

馅。(3)灌肠用38~40毫米经温水洗净泡软的肠衣,将肉馅压入肠衣内,每灌满一条,即用线绳扎紧,并在肠衣外用针刺孔排气。(4)烘烤的目的是使肠衣水分蒸发,煮制时容易着色;并利用木材燃烧时放出的某些化学物质驱除肠衣上固有的一些气味,兼有杀菌作用。烘房温度应保持在65℃~80℃为宜,烘烤的热源目前大多为木柴,煤或煤气,电热装置均可,最好使用无树脂的木柴为佳。烘烤至灌肠表皮干燥光滑,手摸无粘湿感,色呈深红色时取出。(5)煮制是用锅内加热水至90℃,掺入食用红色素(如胭脂红,苋菜红等)后,把烘烤过的灌肠放入煮一小时左右,每隔20分钟应上下翻动一次,要求肠内也要达到这个温度,即可出锅。(6)熏制的作用是使产品有一种清香的烟熏味,同时烟中的酚类,醛类的化学作用,使红肠具有一定的防霉抗腐败作用。操作时应将红肠均匀地挂在烘房铁架上,烟熏室温度在60℃~70℃,目前多以烘燃的木柴堆上覆盖锯木屑的办法产生烟,一般经5~7小时肠表面干燥有光泽,肉馅红色并有皱纹即标示烟熏成熟,随即出熏房,自然冷却至室温,揩去肠衣上的烟尘,此时红肠具有烟熏的香味即可上市。

质量状况:产品在口味方面与不添加田菁

蛋白的红肠没有差异,弹性符合出口红肠的要求。

食品卫生标准均符合国颁标准GB2725—81。亚硝酸盐小于30毫克/公斤。红肠切面坚实而湿润,无黑点与杂色等现象。

2.糕饼:按蛋白质强化食品的常规,但由于田菁蛋白的水溶性较差,只能采用固体研磨成细粉,通过80目的筛子,除去粗颗粒的田菁蛋白,然后与主料面粉逐步均匀扩散,或掺入馅子。

品种:京三件、方椰。

添加剂量:以70%的标准量为基准,以过筛之蛋白1.0%和1.5%分别扩散至京三件、方椰。对照组以等量之米粉代替之。

焙烤温度180~200℃。

产品:经品尝后一致认为在风味上与对照组没有明显的差异,但焙烤后的产品色泽较深,因此宜用于深色品种的食品或豆沙馅等。

蛋白质含量的分析:以氮汁,京三件和方椰的蛋白质相对含量比对照组高出0.60~0.65%和0.92~0.96%,蛋白质的损耗值约为15~20%,这可能是焙烤过程中蛋白质与糖份所引起的美拉德(Maillard)反应造成的。

野生植物田菁粉提取蛋白质的用途将是广阔的,正在被人们逐渐开发利用,造福于人!

## 食 品 无 毒 防 腐 液

最近,日本科学工作者研究成功一种食品无毒防腐液。

这种防腐液是由乙醇(即酒精)、乙酸(即醋酸)、乙酸钠和植酸四种化合物组成。其成份配比为:每100份重量的乙酸配伍5~80份重量的乙酸钠、5~80份重的乙醇和1~10份重的植酸。

在此方中,乙醇能使细菌蛋白脱水变性而将细菌杀死,乙酸和乙酸钠一起使用时,有防腐功能,植酸通过螯合作用能抑制食品中金属的催化作用、从而阻碍了微生物的生长。在夏秋用来消毒水果或保存果蔬较为适宜。

李奇洪 编译自国外公开专刊 J56—113285