

香辣笋衣罐头的加工工艺

浙江省新安江罐头食品厂 周小平

清水竹笋罐头是我省罐头出口的一大宗产品，然而，在生产过程中去除的大量嫩笋衣却未能很好地利用，极大部份嫩笋衣都是加工成毫无特色及风味的产品，或以极其低廉的价格在当地出售，这确实是对原料的浪费。

我厂以嫩笋衣为原料生产的香辣笋衣罐头具有辣味适口、清香味浓郁以及经腌制而自然产酸所形成的独特风味，很受人们喜爱。该产品的特点是油多，但吃而不腻。特别适合于瓶装，即从外观就可看到诱人的橙红色辣油裹着黄白色的笋衣充满瓶内，促使人们的购买。现将生产工艺简述如下，仅供同行们参考。

一、工艺流程

原料处理→腌制→配辣油→装罐及加辣油→排气及密封→杀菌及冷却→揩听入库。

二、各工序操作要点

(一)原料处理:

收集生产清汁笋罐头而剔除的嫩笋衣，去除不可食部份及清洗后，再将大片笋衣按纵向切成2.5~3.0厘米宽(小片笋衣不必再切)，装入清洁筐内沥干水份后，供腌制。

(二)腌制:

将处理好的笋衣，按2%的盐份拌匀，常温腌制18~20小时后，捞出沥干，供装罐。

(三)辣油配方: (单位: 公斤)

精炼茶油(或花生油): 100 辣椒粉: 8.5
清水 15

先用水将辣椒粉浸透后，再加入茶油(花生油)，待加热蒸发全部水份后停止加热，静置

澄清后，取出表面清油。沉渣中的油过滤备用。熬制好的辣油应呈橙红色。

(四)装罐量(克)

罐号	净重	装入量	辣油
广口四旋瓶	350	270	80

(五)排气及密封

1. 排气密封: 温度: 85~92°C, 时间: 15分钟
2. 真空密封: 300~350mmHg
3. 机器或手工密封后，逐罐检查封口情况剔出不良罐。

(六)、杀菌及冷却:

杀菌公式(排气): 15'~50'~热水反压/116°C

杀菌公式(抽气): 20'~50'~热水反压/116°C

三、注意事项:

(一)腌制拌盐时，应多次少量，力求拌匀，腌制时需加压压紧。使用的盐必须是精盐。

(二)、具体腌制时间应视气温高低而灵活掌握。本产品只须轻度产酸，使成品略带酸味即可。

(三)由于市售辣椒粉掺有其它粉料，因此，易选用色红、味辣、自制的辣椒粉。

(四)熬制辣油时，加热不易过猛，易用文火，尽量延长时间，使辣椒粉中所含的辣红素尽量溶出。

(五)由于腌制好后的笋衣直接用来装罐，因此，要求生产车间的工器具要非常清洁。

四、技术要求

(一)感官指标:

1. 色泽: 笋衣呈黄白色, 辣油呈橙红色。
2. 滋味及气味: 具有笋衣经处理、腌制及加辣油制成的香辣笋衣罐头应有之滋味及气味、无异味。
3. 组织形态: 笋衣为不规则片状, 但笋衣宽度不易超过 3 厘米。
4. 杂质: 不允许存在。

(二)理化指标:

1. 净重: 350 克, 每罐允许公差 $\pm 3\%$, 但每批平均不低于标明净重。
2. 氯化钠含量: 0.8~1.5%。
3. 重金属含量: 每公斤制品中, 锡不超过 200 毫克, 铜不超过 10 毫克, 铅不超过 2 毫克。

(三)微生物指标:

无致病菌及因微生物作用所引起的腐败象征。

糖水冬瓜罐头

四川省武县罐头厂 朱遂生 朱元礼

冬瓜为葫芦科, 产全国各地, 是我国人民常食用的蔬菜之一。

冬瓜含蛋白质、糖、钙、磷、铁、胡萝卜素、维生素B₁、B₂、C等营养物质。且具有较高的食疗作用。“中国药膳学”认为冬瓜有“利水消痰、清热解毒”之功。用于“水肿、胀满、脚气、淋病、痰鸣、喘咳、暑热烦闷、消渴、泄痢、痔漏”等诸病有疗效作用, 并能解“鱼、酒之毒”。配合其他食物对“慢性肾炎、孕妇小便不利、乳少”等有良好的食疗作用。

冬瓜吃法很多, 除用作家常蔬菜外, 尚可作成冬瓜酱、冬瓜糖等。这里介绍的是将冬瓜制成罐头, 供人们四季享用。这种冬瓜罐头美观大方、甜酸适口、有浓郁的冬瓜香味, 价格便宜。它既是蔬菜又似水果。在夏季新鲜水果尚未上市之前享用此价廉物美、别具风味的冬瓜“水果”罐头无不令人惬意。

此种罐头适合小型罐头厂、乡村食品厂、个体食品厂生产。更适合家庭自制食用。

现将糖水冬瓜罐头的制作工艺介绍如下, 仅供爱好者参考。

一、原材料要求

选用生长良好、充分成熟、无病虫害、瓜

肉肥厚的冬瓜为生产原料。作为辅料的白糖、柠檬酸、氯化钙等均应符合食用卫生标准。

二、工艺流程

原材料验收→清洗去皮→去籽、瓜瓤→切条→预煮→配糖水→装罐→密封→杀菌冷却→检验入库。

三、操作要点

1. 原材料验收: 按原材料要求验收。对不符合食品卫生标准的原材料、器具、包装物等不得使用。

2. 清洗去皮、去籽、瓤: 用白毛巾在水中将冬瓜外表皮上的泥土、白霜洗净, 然后用特制去皮刀刮去冬瓜的皮以去净青皮为适度, 去完皮后用水清洗一次, 然后用刀将瓜纵剖成两半, 用半弧刮刀括去籽瓤(指瓜肉上的海绵状物质), 去皮、去瓤时不宜多伤瓜肉。

3. 切条: 已剖成两半的冬瓜应根据罐型切段, 切条。例如: 用胜利瓶装则切成 6.5~8cm 的段, 再切成 1.5cm 的条(以瓜皮面测量); 如用 962 听装则切成 4~5 cm 的段, 再切成 1.5cm 的条; 如果罐的内高在 10cm 以上时, 则以两段瓜条之和满足装罐高度为宜。