

方法是采取洗涤、切削、预煮、烘干等工艺，使蔬菜含水量下降，而又保持原有的基本色泽和营养成分，可常年食用。

脱水后的蔬菜，在食用时通过清水浸泡，每10公斤可恢复成鲜菜60公斤，其颜色接近鲜菜，口感清脆，与鲜菜相比，别具风味。

一、原料整理：选择成熟度适宜，鲜嫩洁净的蔬菜，剔除黄叶、老叶；根块类的应逐个挑选；并用清水洗去附在表面的泥沙、污物、灰尘等杂质；然后根据消费习惯、把它切成段、片、丝、条形状。

二、预煮冷却：预煮时间应根据蔬菜品种的不同分别确定，质地老嫩、长季早迟等因素

亦要区别，一般掌握在2~4分钟之间，操作时，先烧锅内水至沸腾，再把整理好的蔬菜投入锅内，并搅动上下层，使受热均匀。对一些蔬菜，为了要保持原来的风味、辣味、香味，则不必预煮。需要预煮的蔬菜，起锅后应立即用冷水冲淋，使品温下降。如有条件的单位可用冰水低温冷却，效果更好。

三、沥水烘干：冷却后的蔬菜，为缩短烘干时间，可用压榨方法，清除表面的浆质、辛辣粘物，以利保持原来色泽。然后摊铺于晒席上抖松晒干或送入烘房内烘干。成品压块或散装均可，并要及时装入容器内，密封。食用时取出浸泡复水煮炒皆宜。

几种蔬菜脱水加工的基本要求

品 名	原 料 整 理	切 削 形 状	预煮时间(分钟)	烘房温度(°C)	烘干时间	制品率(%)
茎叶类青菜	切茎留叶，茎长不超3厘米	2~3厘米段状	2~3	80~85	5	7.4
胡 萝 卜	刨去表皮，切除蒂头、青肉、尾梢	0.9厘米正方形状	2~3	80~85	5.5	4.1
四 季 豆	剪除豆两端及变形部分	原条	3	80~85	6	9.5
刀 豆	剪除豆两端	原状	3~4	75~80	6	8.5
茄 子	切除柄部蒂头及变质部份	片厚0.3厘米	不预煮	70~80	5	7.1
大 蒜 仁	切除蒂部抽茎部份剥衣	粒状	不预煮	65	6.5	22
洋 葱	去掉杂质、葱蒂、茎及鳞衣老皮	片厚0.2厘米	不预煮	65	7.5	5.5
蘑 菇	除去泥砂、重斑及开伞菇	片厚0.25厘米	不预煮	65~70	5	10
木 耳 银 耳	除木屑、泥沙及霉烂等	去蒂头整朵	不预煮	45~70	6~10	10~12

蜜饯生产中糖液的重复使用一探

株洲市食品研究所 彭建华

随着农村产品加工业的日益兴旺，许多县、乡、村级果蔬蜜饯厂应运而生。但与此同时也共同产生了一个突出的问题，那就是随着生产批量的增多和产量的增大，熬煮过果蔬的糖液越积越多以致于无处存放。废弃不用自然是极大的损失，可若直接重复使用又会严重地影响产品质量。这些糖液含糖量高(一般达70%以

上)且极大部份已成转化糖，同时含有一定量的胶体物质、悬浮杂质及色素物质，因而呈粘稠度极大的褐色糖浆状。对这些废糖液进行适当处理以供重复使用是一亟待解决的问题。据此我们进行了这方面的试验和应用，取得了较好的效果。其方法可供一些小型蜜饯厂参考。

一、处理工艺流程

糖液加热→碱处理→聚胶→沉清→脱色。

二、处理操作

1. 糖液加热

将待处理糖液加热至60℃左右,保持约15分钟。若粘稠度太大可酌情稀释。

2. 碱处理

配制好10%的石灰乳(石灰质量要好)。按糖液:石灰乳=25:1(体积比)的比例将石灰乳添加于经加热的糖液中,充分搅拌,并调节pH值为6.5左右为宜。尔后置于70~80℃的水浴上(也可直火)保温15分钟左右,取出,静置10小时,使所产生的胶体絮团聚集下沉。

3. 澄清

待糖液中胶体团充分聚集下沉后,小心倾

取上清液(或用虹吸、真空过滤)放好。

4. 脱色

经上述澄清处理后的糖液呈红褐色,必须进行脱色处理。脱色剂采用浓度为30%的过氧化氢。按过氧化氢:糖液=1:100(体积比)的比例将过氧化氢添加于糖液中,充分搅匀,于50℃水浴上保温10分钟,取出静置适时,即可见红褐色消去,糖液呈淡黄色透明液体状。

采用此法处理糖液从经济效益上来看也是较为可观的:处理废糖液100公斤,相当于回收食糖60~70公斤,折人民币90元左右,而处理成本消耗费用仅10元。糖液处理前后的含糖量基本相等。

经此法处理过的糖液,可直接用于果蔬脯的制作中而不影响产品的质量。使用时可全部或部分用此糖液,可按产品要求不同而酌情控制。

食品科技与市场信息发布会

全国食品科技情报中心站将邀请国内各食品研究所、大专院校、食品机械制造厂家以及有转让能力的食品公司的专家、技术人员在会上发布新技术成果、市场动向信息,并进行技术咨询和转让活动。主要包括肉类、果蔬、饮料、豆制品、婴幼儿食品、添加剂、贮藏保鲜技术大八类。欢迎各食品厂家参加。为便于我们作好住宿与会场的安排,请先来函与我站联系。具体开会时间地点另行通知。

联系地址:北京市东总布胡同弘通巷三号,全国食品科技情报中心站。