

皮待用;核桃和秋子选当年秋天收获的为好,晒干用锤砸开硬壳,用尖锐工具挖出内仁(可食用部分);南瓜籽和花生碾去外面硬皮,取仁,花生去掉内仁的红皮;青丝玫瑰市场上有售,一定要保证质量。

3.3 小米笔和用自来水反复冲洗、淘洗去掉杂质和砂土,晒干;用文火炒至芝麻微黄;核桃仁、花生仁、南瓜籽仁,秋子仁一定细心拣出碎小硬皮,然后各自分别用文火炒至彻底熟透为止。如核桃仁块大可用手直接掰成小块即可。

3.4 将小米、绿豆、栗子各自分别放入笼屉内,锅内放水要适量,多了容易溢到料内,影响下一步加工。少了易干锅、达不到蒸料的目的。用火加热。由开锅上大气算时间,一般蒸10~15分钟,取出散在日光下爆晒,直到外表干燥为止,用手挤压成面为准,如用手挤压成饼,说明太湿,要继续晒。有条件的可用烘箱或烘房干燥。

3.5 取上述晒好的原料,用碾子或粉碎机粉碎,过筛。由于原料蒸后,已成七、八分熟,容易回生。粉碎成面后再各自分别再放入笼屉中,用文火蒸,以上大气算起,蒸15~20分钟,尽力蒸透料。然后取出散开,晒干或烘干,当原料面彻底干后、过筛;小块再粉碎过筛。

3.5 按配方比例称准,混合均匀,然后用文火再炒一下,使其稍微变微黄为止。千万避免火急,防止核桃仁等各种辅料变性。另外火大料内一些芳香物质容易挥发掉,影响产品香味。炒完料后就可以分装。采用无毒的聚丙烯或聚乙烯

小塑料袋分装,一般根据市场的实际情况分装为100g、250g、500g、1000g等不同规格,分装时一定要保证在无菌条件下进行,工作人员要有良好的卫生习惯和无菌观念。然后再进行大包装。

4 讨 论

本产品所用的原料要求是当年新鲜产品,如小米最好选用当年生产的谷子碾成米。陈旧谷子新碾的米也可以用,但香味差,陈米不能用。

栗子的选用也是当年的,产地要求是长城内外生产的,其原因是品种关系还是土质造成的,原因有待今后进一步研究。

蒸料时一定要注意冷水时火大些,水开后要用文火,避免开水溢入料中,导致湿料,因它直接影响产品的质量,最后一次炒料更得用文火,避免核桃仁、秋子仁等一些辅料炒过火。炒过火的原料轻者质量差,重者不能用,一定要掌握恰到好处。

产品中加入绿豆起到降火解毒防暑作用,核桃仁、秋子仁、花生米和南瓜籽能增加口感,并增强心脑血管弹性、补脑健脑,有益健康。

青丝、玫瑰主要是调色增味,如加入桂花效果也很好。

本产品最易吸湿,一旦吸潮容易结块,很快变质。由于本产品营养丰富,保存时要格外注意置于通风干燥处和低温下保存。

即食板栗糊的生产工艺

梁向东 广西区华侨企业局工业处 530021

刘启勤 广西隆安县浪湾华侨罐头食品厂

板栗亦称栗子,属山毛榉科。每百克板栗含蛋白质4.8克、脂肪1.5克、灰分1.1克、钙15毫克、磷91毫克、铁1.7毫克、并有多种维生素及

氨基酸。板栗味香甘甜,可以加工成板栗罐头、栗蓉饼及糕点、糖果等。板栗保鲜困难、易变质,加工成板栗罐头销路不畅。为此,我们研制成功

了新产品速食板栗糊, 现将其生产工艺和设备介绍于下。

1 原辅料和生产设备

原辅料

板栗、蔗糖、品质改良剂 (β -环糊精)

主要生产设备

烘箱、夹层锅、磨碎机、连续膨化机、塑料袋热合机

2 工艺流程

原料挑选→烘烤→剥壳→除内皮→粉碎→膨化→配料→磨粉→过筛→包装→成品

3 操作要点及说明

①、原料选择: 选取新鲜饱满、无病虫害、霉烂的板栗。

②、烘烤、剥壳: 将板栗放入烘箱中, 升温至150℃, 让板栗通过受热皮壳自然爆裂, 然后手工剥壳。

③、除内皮: 在夹层锅中放入适量水, 加入0.1%的烧碱 (NaOH), 升温至80℃, 将去壳板栗投入其中烫3~5分钟, 捞起剥除内皮, 然后用干净水漂洗, 再放入烘箱中烤干。

④、粉碎: 将干栗肉放入磨碎机中粉碎成2mm大小的颗粒。

⑤、膨化: 将板栗放入连续膨化机中, 升温至400~500℃, 4~5分钟膨化, 使板栗粒糊化 (α 化) 达80%以上, 外观呈大花状。

⑥、配料、磨粉、过筛: 将膨化后物料与蔗糖、品质改良剂混匀后磨粉, 然后过80目筛、收集。

⑦、包装: 将收集的细粉先装入20g小袋, 封口, 再装入聚乙烯袋中, 装足10小袋, 热合

封口, 检验后装箱入库。

4 产品质量指标

4.1 感官指标

色泽: 淡黄色

形态: 松散粉状

滋味及气味: 冲调后甜度适口、细腻爽口, 有板栗香气。

4.2 理化指标

水分 (%) ≤ 4

蛋白质 (%) ≥ 6.2

糖分 (%) ≤ 50

4.3 卫生指标

细菌总数 (个/g) ≤ 30000

大肠菌群 (个/100g) ≤ 70

致病菌 不得检出

5 小 结

即食板栗糊是将板栗进行深加工的一条途径, 是一种新颖方便食品, 居家、旅游皆宜, 还可用于配制冷饮、糕点等食品。板栗糊生产工艺简单可行, 设备投资不大, 产品质量符合广西《即食糊类制品》标准, 经济效益明显, 值得推广应用。

参 考 文 献

- 1 天津轻院、无锡轻院合编. 食品工艺学 (上册). 轻工业出版社, 北京: 1985.
- 2 华南热带作物学院编. 热带作物栽培学. 农业出版社, 1988.
- 3 中国医学科学院卫生研究所编. 食物成分表. 人民卫生出版社, 1980.
- 4 黄耀东等. 板栗系列制品加工技术. 食品科学, 1990, (3): 52~54.

欢迎订阅

《食 品 科 学》