

为:

15—25—15 分钟/118℃

### 3 产品质量标准

形态: 均匀混浊无沉淀

色泽: 青绿色

口味: 具有苦瓜本身应有的气味, 略感爽口苦味

卫生标准: 符合 GB 2759-81, 有关规定

保质期: 6 个月

## 爆皮丝的生产工艺

何小宁 安徽合肥肉联厂 230031

猪皮约占胴体重的 1/10 左右, 由 3 层组成: 表皮层、真皮层和皮下层, 主要部分为真皮层。真皮层含有大量胶原蛋白纤维, 含量可占干物质的 99%。猪皮富含蛋白, 可达 33%, 高于瘦肉的 16.7%, 具有十分可观的营养价值。猪皮不仅具有丰富的营养, 而且还具有美容功能。中医素有以血补血, 以皮补皮之说, 常吃猪皮可增加皮肤的弹性, 减少皱纹。在人体中, 胶原蛋白对人体肌腱、骨骼, 软骨等具有润滑作用, 能维持肌肤良好弹性, 并赋予光泽, 是一种维持青春与健美的良好营养素。

但由于猪皮有令人讨厌的异味, 加工也比较困难, 长期以来, 影响了猪皮的食用。我们在试验中采用膨化方法, 不但解决了质地和口感, 而且也提高了消化率, 开拓了猪皮的食用市场。

### 1 工艺流程

原料选择→去脂→浸泡→水煮→清洗→切丝→烘干→油炸→沥油→煮沸→拌料→包装→成品

### 2 主要加工要点

2.1 原料选择 采用经兽医检验合格的新鲜猪皮, 猪皮要求无异味, 无变质, 无污染及毛根, 皮上的奶头要修净。

2.2 去脂 猪皮经质检员检验合格后, 修净猪皮内表面残余的脂肪和猪皮外表面上的黑斑点、油印及污物。

2.3 浸泡 将清洗干净、去脂完全的猪皮在低温 0~5℃ 下浸于含膨胀剂 (0.1%~0.2%Ca(OH)<sub>2</sub>) 溶液中, 浸泡 3 天, 在浸泡过程中应翻动 2 次, 并且猪皮一定要全部浸于膨胀剂溶液中, 使猪皮充分吸收膨胀剂。但浸泡时间不宜过短, 时间短浸泡不完全, 膨胀率低; 也不宜长, 因为一般猪皮胶原蛋白于碱液中有溶解趋势, 浸泡愈久, 其溶失量越高, 导致膨胀率降低。

2.4 水煮 将浸泡的猪皮放进夹层锅里, 加水至淹没皮为止, 通蒸汽加热至水温约为 95℃, 保温 10 分钟。

2.5 水煮后的猪皮捞出放进洗涤池中, 加满清水, 开动搅拌机, 每小时搅拌一次, 6 小时后换水再洗涤 8 小时, 再换水洗涤 10 小时。清洗毕, 用酚酞检验原料酸碱度, 如呈微红色或无色, 则表明清洗已完毕。

2.6 切丝 对浸泡清洗后的料皮, 用切丝机进行加工, 先切成薄片, 每张料皮可切得 5~6 片, 每片约厚 1 毫米, 然后将薄片切成丝, 薄约 0.2 毫米, 宽 1.2 毫米, 长 20 毫米的皮丝。

2.7 烘干 将皮丝在 50±1℃ 下烘烤 3 天左右。

2.8 油炸 将干燥的皮丝放入油锅里炸制, 放油以淹没皮丝为宜, 油炸条件以 180~190℃ 5 分钟为宜。炸制过程应不时翻动皮丝, 使两面炸匀。油以花生油或豆油为佳。

2.9 煮沸 皮丝在沥油网上沥油后放入夹层锅里煮沸捞出沥水。热水泡软使之富有弹性, 便于辅料渗入。

2.10 拌料 此工序为生产关键,根据配料不同可制成不同的风味产品。拌料时要求拌匀。

2.11 包装 用软包装封口机进行真空包装。

### 3 配方设计

#### 3.1 配方 1

3.1.1 原料:爆皮丝 10 公斤

3.1.2 辅料:白糖 0.5 公斤,味精 0.02 公斤,精盐 0.1 公斤,胡椒粉 0.04 公斤,辣椒 0.055 公斤,黄酒 0.2 公斤,茴香粉 0.02 公斤,姜末 0.06 公斤。

#### 3.2 配方 2

3.2.1 原料:爆皮丝 10 公斤

3.2.2 辅料:味精 0.03 公斤,精盐 0.15 公斤,白糖适量,陈皮 0.01 公斤,茴香粉 0.02 公斤,

姜末 0.05 公斤,干香葱 0.06 公斤。

### 4 几点说明

4.1 为延长保存期,本品可油炸后直接采用真空包装,这样不仅吸水性佳,且质地更脆,使爆皮丝更适于供作羹汤佐料。

4.2 配方 1 为伴料,配方 2 为羹汤佐料,辅料采用小袋包装,食用时只需将爆皮丝泡软而后加入辅料即可,食用方便。

4.3 一般猪皮消化率为 87.6%,而爆皮丝消化率可达 97%,提高了皮丝的消化率。此乃由于猪皮经油热处理后,其胶原蛋白膨胀,形成多孔组织,加上高温油炸使蛋白质分解变性,而导致消化率增加。

## 刺梨果汁的加工与保鲜

丁正国 江苏宿迁市葡萄酒厂 223800

刺梨属于蔷薇科多年生的落叶丛生的野生灌木,果肉中含有丰富的碳水化合物、蛋白质、脂肪以及人体所需的矿物质和维生素等多种成分,特别是 Vc 含量可达 2500 mg/100 g,具有很高的营养价值。

但是,刺梨中丹宁、有机酸的含量较高,果肉比较酸涩,不甚适口,需先将其加工成刺梨果汁进行保鲜,然后再根据消费者的需要,生产出刺梨饮料等不同的产品。

### 1 刺梨果汁的生产

#### 1.1 工艺流程

果实→选果→冲洗→破碎→压榨 $\xrightarrow{+SO_2}$ 入池→静置→分离→下胶→冷冻→过滤→刺梨果汁

#### 1.2 生产要求

1.2.1 刺梨果实的成熟度,对果汁产品质量有很大影响,未成熟的青色刺梨香味淡,Vc 和糖分的含量较低,酸涩味重,不宜采用;而过熟的刺梨果实由于呼吸作用比较旺盛,对 Vc 和芳香物质等的破坏较大,且易腐烂变质,亦不宜采用。因此要求加工的刺梨果实为青黄色,八九成熟,对于未熟果、过熟果、烂果等应予以剔除。

1.2.2 由于刺梨果实表面附有大量的微生物和泥土,如果这些污染物在生产过程中过多地进入果汁,易破坏刺梨加工产品自然纯正的独特风味。因此,果实要用清洁流动的水冲洗,以保证卫生清洁。

1.2.3 刺梨比较坚硬,纤维素含量较多,破碎时压力应较大,把整个果实破碎成疏松的果肉、果汁混合物以利于提高出汁率。如果破碎不够,果汁不易榨出,影响出汁率;破碎过度,则成