

#### 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B<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>、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、瓜绒→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。

#### 4. 预煮

<1>配预煮液:自来水中加入0.2~0.25%的柠檬酸、0.2~0.25%的氯化钙或同等钙含量的氢氧化钙沉清液,拌均备用。

<2>将上述配好之液加温至沸,然后加入切好之瓜条,瓜条与预煮水之比等于1:2,瓜条下锅后水沸记时,煮3~6分钟,以瓜条熟透为度,即时出锅,迅速用冷水冷透备装罐用。预煮液可重复使用4~5次,但每次煮后应补加适量的柠檬酸和氯化钙。

5.配糖浆:先计算出糖浆的用量,以糖浆量的二分之一先加水入锅,然后加入定量的白砂糖,边搅拌边加温至沸,煮沸5分钟,除去糖泡子,用开水调整糖度至46%(折光计),再按糖浆量的0.37%加入柠檬酸和0.1%的氯化钙。拌均后用细白布过滤,保温70℃备用。

6.装罐:将经清洗、消毒后的罐或瓶装入瓜条,装时应注意整齐美观。装入量见下表1

表1 (单位:克)

罐型	净重	固重	糖浆
胜利瓶	520	350	170
六旋瓶	750	505	245
962听	400	269	131
7116听	430	289	141

7.密封:抽空密封(罐中心温度35℃时)250~350毫米汞柱;热排气密封:罐中心温度80~85℃封口。封口后严格敲检,合格品送入杀菌。

8.杀菌冷却:见表2

9.检验入库:经冷却至罐中心温度25~

表2

罐型	净重<克>	杀菌式	冷却方式
胜利瓶	520	10'-20'-25'/100℃	分段冷却
六旋瓶	750	12'-25'-28'/100℃	分段冷却
962听	400	5'-17'/100℃	冷却
7116听	430	5'-18'/100℃	冷却

27℃时,再次敲检剔出不合格品,在罐底、盖部份涂抹一薄层中性防锈油,在库内保温25℃七昼夜,经检验包装入库。

#### 四、技术要求

1.感观指标:成品呈冬瓜本来的白色;糖水较透明;允许有少量瓜肉碎屑;具有糖水冬瓜应有的滋味和香气;酸甜适口,无异味;软硬适度,块形基本一致。装罐整齐;无杂质。

2.理化指标:瓜肉不低于净重的60%;含糖量12~16%(以折光计);总酸为0.1~0.12%(柠檬酸计)

3.其他各项指标均应符合国家对食品的卫生规定。

糖水冬瓜罐头原材料成本参考:每吨成本见表3。

表3

品名	规格	单位	数量	参考价(元)	金额(元)
冬瓜	按原料要求	kg	1100	0.2	220
白砂糖	国标一级	kg	147	2.8(议价)	411.6
柠檬酸	符合GB1987-86	kg	2.3	7.0	16.1
氯化钙	化学纯	kg	1.7	5.0	8.5
合计					656.2

平均每罐0.32元

## 蜜甜花生米罐头的制作

山东烟台罐头总厂 徐连胜

花生是营养价值很高的食用佳品,它含有丰富的脂肪、蛋白质及多种维生素。平时,既

可做为佳肴饮酒佐餐,又可制成各种风味的产品单独食用。