

实例 2

把 2 片水分活性为 0.96 的软羊羹装入容量为 1 升、带盖能密封的容器中（容器为透明苯乙烯树脂制，盖为聚丙烯制）。

供试样品所采用的酒精、红花油、氯化铁是浸透或混合在二氧化硅的微细粉末（3 克）中，包装在白纸袋内（5 × 3 厘米），不接触软羊羹，并一同密封于容器内。

另外，对照样品只是将二氧化硅粉末（3 克）装在白纸袋（5 × 3 厘米）中，不接触软羊羹，并一同包装于容器内。

并用试样和对照试样都分别准备 2 次重复。其中，第 1 个试样保持密封状态进行保存观察；另 1 个试样，每天开封 2 次，每次 15 秒钟。

保存温度为 27°C，腐败以表面长白毛，有细菌和霉菌的菌株为标准。试验结果如表二。

表二

		红花油	氯化铁	酒精	开始腐败时间	与对照试样的差导
对 照 试 样	密 封	0	0	0	第 2 天	
				0.2 克	第 12 天	10 天
	开 封	2 克			第 2 天	0 天
		2 克	0.05 克		第 4 天	2 天
	开 封	0	0	0	第 2 天	
				0.2 克	第 7 天	5 天
		2 克			第 2 天	0 天
		2 克	0.05 克		第 2 天	0 天
并用 试样	密封	2 克	0.05 克	0.2 克	第 21 天	19 天
	开封	2 克	0.05 克	0.2 克	第 14 天	12 天

杨建强 刘光诚编译自(日)

特公昭 60—28266

农村专栏

西瓜罐头、酱和汁的生产工艺

杭州市果品食杂公司 俞锦全

杭州市供销千校 叶懿君

西瓜是夏冷季节深受广大消费者欢迎的水果。西瓜味甘美，清凉可口，能止渴解暑。经现代科学证明，西瓜是一种养疗佳品。果肉除不含脂肪外，几乎包括了人体需要的各种营养成分，对治疗肾炎和降低高血压等均有较好的疗效，并能利尿。而糖水西瓜罐头、西瓜酱和西瓜汁更是果品罐头中的新秀，畅销于国内外市场，这是因为糖水西瓜罐头，西瓜酱和西瓜汁色、香、味齐全，价廉物美，食之胜似夏令食瓜，更是酒席上的美味佳肴。对西瓜的周年供应和综合开发开创了一条新路子，同时也解决了瓜农的后顾之忧，增加收入。现根据笔者的实践和体会将糖水西瓜罐头、西瓜酱和西瓜汁生产工艺简介如后，供作参考。

一、糖水西瓜罐头生产工艺

(一) 工艺流程

鲜瓜挑选→切开→去皮→切块去籽→预煮→漂洗冷却→装罐→加糖液→排气密封→杀菌与冷却。

(二) 操作要点

1. 鲜瓜挑选：最好选当天采摘的 7~8 成熟的西瓜、肉红、皮薄。

2. 切开：将选好的瓜洗净污泥而后切开 6~8 开。

3. 去皮：用狭形水果刀，沿瓜皮的内皮层与果肉分界处弯月形切去。取下的瓜皮可制酱或其他的综合利用。

4. 切块、去籽：将去皮的瓜切成 2 × 6 cm 大小，并挖尽瓜籽，后放在 3% 食盐水中浸泡 10~15 分钟进行护色。

5. 预煮：预煮时加 3% 食盐和适量的食用氯化钙，增加其硬度，时间 8~10 分钟。

6. 漂洗冷却：用清水漂洗 3~4 次冷却。

7.装罐:根据瓜块大小挑选后分开装罐。

8.加糖液:糖液浓度在20~30%左右。糖液的配制,将100公斤水和25公斤砂糖放入不锈钢锅煮沸溶解后用砂布过滤去杂,再加适量的食用氯化钙,加0.15%的柠檬酸和少量柠檬香精。

9.排气密封:趁热密封,中心温度不低于80℃。

10.杀菌冷却:封口后立即杀菌,杀菌公式 $10'/-10'/-10'/100^{\circ}\text{C}$,取出后冷却。

(三)质量要求

糖水西瓜罐头的糖液应透明,无混杂,具有西瓜独特风味,果肉净重不少于60%,糖水浓度为16~18%。

二、西瓜酱生产工艺

(一)工艺流程

西瓜挑选→洗净→对剖→去瓜肉→去青皮→破碎→原料调配→浓缩(煮酱)→装罐→密封→杀菌与冷却。

(二)操作要点

1.鲜瓜挑选:选用新鲜厚皮西瓜,洗净西瓜的污泥。

2.对剖,去瓜肉:将洗净的瓜对剖,后切成4开,削下瓜肉,黄肉内皮可稍带瓜肉;桔黄或红肉者,则必须削至接近中果皮色。削下的瓜肉可制罐或取汁用。

3.去青皮:青皮必须削干净,防止影响成品色泽。

4.破碎:用绞板孔径为9~11毫米的绞肉机破碎(或粉碎机粉碎),速度要快,防止积压变味,取得状粒果皮,经原料调配即可浓缩。

5.原料调配:破碎西瓜皮40公斤,砂糖55公斤,淀粉糖浆(按100%计)5公斤,140倍琼脂440克,柠檬287克,柠檬黄色素2.2克,柠檬香精45毫克,再加适量的苯甲酸钠,并充分搅拌均匀。

