

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。

现介绍一种蜜甜花生米罐头，这种罐头甜美清爽，鲜嫩可口，香味独特，是男女老幼皆爱食用的佳品。制法如下：

一 原辅材料标准

- 1. 花生米：内衣完整，呈浅红色，风味正常，仁色乳白。不允许未熟、破碎、虫蚀、生芽、损伤、霉变等不合格原料存在。
- 2. 蜂蜜：纯净无杂质，呈稠粘状，甜蜜可口，无异味。
- 3. 砂糖：洁白干燥，纯度99%以上。
- 4. 味精：洁白无杂质，含谷氨酸钠80%以上，水分不超过1.5%。
- 5. 食盐：精盐，含氯化钠98.5%以上。
- 6. 淀粉：采用洁白细腻、无杂质、含水量不超过20%、酸度不超过25度的精制淀粉。

二、工艺流程

原料挑选→洗涤→制糖浆→装罐(瓶)→封口→杀菌→冷却→抹罐入库。

三、操作要点

- 1. 原料挑选：按标准规定将不合格花生米剔净，将合格花生米，按大小分2~3级。
- 2. 洗涤：将选出的标准花生米，用流动水冲洗净，沥干水分备用。流水作业，边洗边用，不得积压时间过长，以防花生米浸泡吸水过久，造成内衣脱落，影响产品外观。

3制糖浆(100公斤)

①配比

名 称	比 例 (%)
40%浓度糖水	96.40
淀 粉	2
蜂 蜜	1
精 盐	0.5
味 精	0.1

②制法

称取过滤后糖水96.40公斤，浓度40%，温度90℃左右。取出4公斤左右放冷，做为

调配淀粉之用。

取淀粉2公斤，加入放冷后糖水4公斤左右，搅拌均匀。将搅拌均匀淀粉，徐徐加入糖水内，边加边搅，使其成为均匀浆体。如糖水温度过低，不能使淀粉糊化而形成沉淀，则糖水应重新加热，或在锅内糊化。

将制备好的淀粉糖浆，依次加入精盐0.5公斤，蜂蜜1公斤，味精0.1公斤，搅拌均匀备用。

4. 装罐：胜利瓶、四旋瓶刷净，倒扣备用。采用防酸防硫两用涂料铁盖。

铁罐，防酸防硫两用铁制成，刷净后沸水消毒1分钟，倒扣备用。

将沥干水分花生米称量装罐(瓶)，然后将配好糖浆逐罐加入。装量如下表。

罐 型	花生米(克)	糖浆(克)	净重(克)
胜利瓶	370	160	530
四旋瓶	240	100	340
860#罐	210	90	300

5. 封口：封口时真空度400~450毫米汞柱。瓶子罐也可排气封口，公式： $5'-15'/100^{\circ}\text{C}$ 。排气后中心温度不低于75℃。

封口完毕逐罐(瓶)按标准打检、验收。

6. 杀菌：封口完毕立即杀菌，公式：

净重530克(胜利瓶) $15'-60'-15'/118^{\circ}\text{C}$

净重340克(四旋瓶) $15'-50'-15'/118^{\circ}\text{C}$

净重300克(860#罐) $15'-40'-15'/118^{\circ}\text{C}$

杀菌毕，冷却至40℃左右，抹净罐头表面水分入库。

四、成品要求

1. 感官指标

色泽：花生米呈微红色。汤汁允许轻微混浊，及少量内衣碎屑存在。

滋味及气味：具有蜜甜花生米应有的甜美可口风味，无异味。

组织形态：花生米带内衣，颗粒完整饱满，大小大致均匀，半粒米不超过总量的10%。汤汁呈胶粘状。

杂质：不允许存在。

物理及化学指标

净重：530克、340克、300克等多种规格。每罐允许公差 $\pm 3\%$ ，但每批平均不低于净重。

固形物：不低于净重的70%。

重金属含量：每公斤制品中，锡不超过200毫克，铜不超过5毫克，铅不超过1毫克。

3. 微生物指标

无致病菌及因微生物作用所引起之腐败象征。

4. 罐型：采用胜利瓶、四旋瓶、QB221—76规定之860*罐型。

蜜甜花生米罐头须保温处理， $37\pm 2^{\circ}\text{C}$ 保温7昼夜，如罐头杀菌冷却后，温度保持在 40°C 左右，保温时间可缩短为5昼夜。

信 息 服 务

微胶囊技术的应用

微胶囊技术是利用可形成胶囊膜的物质对微小核心体进行包埋的固定化技术。它是当前世界十大食品加工新技术之一。北京市食品研究所现已利用该项技术开发出几十个品种产品。如姜素、粉状酱油、粉状醋、香辛料等经该项技术处理后制成各种风味的调料如滷肉粉、汤料等，这些产品都保留了原有物的各自风味和作用，使用方便、简化了操作工序，是开发新产品、改造旧产品的一条捷径。

生产微胶囊系列产品所需设备投资根据产量大小和自动化程度分别为20~2万元。

北京市食品研究所可以承担原料配方、工艺布局、设备选型、现场技术指导和人员培训等服务内容。

地址：北京市北京站口东总布胡同弘通巷3号

电话：551646 5122457 邮政编码 100005

联系部门：北京市食品研究所技术开发部

专利信息

果味蛋白饮料配制技术

鉴于目前我国市场上各种饮料大多含蛋白质很低。本发明就是用配制法生产一种果味蛋白饮料。如桔汁味蛋白饮料、荔枝味豆乳等。生产这种果味蛋白饮料的技术关键是使含蛋白质的液体（牛奶、羊奶、豆浆等）的pH值降低至与果汁pH相近，这样才能顺利地将奶或豆浆等与果汁混合，制成风味理想的饮料。

本项专利申请88101613.6现已获公开，凡需要者欢迎来人来函商洽！

联系地址：北京市东单东总布胡同弘通巷3号，邮政编码100005

联系人：应迪之、石玉川、李铁生

书 讯

食品卫生检验技术

化学工业出版社出版的《食品卫生检验技术》适用于食品生产企业、卫生防疫站、食品专业院校及科研单位进行产品质量监测，技术培训，食品开发研制必不可少的工具书。全书共100余万