

## 桃子罐头加工前的保藏

本发明讲的是保藏鲜桃的新颖的处理方法及其效果，适用于桃子罐藏的预处理，延长贮藏时间，确保后处理以前不发生腐烂。

在准备工作方面，按常规将鲜桃剖半和挖桃。桃子也可带皮，但最好还是去皮。

将对开的桃片浸入约含0.1~0.5%的氯化钙和0.5~2%的V<sub>c</sub>的水溶液中。该溶液可以不加热（室温），但最好还是加热到120~180°F。桃片在该溶液中大约浸渍3~10分钟，时间随溶液的浓度和温度而定；在较高的浓度和较高的温度下，浸泡时间要短些。

将桃片从上述溶液中取出并转入一只罐子或其它容器中贮藏起来。在该容器中加入柠檬酸溶液。乳酸溶液或它们的混合液。酸的浓度通常约为0.25~0.5%。桃片在绝氧条件下贮藏。可用氮气、二氧化碳、氮气或其它惰性（即非氧化的）气体充入容器取代容器顶部的空气，以达绝氧目的。然后将容器用一种适当的盖子密封。或者，也可用液体注满容器的顶部以避免产生顶隙，然后用盖子密封。当然，确保密封条件的其它手段，显然需要熟练的技术。桃片及其浸渍的酸化液在30~35°F的低温下贮藏。用这种方法贮藏，果实可以保鲜6~8个月。

第一批：不浸渍。贮藏于一个塑料袋中，氮气压力为一个大气压。

第二批：不浸渍。贮藏于0.5%的柠檬酸液中。

第三批：在常温下，于0.5%的氯化钙和2%的V<sub>c</sub>溶液中浸渍3分钟。然后贮藏于0.5%的柠檬酸溶液中。

第四批：在温度为130°F、浓度为0.5%的氯化钙和2%的V<sub>c</sub>溶液中浸渍5分钟。然后贮藏于0.5%的柠檬酸溶液中。

第五批：浸渍条件同第四批。浸渍后贮藏于0.5%的乳酸溶液中。

第六批：浸渍条件同第四批。浸渍后贮藏于0.25%的柠檬酸和0.25%的乳酸溶液中。

以上各批的贮藏温度均为32°F，时间7周果实贮藏于酸化了的溶液中（第2~5批），绝氧条件通过用果实和液体充满罐子而获得，然后用盖子密封好罐

子。

贮藏7周后，检查和评价产品的形态、组织和风味。其结果概括在下表中。

处 理 情 况			产 品 评 价		
批号	浸 渍	贮藏介质	形 态	组 织	风味
1	不 浸 渍	氮 气	褐色发霉	软糊糊的	差
2	不 浸 渍	0.5%柠檬酸	半 透 明	软	差
3	3分钟常温 0.5% CaCl <sub>2</sub> 2% V <sub>C</sub>	0.5%柠檬酸	好	硬	好
4	5分钟 130°F 0.5% CaCl <sub>2</sub> 2% V <sub>C</sub>	0.5%柠檬酸	优	秀 很 硬	优秀
5	5分钟 130°F 0.5% CaCl <sub>2</sub> 2% V <sub>C</sub>	0.5%乳酸	优	秀 很 硬	优秀
6	5分钟 130°F 0.5% CaCl <sub>2</sub> 2% V <sub>C</sub>	0.25%柠檬酸 0.25%乳酸	优	秀 很 硬	优秀

第四批桃片按工艺规程要求，罐藏时加入40%糖浆。同样，鲜桃也按此要求罐藏。两种罐藏产品在形态、组织或风味方面简直觉察不到任何差别。

我们主张：

1. 在桃子收获后与罐藏加工前，作为桃子保鲜的一种处理方法，包括：

（1）挖了核的鲜桃在温度为120~180°F、浓度为0.1~0.5%的氯化钙、0.5~2%的V<sub>c</sub>的水溶液中，浸渍3~10分钟。

（2）浸渍后的桃片，在绝氧条件下，贮藏于温度为30~35°F、浓度为0.25~0.5%的柠檬酸溶液、乳酸溶液或它们的混合液中。

2. 作为桃子的罐藏加工，包括：

（1）鲜桃剖半、挖核。

（2）桃片浸渍时间为3~10分钟，浸渍液浓度，氯化钙为0.1~0.5%、V<sub>c</sub>为0.5~2%，浸渍液温度为120~180°F。

（3）浸渍后的桃片在绝氧条件下，在温度为30~35°F、柠檬酸、乳酸或它们混合成的酸化液中（浓度为0.25~0.5%）贮藏数周到8个月。

（4）将桃片从上述溶液中取出，进行去皮和罐藏。

朱光荣译自 美国专利 3,784, 384

（1973）