3.6 杂质：无其他杂质。

4 注意事项

4.1 如需降低琥珀糖的甜度，并提高麦芽糖含量，配方中的白糖与饴糖配比可做适当调整。

4.2 熬糖时，必须注意火力的大小和搅拌的均匀性，特别在搓糖时更要注意。

4.3 熬糖终止加入纯碱后，迅速搅拌均匀，此时不可猛烈搅拌。

4.4 应选用新鲜、无虫蛀、无褐变的核桃仁；干姜粉、桔皮粉、桂皮粉用前，必须过 100 目的筛。

4.5 操作室温最好保持在 20℃以上；产品保存在 10℃以下为宜。

4.6 每年的第一、四季度为最佳生产期。

薯渣酿酒工艺及技术

邹光友 四川省三台县建设区公所 621102

我国薯区普遍习惯用鲜甘薯加工淀粉、粉条，其中，粉渣占鲜薯总重的 60%左右。由于过去粉渣未充分利用，常造成大量霉烂。本文通过研究试验，介绍了用甘薯粉渣酿制白酒和黄酒的工艺流程的技术要点。

1 甘薯粉渣酿白酒

鲜甘薯粉渣尚含大量不易洗出的淀粉，经糖化发酵，可以转化为乙醇，从而可酿制一种香醇白酒。

1.1 工艺流程

鲜甘薯渣→压滤→蒸料→摊凉→拌曲→入池发酵→馏酒→甘薯白酒。

1.2 操作技术要点

1.2.1 压滤

鲜甘薯粉渣一般含水 90%左右，直接蒸料，易粘糊，不利于蒸透，更不利发酵正常进行。因此，必须用压滤机或自制布袋压滤，挤出多余水分，压滤至粉渣手捏成团，一触即散为宜。

1.2.2 蒸料

在压滤后的粉渣中拌入 10%的谷壳或 10%的稻谷，上甑蒸熟。加谷壳的目的是使粉渣在蒸料和发酵中能透气，便于各工序正常进行。

1.2.3 摊凉

蒸料后出甑，将料摊于晒席上，冷至 30～35℃。

1.2.4 拌曲

按 100 千克蒸料加 3～5 千克酒曲(小曲)，拌和均匀，再用塑料布复盖，好氧发酵一天。

1.2.5 入池发酵

地面好氧发酵一天后，酒母生命力旺盛，转入发酵池内，用谷壳压紧，表面再用黄泥土封严，或用塑料布盖紧，发酵 7 天。发酵池中心温度控制在 30～32℃为宜。

1.2.6 馏酒

发酵结束后，取料蒸馏接酒。100 千克鲜甘薯粉渣，一般可酿出 10 多千克 57°的白酒。

这种甘薯酒，因为是取鲜渣酿制，酒质较好。无色透明，香气纯正，滋味醇和，很象小麦酒的风味。

© 1994-2010 China Academic Journal Electronic Publishing House. All rights reserved. http://www.cnki.net

2 甘薯粉渣酿黄酒（甜型）

甘薯粉渣含有一定淀粉、糖、维生素、蛋白质等，经发酵可酿制成一种金黄透明的甜型黄酒。

2.1 工艺流程

甘薯粉渣、茴香、花椒、陈皮、竹叶、自来水 →拌匀→煮料→冷却→拌曲→前发酵→压滤→后发酵→装瓶→入库→黄酒

2.2 操作技术要点

2.2.1 配方

鲜甘薯粉渣1000千克，甜酒曲20千克，花椒、茴香、竹叶、陈皮各2千克，水500千克，同时备用适量白糖、食用酒精。

2.2.2 煮料

在1000千克粉渣中加入500千克，与花椒、茴香、竹叶、陈皮各2千克，拌匀，入锅煮沸20分钟左右。

2.2.3 冷却 将煮后的料舀出冷却至30～35℃。

2.2.4 拌曲 将冷后的料，拌入甜酒曲20千克

2.2.5 前发酵

将拌曲后的料装入发酵缸，封口，在25～28℃条件下发酵，每天搅拌1～2次，使发酵均匀。如此发酵7天即为前发酵。

2.2.6 压滤

把前发酵的浆液装入布袋吊滤或压滤，有条件的可用板框式压滤机，压滤后即得发酵原酒。

2.2.7 后发酵（陈酿）

发酵原酒的酒度一般只有10°左右，难以抑制微生物生长。因此，必须在发酵原酒中加入95°食用酒精，调整酒度为18°，再加白糖6～8%，调味。装缸密封，静置30天，即可澄清，抽滤出上层透明酒液，装瓶即可。

这种甘薯甜型黄酒，风味独特，是一种营养保健酒。感官指标：金黄透明，甜香宜人，酸甘爽口。理化指标：酒精度16～18%（V），糖度8～10%，酸度0.2～0.3%。卫生指标：符合GB2758—81《发酵酒卫生标准》。

银耳桂圆膏加工技术

陈运育 赵红艳 邓 强 广西中医药研究所实验厂 530022

银耳、桂圆肉是我国南方特产的名贵滋补品，我们在进行其深度加工研究时以这两种原料为主试制成冻膏剂，成品香甜可口、风味独特；膏体特意保留银耳碎片及桂圆果肉，原味浓郁，脆口有回味，还可给消费者有“货真”的感觉。本品具有补血养神、滋补身体、抗衰老等保健功效，是一种有特色的高档保健食品。现将银耳桂圆膏加工技术介绍如下：

1 **配方**（每100 kg成品用量）

银耳 4 kg 桂圆肉 6 kg 红枣 5 kg
杞子 2 kg 甘草 0.5 kg 白砂糖 50 kg
琼脂 1 kg 羧甲基纤维素钠 100 g
苯甲酸钠 80 g 桂圆香精 20 ml 水适量

© 1994-2010 China Academic Journal Electronic Publishing House. All rights reserved. http://www.cnki.net