

魔芋系列产品的加工技术

福建古田县供销社 丁湖广

随着人们对魔芋营养和经济价值的认识,我国各地相继掀起了一股魔芋种植热,产量不断上升。魔芋的收获期,一般在每年10月后开始延至翌年1~2月。但由于魔芋是一种芋类蔬菜,不耐久藏,而且它含有生物碱。由于生物碱对人体有毒,所以,必须经过加工处理,才可供配制魔芋食品。根据外贸出口的要求,这里介绍魔芋系列产品加工方法:

一、魔芋干片:将鲜魔芋球茎洗刮去皮层后,切成大小一致的薄片。为提高魔芋干片的质量和减少边角损耗,切片规格为长宽各4厘米、厚为2厘米的方块。铺在晒席上曝晒至干为止。为了防止魔芋淀粉氧化变黑,切成块片后,最好用1%石灰水或盐水浸泡1~2小时。晒干后方块就洁白无瑕。如遇阴雨天,可采用烘房烘干。农家一般利用锅灶,揭去铁锅,灶内烧炭,灶面架一篾笼,铺上芋片。开头火力要大,并用少量硫磺撒在炭火上,然后篾笼加盖,熏蒸5分钟后,使硫磺燃烧后产生的二氧化硫与芋片接触,起到漂白作用。当芋片表面快干时,再翻转烘干。烘烤至5~6成干时,

采用文火直至烤干为止。干品长、宽为2厘米,厚为1厘米;含淀粉42%,质坚,色白,大小均匀,每百斤鲜魔芋可加工成干片15~20公斤。

二、魔芋软糕:又称魔芋豆腐,是市场上常见的一种副食品。其加工方法:先把魔芋洗净,按10公斤鲜芋,加60~70公斤水的比例,磨成浆液后,倒入洗净不粘油脂的铁锅内,用旺火蒸煮。待到半成品时,再掺入5%的生石灰,使浆液凝固。当浆液凝成黄灰白色胶体时,用刀切成块,再加清水,旺火煮熟,即成魔芋豆腐。可用于烹饪菜肴。

三、五香魔芋干:将魔芋豆腐切成长6~7厘米、厚1.5~2厘米的小长条,摊铺于晒席上晒至5成干时收回。再把它置于锅中,按每百公斤的魔芋腐干,加入酱油10公斤、精盐3公斤、食糖5公斤、黄酒1公斤、味精150克、五香粉120克,投入锅内,文火炒煮均匀。待调味品吸收后,起锅晾干,用塑料袋小包装,即可上市。

玉枣和糖水玉枣罐头的加工技术

河北农业技术师范学院 高海生

大枣是我国的特产品,栽培历史已有三千多年。其果实营养丰富,味甜可口。为人们所喜食。据分析,白熟期的青枣维生素C含量达520—570毫克/100克。另外还含有丰富的糖、蛋白质、磷、钙、铁等成分,是很好的滋补食品。但青枣不耐贮藏和运输,而目前枣的加工品又比较单调,传统的加工品如蜜枣等,

对枣的成熟度又要求比较严格,只限于白熟期。为此,我们在前人的基础上,从1987年开始了枣的新的加工品的试验,将其它果品的加工技术引入到枣的加工中去,改变传统的加工工艺,试制了玉枣及糖水玉枣罐头,收到了较好的效果,现将其加工工艺介绍如下。