

中的水分,再把小麦筛出,即成香糕粉。特点是粉湿而不沾手,松软。

4.3 成型:在模具内先铺止皮粉,刮匀,用铜刀剔除多余的皮粉,加芯粉,再铺以皮粉,压平、盖印、切开,去模具架将香糕滑入米筛,轻轻敲打米筛,分散均匀。

4.4 蒸炊:将米筛里香糕放在铁镬上,旺火蒸熟。但很讲究火候,时间过长香糕收缩,过短入口松散,以 0.5 min 左右最适宜。

## 5. 成品质量标准

### 5.1 感官

色泽:皮白芯黑,色泽可人。

形态:长方型,夹层层次分明,有棱有角。

组织:皮薄、柔软酥松,剖面组织均匀。

滋味:具有纯正的五香和芝麻特有的芳香,甜而不腻。

杂质:无砂料和肉眼可见的杂质。

### 5.2 理化指标

酸价(脂肪含量计) 5

过氧化值(%以脂肪含量计) 0.25

砷(mg/kg 以 As 计)  $\leq 0.5$

铅(mg/kg 以 Pb 计)  $\leq 0.5$

不含任何食品添加剂

5.3 微生物指标:细菌总数(个/g)  $\leq 750$

大肠菌群(个/100g)  $\leq 30$

不得检出肠道致病菌及致病性球菌

5.4 保质期:3 个月

# 绿色面条的研制

迟玉森 山东师范大学生物系 250014

庄桂东 山东省卫生防疫站

在食品生产和销售中,清新而悦目的色泽是对食品最基本也是最重要的要求之一。为此人们设计了在食品中添加各种食用色素,以改善其感观指标,满足消费者的需要。随着人们生活水平的不断提高和回归自然大潮的影响,合成色素的使用越来越不受欢迎,天然色素和以天然色素为增色添加剂的绿色食品正悄然兴起。面条是人们经常食用的食品,以绿色蔬菜为主要辅料,制成天然绿色面条,使面条既含有新鲜蔬菜丰富的营养,又具有其清香味道和翠绿宜人的天然色泽。采用纯天然原料,不添加任何合成添加剂,以满足消费者对天然食品日益增长的需要。

## 1 材料与方法

### 1.1 实验材料:

面粉:由粮店购得

蔬菜:菠菜、黄瓜、西红柿等由农贸市场购

得

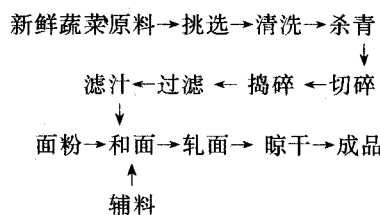
食盐、纯碱等为食用级

### 1.2 仪器设备:

高速组织捣碎机 胶体磨 分样筛  
小型压面机 干燥箱

### 1.3 试验方法

#### 1.3.1 工艺流程:



#### 1.3.2 工艺要点:

(1) 挑选新鲜、翠绿的蔬菜,剔除老黄叶及不可食部,洗净沥水晾干。

(2) 于 80~85℃ 水中热烫 2 min,迅速取出浸于冷水中降温。

(3) 切成细段后,于高速组织捣碎机中捣

碎,以单层纱布粗滤去渣后,再以 80 目分样筛精滤去渣,得翠绿均匀的新鲜蔬菜汁。

(4)取适量面粉,按比例加入需水量 1/4 的水和需水量 3/4 的新制菜汁以及适量的食盐等辅料仔细和面,轧制成面条。

(5)50~60℃烘干,即得绿色面条。

## 2 实验结果

### 2.1 蔬菜面条与普通面条色泽、风味等感官指标的比较

以绿色蔬菜如菠菜、韭菜、芹菜等制取绿色面条、而以西红柿、胡萝卜、红萝卜、红萝卜则制取黄、红色面条,以生姜为辅料、则可制取淡黄色,并具生姜鲜辣味的风味面条。面条中含有了蔬菜中的天然色素,使之不仅色泽悦目,而且营养更加丰富,煮后的面条依然保持了悦目的颜色和蔬菜的清香,结果见表 1。

### 2.2 蔬菜面条与普通面条中的营养比较

表 2. 蔬菜面条与普通面条营养成分比较

	重量 (g)	蛋白 (g)	碳水化合 物(g)	钙 (mg)	磷 (mg)	铁 (mg)	胡萝卜素 (mg)	硫胺素 (mg)	V. (mg)	粗纤维 (g)
普通面条	100	9.6	70.0	88	260	4.1	0	0.3	0	0.5
菠菜面条	100	10.4	71.0	104	280	4.7	1.3	0.31	13	0.7
芹菜面条	100	10.7	73.1	198	270	4.3	0.03	0.3	5	0.7
胡萝卜面条	100	9.8	73.0	9	270	4.4	1.35	0.32	4	0.8
生姜面条	100	9.7	71.0	90	264	4.8	0.03	0.3	0.1	0.6
黄瓜面条	100	9.7	70.5	88	268	4.2	0.02	0.3	2	0.6
西红柿面条	100	9.6	71.2	90	270	4.4	0.15	0.3	4	0.6

表 1 普通面条与蔬菜面条颜色风味比较

	煮前颜色	煮后颜色	煮后风味	煮汁颜色
普通面条	白	白	面条香味	白
菠菜面条	绿	绿	蔬菜清香	淡绿
芹菜面条	淡绿	淡绿	芹菜清香	几乎同普通面汁
胡萝卜面条	淡红	淡红	淡胡萝卜味	几乎同普通面汁
生姜面条	淡黄	淡黄	姜鲜辣味	几乎同普通面汁
黄瓜面条	淡黄绿	淡黄绿	黄瓜清香	几乎同普通面汁
西红柿面条	粉红色	粉红色	西红柿酸味	淡黄色

不同的蔬菜含有不同种类和含量的营养物质,选用种类不同的蔬菜,则可以制取富含不同营养的蔬菜面条,以菠菜、芹菜、西红柿、生姜等蔬菜为原料,制取了各种面条,与普通面条进行了比较,结果如表 2 所示。

# 真假龙眼鉴别

刘家珍 王叔淳 天津市食品卫生监督检验所 300011

近来,我国许多省市流传着市场上出现以龙荔冒充龙眼的传闻,很多消费者及经销单位找到食品卫生监督部门要求鉴定,由于这个问题涉及及销售者的经济利益和消费者的身体的健康,我们查阅了有关文献,并对龙眼及龙荔从果实形态,毛被式样及果壳形态等进行鉴别,研

究了真假龙眼的区别方法。

## 1 植物简介

龙眼:别名桂圆。Dimocarpus longan Lour 属无患子科。分布福建、广东、广西等地,亚洲南部和东南部常有栽培。龙眼是为人们所喜食的