6.浓缩(煮酱):将定量砂糖配成65~70%的糖液,取一半加入破碎瓜皮中,在真空

浓缩锅内加热软化20~30分钟,然后将剩余糖液和淀粉糖浆一次吸入,在气压4~5千克/ cm^2 ,真空度600毫米汞柱以上,浓缩15~20分钟,待可溶性固形物达67~68%时,破除真空,加热煮沸,再加入柠檬酸、色素、香精、苯甲酸钠,搅拌均匀后出锅。

7.装罐、密封:所用瓶罐需要先消毒,瓶盖及胶圈在沸水中煮沸5分钟。装量有300克,450克,装满为止,酱体中心温度不低于85℃,装好后约2分钟再密封。

8.杀菌与冷却:净重300克装的为5'~8'/100℃(水)冷却,净重450克装的为12'/80~85℃(气)用排气箱蒸气加热杀菌,并用温水洗净瓶罐外壁,分段淋水冷却。

(三)质量要求

1.色泽:酱体呈胶粘状透明,色泽均匀一致。

2.风味:具有西瓜酱应有的良好风味,无焦味和其他异味。

3.其他:可溶性固形物不低于65%,总糖量以转化糖计不低于57%。

三、西瓜汁生产工艺

(一)工艺流程

原料挑选→去皮、去籽→破碎榨汁→过滤→调汁→加热→过滤→装罐→排气密封→杀菌与冷却。

(二)操作要求

1.原料挑选:要求与糖水西瓜罐头同。

2.破碎榨汁:原料切块去籽后,经破碎机处理,由螺旋压榨机榨汁,用纱布初滤去杂质。

3.调汁:按配方要求调配瓜汁中原汁含量60~70%,可溶性固形物8~11%,总酸度0.05~0.25%。

4.加热、过滤:瓜汁调配后加热到70~75℃,经过滤机处理。

5.装罐、排气密封:趁热装罐密封,中心温度不低于70℃。

6.杀菌冷却:净重200克装杀菌公式

5'~15'/100°C 冷却。

(三) 质量要求

1. 色泽: 红色至淡红色。

2. 风味: 具有西瓜汁应有的味道, 无异味。

3. 其他: 可溶性固形物不低于 10%, 总酸度 0.05~0.25%。

对糕点中油脂酸价标准的看法

浙江省宁波市滨海区防疫站 陈武明

酸价是油脂酸败有否的一个重要理化指标, 国家规定糕点卫生标准(以下简称标准)酸价 ≤ 5 。实践中, 我们发现该项标准不能确切反映糕点的酸败。我们对今年十批面包调查表明, 酸价超标准达 40%, 而感官指标及过氧化值均属正常范围。为此, 我们按常规的糕点酸价测定方法作以下的实验。

称取面包二份, 每份 100 克, 其中一份加入 10% 的柠檬酸溶液 5 毫升, 混匀, 分别用乙醚提取油脂后, 过滤, 收集醚液, 挥去乙醚,

剩下油脂称重后分别作酸价测定, 结果分别为 2.9 及 4.2。

实验结果表明, 面包中的酸性物质, 是被带入乙醚中而与油脂并存, 如果酸性物质溶于醚, 则更易混入油脂, 引起结果偏高。目前糕点生产中, 由于发酵产酸或人为加入酸性辅料也是常有的, 这样就往往易引起酸价偏高, 而并非糕点中油脂酸败所致。

综上所述, 糕点中酸价, 卫生标准规定 ≤ 5 是不够妥切的, 尤其是发酵类糕点。

空心面包制法

王绍裕

通常被称为点心的面包, 是在面包料坯中包上馅、果酱, 奶油等夹芯材料后烘烤而成。这种面包对夹芯材料有一定限制, 不能使用新鲜蔬菜和水果和肉制品等食品, 但是可将新鲜蔬菜充填到面包中, 加工成三明治或将面包开口充填蔬菜。虽然如此, 但又有添加量较少、食用不方便等缺点。国外发明了一种加工空心面包的新方法, 可解决上述问题。

该发明是将 100 份蛋白含量约 12% 以上的强力小麦粉, 0~10 份植物油, 0~6 份砂糖、1~2 份食盐及 2~6 份脱脂奶粉混合。在 100 份混合物中添加 1~3 份酵母, 40~60 份水混合, 揉捏, 发酵后压片, 醒发 20~60 分钟, 待面团内酵母尚未充分发酵时直接烘烤, 加工出空心面包。

实例 强力小麦粉(水份 14%, 蛋白 13.5%、灰分 87%)砂糖 1.8%、食盐 1.3%、脱脂奶粉 3.0%。将上述物质用搅拌机混合 5 分钟, 添加 6.4% 的大豆色拉油, 0.5% 的改良剂(含卵磷脂)混合 20 分钟, 用整粒机造粒、得到该发明的组成物。

在 500g(28°C) 的水中添加 18g 酵母和 100g 组成物, 用和面机低速搅拌 3 分钟, 高速搅拌 5 分钟便得到温度约 28°C 的面包面团。发酵 45 分钟后, 分割成 50g/个的面团, 揉圆、放置 15 分钟后用轧辊压片(约 5 mm)摆在铁盘上, 醒发 45 分钟(温度 35°C)后, 用 230°C 的烤炉烘烤 7 分钟, 加工出来的面包有很大空芯。冷却后切成 2 块, 分别成袋状, 可添加各种夹芯食品。