

小萝卜	0	90至95	10至14天
食用大黄	0	90至95	2至3周
芜菁甘蓝	0	90至95	2至4个月
菠菜	0	90至95	10至14天
分葱(青洋葱)	0	90至95	5天
芜菁	0	90至95	4至5个月
婆罗门参	0	90至95	2至4个月
西洋菜	0至2	90至95	3至4天
种类品种	贮藏温度(°C)	贮藏湿度(%)	采后贮藏寿命
干果			

杏	}	0至7	55至80	12个月
桃				
苹果	}	0至7	55至60	12个月
葡萄干				
无花果				
草莓植物				
Red Gauntlet	}	-1	90至95	8至10个月
CambridgeVigor				
译者	湖南省园艺研究所	李洵涛		
校对	湖南省园艺研究所	邓子牛校		
译自	澳大利亚“Fact Sheet”No23/77 1978年9月			

## 鲍鱼加工工艺

丁湖广

鲍鱼又叫将军帽，古代称为“馐”。其外壳中药上叫“石决明”。鲍鱼肉含有蛋白质、脂肪、及各种矿物质。是经济价值很高、自古以来被誉为海中“八珍”之一，且有滋阴补虚，润肺去喘等功效。

鲍鱼并不是鱼类，而是爬行在岩礁上的贝类软体动物，属于腹足纲鲍科。其壳坚硬，肉藏壳内，足部相当发达，占体重40%。鲍鱼喜欢栖息在海水澄清、面向外海的岩礁阴处，因此捕捞难，费时多，捕量少，成本高。目前福建、浙江、广东等省，已开始人工养殖，产量逐年增长。

鲍鱼加工全年均可，其方法如下：

1. **清洗去壳**：将捕获到的鲜鲍鱼，用海水洗去壳面杂质、泥沙。如因少量不能当天加工，可用净海水浸养保活，每天换水两次，待集量

多时成批加工。加工时一艘先置于热水锅内快火加热，再用手剥除贝壳。如遇粘壳，应先掀掉粘壳部分的肌肉，再整粒剥下，然后剖腹去掉内脏团。

2. **腌制煮熟**：鲍鱼以清淡为上品。去壳后按每百斤鲍鱼肉加盐7~8斤，腌制8~12小时。然后取出搓洗，除去鱼足边缘的黑色素和粘液，反复用清水漂净、再浸泡3~4小时，使之脱成达到清淡。然后置于热水锅内旺火加热20~30分钟。煮熟后捞起置于箩筐内，再连筐放进锅内汤汁里浸渍一下，使其排除泥沙。

3. **脱盐翻晒**：起锅后的熟鲍肉，为使其味道更加清淡，应放入淡水盆内，用手轻轻搓洗，除去表面杂质及粘液余渣。然后捞出沥干均匀撒在竹席上曝晒或放入烘房干燥，1~2天后焗蒸，再行翻晒。一般晴天晒4~5天即干。

4. **成品特性:** 鲍鱼干成品呈卵圆形的“元宝锭”形状, 中间凸出, 味淡者为优。

鲍鱼干属易潮品, 晒干后应用塑料袋或衬有防潮纸的木箱内贮藏。食用时可切丝直接炖煮, 也可作佐料烹饪高级菜肴。一般同鸡、鸭、

猪肉类, 煨、煮成汤菜, 味道鲜美。由于鲍鱼是煮干品, 与其他食品配用时, 应煮至九成熟时, 再将鲍鱼片、丝投入, 再用文火煨煮数滚即可起锅, 切忌久煮, 以免影响风味。

## 最新情报信息

## 最新适用技术

### 《1984年日本食品专利100例》

《食品科学》编辑部应广大读者要求, 为满足食品工业技术引进的需要, 促进我国食品工业的发展, 特选辑1984年日本专利100则, 全文译出。全书约有22万字, 内容包括**方便食品、疗效食品、面包、饮料、调味料、添加剂以及肉、蛋、奶、果蔬的加工方法等**, 每则专利均有详细加工方法、配方和应用实例。实用性强、适合食品加工厂、科研单位、乡镇企

业、个体户和专业户阅读参考。每册定价20.00元(包括邮费)。现在开始征订、款到寄书。需要者请速将款寄“北京东单东总布胡同弘通巷3号三宝食品技术开发公司咨询部”(银行账号: 北京东四分理处、6601—535、三宝食品技术开发公司)。汇款时务请注明“购专利款”。联系人: 刘澍。

**印数有限、欲购从速。**

### 《日本食品专利100例》(1984)目录

1. 小麦胚芽的精制方法
2. 带胚芽精麦的制造方法
3. 蛋糕类的加工方法
4. 糕点预混合粉的制法
5. 面包粉的制法
6. 不含麦醇溶蛋白的谷物粉面条的制法
7. 方便面的加工方法
8. 包装饭团的制法
9. 调味冷冻饭团的加工方法
10. 具有良好加工性的米粉制法
11. 用面包屑和玉米淀粉加工快餐点心的方法
12. 马铃薯(土豆)快餐点心的制法
13. 快餐豆腐的加工方法
14. 豆类、坚果类的调味方法
15. 魔芋(蒟蒻)豆腐的制法
16. 魔芋(蒟蒻)糕的制法
17. 高纯度小麦蛋白的制法
18. 用大豆蛋白和小麦粉加工油炸干燥食品
19. 湿蛋白的加工方法
20. 大豆酱的制法
21. 利用豆腐渣等大豆蛋白浸出残渣加工面包或饼干
22. 蛋白膨化食品的制法
23. 植物性蛋白纤维的制法
24. 水溶性大豆凝胶蛋白的制法
25. 水和性大豆蛋白粉的制法
26. 奶酪风味大豆蛋白食品的制法
27. 马铃薯蛋白酱的制法
28. 无豆腐渣豆腐的制法
29. 解冻后能复原的冻豆腐
30. 冷冻植物蛋白乳化物的制法
31. 风味油的加工方法
32. 透明油脂食品的制法
33. 薏米酥脆薄饼干的制法
34. 利用纤维素粉加工低热量饼干
35. 高纤维面条的加工方法
36. 含大麦粉的面类制法
37. 用苹果渣加工面条的方法