完成, 一般热脱气以 50~70℃为宜, 罐内真空度 0.1 MPa, 脱气时间 25~30 min。

2.6 预杀菌: 用板式热交换器进行预杀菌。温度 95~98℃, 约 30 s 瞬间杀菌。

2.7 灌装与密封: 采用自动灌装, 装灌后及时密封。密封真空度 0.035 MPa, 料液温度 80~90℃。

2.8 杀菌与检验: 灌装密封后及时进行杀菌。杀菌公式 5-30-5 min/100℃。杀菌后分段冷却至常温。擦灌后置 25℃保温 7 天, 即可检验、包装出厂。

## 3 质量标准

### 3.1 感观指标

色泽: 浅黄色或橙黄色。

组织与形态: 汁液混合均匀, 口感细腻滑润, 久置无沉淀分层现象。

滋味与气味: 有与产品相符的南瓜滋味, 甜酸适口, 无异味。无杂质。

### 3.2 理化指标

可溶性固形物 ≥ 18%~20%。

食品添加剂符合 GB2760-86。

不溶性固形物含量为 80% (离心测定, 其回转半径 14 cm, 3000 r/min, 时间 10 min)。

### 3.3 卫生指标

重金属含量符合 GB11671 要求。

微生物指标符合罐头食品商业无菌要求。

### 3.4 保质期: 3 个月

## 4 主要设备

清洗槽、切块机、夹层锅、打浆机、胶体磨、调和灌、均质机、脱气机、灌装机、封罐机、灭菌设备。

## 5 说明

5.1 本品可加入枸杞和黄芪。因枸杞能补肝明目, 黄芪对糖尿病也有辅助治疗作用。若几种原料相配合更能增强滋补肝肾、降血糖、消除糖尿病症状和调节代谢作用。枸杞、黄芪经清水冲洗后, 置于夹层锅内加水煮制, 过滤取汁, 然后与南瓜汁混合即可。

5.2 蛋白糖为营养型的非糖甜味剂, 在体内代谢不需胰岛素参与。其添加量相当于蔗糖 10% 的甜度为宜。也可选用蛋白糖 FT-50。

5.3 增稠剂为复合型, 即两种或两种以上的增稠剂混合使用。用量为不影响饮料的流动性为宜。