

番茄汁的制备：将成熟的番茄洗净，用沸水浸烫2分钟，迅速用冷水冷却，去皮，捣烂进行挤压过滤，滤汁煮沸20分钟，用多层纱布或棉布过滤，得半透明的番茄汁，备用，此时的汁相当于含番茄汁170%。

糖浆制备：将白糖和柠檬酸按比例加开水，调成60%的浓度，再煮沸20分钟，则大部份蔗糖可转化为还原糖，这样的糖浆具有蜂糖风味。待糖浆起锅时加入苯甲酸钠，混合，滤除杂质，冷却备用。

配料：按配方要求计算出应取各种原料的制品的量，分别量取混合均匀，再将食醋、柠檬香精按比例加入，混匀，用多层纱布或棉布过滤即可装瓶。

### 三、结果

#### 1. 感官指标(稀释至原汁的3倍)

色泽：淡桔红、浑浊、无沉淀和杂质；  
香气：具有马齿苋、番茄和柠檬的复合甜香，协调。  
滋味：酸甜适口，有马齿苋和番茄特殊的复合味，协调。

#### 2. 理化指标

总糖(g/100ml)  $30 \pm 2$

总酸(以柠檬酸计 g/100ml)  $0.6 \pm 0.1$

#### 3. 卫生指标

符合GB2759—81《冷饮食品卫生标准》。

#### 参考文献

中国医学科学院卫生研究所编著，《食物成分表》，人民卫生出版社，1977年12月新2版第4次印刷。

江苏医学院编，《中药大辞典》，上海科学技术出版社，1986年5月第1版第1次印刷。

中国食品杂志社编，《饮食疗法100例》，中国食品出版社，1985年11月第1版第1次印刷。

## 乐亭虾油生产工艺

乐亭乡镇企业局 王盛兴

虾油，南方亦称鱼露。是以乌虾（学名糠虾）为主要原料，经发酵而制成的一种传统调味品，北方以渤海湾沿岸各市县生产量居多。虾油主要成份是氨基酸，其味道鲜美，营养丰富。不但是当地广大群众烹调菜肴所喜爱的调味佳品，而且远销天津、北京、内蒙及东北各地。很受群众欢迎。

### 工艺流程

选料→加盐→入缸→保温发酵→浸提滤油→滤液→检验  
↑  
配油→包装→成品熬制盐油→虾皮壳  
↑  
食盐

### 操作规程

#### 原料加盐

选新鲜虾料（以乌虾为主）进厂，及时加

盐，并注意将盐拌均匀后入缸，每缸入料量为300斤，原料加盐量配比为23~25%。其生产用料不同虾油产品色泽、风味、质量亦随之各异。

情况如下：

类别	色泽	风味	氨基酸含量%
乌 虾	红棕色	结 正	1.18
杂 虾 类	红绿色	香味丰富	1.23
白皮虾料	浅红黄色	单纯、后味长	1.30

#### 入缸发酵

乐亭虾油生产工艺一般均为自然接（菌）种，经日晒保温发酵，发酵期一般为6个月以上。每年生产时间基本在清明节前后，当时室外平均气温为8℃~12℃。清明节前投料，虽

温度偏低,但相对生产周期长,加盐量可略高为25%,清明节后投料,虽温度升高,但为适应生产周期时间短、投料加盐量仍适当降低为23%。原料加盐入缸后,为充分利用气候和太阳热能,使料层受热均匀,要求发酵前期每天搅缸两次(早晚各一次),发酵后期,可每天晚上搅缸一次。

#### 熬制盐卤

乐亭虾油生产过程中,浸提虾油时需用盐卤水,所用盐卤水的生产方法是:先将干净食用水入锅,为使虾油增香调色,可加入大虾皮壳(对虾皮壳更好),加温至水沸后,按水比例加食盐20%,继续加热,并不断搅拌,使盐充分溶化。盐水至煮沸后,坚持3分钟,取盐卤水出锅入缸,自然降温至20℃以下后,即可使用。

#### 浸提淋油

由投料入缸、经发酵成熟后,将成熟料一缸均分为两缸,加入熬制好的盐卤水。加盐卤水量比例与发酵料量各为50%。成熟虾酱缸加入盐卤水后,每10~12小时搅缸一次,并注意搅拌均匀,以促使缸内虾油与渣的分离。加入盐卤水浸料时间为96小时,然后,即可提油。浸淋提油的方法,是用桑木条篓(筛子)过滤。各成熟料缸,按时间要求提油前,首先复分搅缸,然后将条篓探入缸中,使虾油滤进篓内,再用勺子舀油,直至将缸内虾油全部舀干为止。将前后提出的虾油混合均匀,即为半成品油,将各次半成品虾油,抽取小样,调配氨基酸等各项指标及感观指标,直至调配到符合要求的等级标准。这样可以小样配比大批量成品的配液,配液最后经过砂滤,为成品虾油,检验虾油各项指标合格,可进行包装。

## 信 息 服 务

### 最新调味佳品——纯姜汁

纯姜汁是山东省薛城供销社姜制品厂生产的新型调味品,全国首家引进北京市食品研究所的最新科技成果。该产品经市场试销,深受广大用户的赞誉和欢迎。

纯姜汁选用山东省特产的优质鲜姜为主原料,经科学处理精制而成。本品保留了鲜姜的有效成份及辛辣、清香等味道,可直接用于各种凉拌菜的调味,煎、炒、烹、炸等各种菜肴的调味,避免了因烹调技术不精而提取不出鲜姜风味的弊端,是食品加工厂、饭店以及居家、旅炊不可缺少的方便调味佳品。另外,利用本品还可加工成具有鲜姜风味及疗效作用的冷饮。

本品在该厂已批量生产,备有各种规格的包装,需要者请与山东省薛城姜制品厂联系。联系人:谢安东

王继兰

电话:薛城总机转176

### 无铅含锌鹌鹑皮蛋生产技术

无铅含辛鹌鹑皮蛋是北京市食品研究所最新科研成果,采用了无铅加锌的最新工艺,去除了传统皮蛋生产中添加的对人体有害物质——氧化铅,并以锌取而代之,成品锌含量在国家允许范围之内。

本项生产技术所需设备简单,价格低廉。产品成熟期只是普通鸭皮蛋的1/3,特别适于鹌鹑养殖场及盛产鹌鹑蛋的地区。

成品外观小巧玲珑、晶莹如珠,食后口感舒适,回味无穷。本品经动物试验证明,其锌元素可被吸收。确系宾馆、餐厅、宴会、家庭招待宾客的上乘佳品或馈赠亲友的美味,更是老人、孕妇、儿童补锌的良好食品。

地址:北京市东单东总布胡同弘通巷3号

电话:551646 电挂:1646

联系人:胡永华