

中华猕猴桃的加工

顾 纲 尧

中华猕猴桃是一种野生藤本果树，果实清香，酸甜适口，维生素C含量丰富。鲜果及其制品十分畅销。

我国是猕猴桃原产国，蕴藏量有3.2亿斤。除上海、西藏外，全国各个省市都有猕猴桃资源。猕猴桃品种复杂，全国有52个品种，变种35种，新变种或类型3种，多达90种。猕猴桃产量之大，分布之广，品种之多，为世界罕见，是其它水果无可比拟的。

一、糖水猕猴桃片罐头：

工艺流程：原料—分拣—切两端—去皮—修整—切片—预煮—漂洗—装罐—密封—杀菌

└—配糖水

工艺条件：

(1) 原料成熟度控制

原料成熟度包括加工成熟度和采收成熟度两个概念。所谓采收成熟度，即采收时必须达到的成熟度。所谓加工成熟度，即符合加工要求的成熟度。试验表明，果实太生硬，去皮较困难，必须用较高浓度(碱浓度高达30%以上)和温度才能去净皮。相反如果发软，去皮后果肉不光滑，吨耗原料用量增加。因此这两个成

熟度必须控制好。特别是加工成熟度，(后期)较难控制，因此这一过程随着采收成熟度不同有差异，一般前期果后熟时间较中后期果为长，而中期果好控制。

(2) 去皮条件

目前，去皮方法有手工、淋碱和浸碱3种。对猕猴桃来讲，浸碱效果较好。试验证明，浸碱浓度18~20%，温度85~90℃，时间2分钟左右较为理想。

(3) 漂烫、冷却、温度与时间

漂烫温度85℃~90℃，时间1~2分钟，烫漂水不要勤换，以利保持维生素C，冷却过程要快。

(4) 糖的调整

据资料 and 实际测定，猕猴桃糖酸比为4，与人的味觉(20~25)差距较远，故糖酸调节在加工中尤为重要，在生产实践中，要提高糖水浓度。

其它工艺条件与别的水果无多大差异，故从略。

二、猕猴桃酱罐头

工艺流程：

如遇节假或有亲朋来访，捧出招待不失为佳品。

总之，猕猴桃加工性能十分良好，许多食品都可以有它的成分，武汉市食品公司将它应用于冰棒、饮料、饼干等三十余种付食品中，深受消费者的欢迎。

猕猴桃的开发与利用，在不断的创新。在保持原有天然维生素含量的同时进一步进行了强化加工，制成适合于各种病人、各年龄对象所需的健康食品，儿童食品、老人食品。这些将给人类的健康长寿带来福音。

湖南礼县酒厂，应用猕猴桃酿酒，酒味浓郁、香气四溢、甜度适口，色泽明快。经检验维生素C的含量高达300mg/10g左右，高于一般制品从去年起已销往香港市场深受欢迎，今年一次订货达万罐之多。

在湖南山区的农民家中，更有自己独特的加工方法：将猕猴桃七至八成熟采回，然后切成2~3毫米的薄片，以盐水浸泡约一天左右，晒干，然后以少许白糖煮制，待冷却后便可食之。一般家庭则用塑料袋存放于通风干燥处，

原料—选剔—清洗—手工挤浆—浓缩—
 装罐—密封—杀菌。
 装桶

↑
配糖水

该产品与其它果酱相比风味较佳，不足之处，随着贮藏期的延长透明度差，酱体不粘稠。

(1) 原料成熟度控制

两个成熟都须控制好，与果片稍不同点，就是后熟时间长果实要全部发软，手握有柔软感，食之酸甜清香。工艺要求去皮挤浆时皮薄不要过多肉，打浆时果皮较干燥。原料常温下催熟3~7天，也不宜太熟，果实仍要有一定的硬度。脱水、干瘪、长霉、僵泡等都是后熟不好的象征，机械伤果，不易发现，往往碰伤果肉发白，色发暗，味特酸而不正常。所有这些对于制品的色香味影响较大。

(2) 取浆方法

目前，有手工挤浆和机械打浆两种。前者主要用于搞出口果酱，后者用于搞内销果酱，各有利弊。手工挤浆块形好，色味也好，唯一缺点就是功效低，不文明。另因果植物碱和蛋白酶腐蚀性强，危害工人健康。而机械打浆，功效高，容易混入次料，对质量有影响。我们研究，改用部分机械打浆，和部分果去皮进行软化相结合的取浆方法。

(3) 浓缩

根据设备不同有真空浓缩和常压浓缩两种。以前一种方式较好，制品色泽好，味道好。后者常常色泽不一致，而且有焦糖味。

(4) 果胶添加量 and 操作

添加适量的果胶对提高果酱的质量，色泽和风味是有益的。果胶的添加量以成品计0.08~0.15%为宜，这里要注意的是果胶性质和使用范围。

HM—果胶工艺条件

可溶性固形物55~85% pH2.5~3.8

温度：快凝 85~90°C 慢凝 65°C

HM—果胶使用方法：

配方：果胶：糖：水=1：4：15

将果胶、干糖混合均匀，加水在徐徐加热情况下，搅拌成糊状，然后加入果浆内。

(5) 包装

果酱因包装问题长霉、污染、返工率是较高的，因此适当添加一定数量的防腐剂，是解决大包装质量问题的切实可行的工艺措施。

三、猕猴桃汁：

工艺流程：原料—选择—清洗—打浆—冲稀—加热—离心过滤—真空脱气—均质—调配—密封—杀菌。

该品种具有工艺简单，原料利用率高，成品营养风味具佳等特色，在国内外市场颇受欢迎。

主要工艺条件：

(1) 选果：采用成熟适度的合格果，大小不限，最好采用后期果，洗涤干净投料。

(2) 离心取汁：将果破碎打浆，冲稀，预热，分离，去残留种子 and 皮，汁呈均匀混浊状，工艺指标规定，可溶性固形物2.5~3%左右。

(3) 脱气：采用真空脱气法，对保护色和香气有益。

(4) 均质：均质机工作压力在190 kg/cm²以上，方能达到目的。

对于猕猴桃必须合理地加以利用，发展多种食品生产，对综合利用这一宝贵资源十分需要，按目前产量20%就可以加工罐头制品3.2万吨，其它食品数量更加可观。猕猴桃从考虑保持V_C这个角度不宜用于发酵制酒。可以广泛地用于儿童食品、疗效食品、旅游食品的生产。另外可以加工成各种饮料。在产地可搞半成品加工，如加工果酱、浓缩果汁等，可运往大城市供食品加工厂制成糖果、面包、糕点、冰棒等各种食品，武汉用猕猴桃发展了48种食品就是一例，他们制作的猕猴桃冰棒，消费者称之为“芝麻”冰棒，十分畅销，供不应求。

在近几年内，外销制品仅限于果片、果、酱，比较有前途的是猕猴桃果汁饮料。由于我们现在猕猴桃为野生，大量发展出口受到限制。今后加工和生产主要应该放在国内，我们要在花色品种，包装上下功夫，可发展果冻、果膏、果粉、果酱等方便旅游食品，疗效食品，同时可以加工成各种儿童营养食品，特别是果汁消费量大，生产成本低，应该大量发展。