

提高糖水桃罐头质量的途径

王 盛 兴

随着我国人民生活水平不断提高, 罐头的需求量也日益增加。水果罐头中的糖水桃罐头生产季节性很强, 鲜桃采摘期短, 又不耐贮存, 故产量有一定条件限制。在桃罐头生产中, 不断提高产品质量, 是食品工业中的一大课题。

近几年来, 我厂水果类罐头, 尤其是糖水桃罐头, 生产发展较快, 结合我厂生产实践, 本文就提高糖水桃罐头质量阐述如下:

优质生产原料是保证罐头质量的基础, 桃子要严格优选, 果实新鲜饱满, 成熟适度(八成熟, 风味正常, 无病虫害及机械伤, 无畸形霉烂, 果实横径55mm以上。白桃品种应为白色至黄白色。黄桃品种为黄色至青黄色, 果皮核缝线稍有微红色。宜选择丹宁、花青素含量较少品种, 以减少成品桃罐头变色的因素。

用于罐头加工的辅料也要严格执行国家颁布的质量标准。砂糖、洁白干燥, 纯度在99%以上, 并应用以碳酸法生产的蔗糖为宜。柠檬酸, 干燥洁净, 呈颗粒状或粉末状白色结晶、无异味, 纯度在99%以上。

桃罐头生产的工艺流程:

选料——切半——碱液去皮——去核——预煮——修整分选——装罐——加糖水——排气及密封——杀菌及冷却——成品。

在生产过程中, 桃片装罐前应予预煮: 根据桃子品种不同, 酸度不同, 加柠檬酸量为预煮水的1~2%, 以调整装罐桃片的酸度, 并有利于桃罐头成品的色泽保持, 以及桃片硬度和脆度的保持。在预煮过程中, 注

意确切掌握预煮后桃片的软硬适度, 不生心, 不软烂, 不毛边。

在装罐加糖水过程中, 对于糖水浓度的配制方法, 可应用下列公式计算, 效果很好。

$$\text{糖水浓度}(\%) = \frac{(\text{总})\text{溶质量}}{(\text{总})\text{溶液量}} \times 100\%$$

$$\text{即: } Z = \frac{W_2 y + W_1 x}{W_2 + (W_1 - k)}$$

Z 要求开罐时糖液浓度(%)

W_2 每罐加入糖液量(克)

W_1 每罐装入果肉量(克)

y 注入罐的糖液浓度

x 装罐前果肉糖度

k 果肉不溶固形物量(克)

在熬糖水过程中, 首先应把糖水熬开, 待砂糖充分溶化均匀后, 再投入柠檬酸, 以便尽量减少生成还原糖而后与氨基酸的化学反应, 即美拉德反应, 使罐藏桃为此而褐变。

桃子品种不同, 其特性差异很大, 在生产过程中, 根据各品种桃果肉组织性质的不同, 含酸量的不同, 在罐藏、杀菌及加酸量也要相应改变。

结语

目前国内生产的糖水桃罐头, 主要是胜利瓶装罐头, 实践证明: 成品桃罐头褐变除受桃子品种, 桃子成熟度, 碱液去皮、受热程度等情况影响外, 在罐藏贮存期间, 与受阳光直射、也有很大关系, 所以罐藏桃贮存期间应避光为宜。