

### 销售的良好趋向

近来,标签的变化和消费者的态度,已经使得许多焙烤业主们重新考虑他们的配方。他们开始取消一些不是真正需要的原料,特别是当消费者们普遍认为某种原料有毒时,就更要取缔。加入葡萄干浓汁或是葡萄干糖浆原料不仅可以使销售量稳定,而且还可以减少或去掉许多不利于销售的原料。由于消费者们非常注意健康问题,或是希望得到低钠的饮食,因而在面包中加入葡萄干浓汁,将提供一个有益的钾:钠比。葡萄干浓汁有很高的食用价值,含有比蜜或其它含糖量高的物质多几百倍的矿物质。见表2。

葡萄干浓果汁的营养价值

表 2

成 份	分 析 范 围
可溶性固体(根据折射计)	70° 白利糖度(最少)
总含糖量(按转化糖计)	55—63%
蔗糖	少于 1 %
右旋糖——左旋糖比率	1.6 : 1.0(大约)
总的碳水化合物	66—68%
蛋白质	2.0—3.5%
灰	0.6—1.2%
粗纤维	0.05—0.15%
钠	20—35mg/100g
钾	200—300mg/100g
磷	40—60mg/100g
钙	30—60mg/100g
铁	3—5mg/100g
pH	3.0—3.5
总酸度(按酒石酸计)	2.5—3.5%
热量	280—290卡/100g

### 结 论

改用其它原料成份,虽然也可得到葡萄干浓汁的每一种优越性,但是没有任何一种单纯的产品可提供所有的这些特性。由于使用浓汁能代替许多原料,或者是至少减少了许多原料的使用,所以总的原料的成本没有明显地增长。所增长的货架期可有效地提高利润。(收稿日期79.7)

魏庆译自英文《Food product

development》1979.1

## 面团食品的巨大潜力

面团制品是从细条实心面、通心粉和带有馄饨或其它肉制品的各种面条发展而来的。现在已经发展成快餐食品,而且有很大的发展潜力。英国销售量每人每年平均为 785 克,比法国的销售量6.8公斤/每人每年、德国的4.5公斤/每人每年、美国的4.3公斤/每人每年以及意大利 27.2 公斤/每人每年都少。但是英国销售量的增长很快。1969年每人平均为 295 克,购买力以 8 %的增长率稳定增长,超过了前十年的增长率,预计到 1980 年每人可吃到 1.25 公斤。

面团食品公司的销售量在 1976年的市场销售上占13%,与占19%的Quaker Oats 公司 相比为第二位。面团食品公司在74—76年两年中从 8 %上升到这个数字(13%),而在同一时期 Quaker Oats 公司却从22% 的销售量下降到19%。由于面团食品公司(Pasta Foods)有很大的自我服务业务,它自称是英国最大的生产者,可提供英国市场 9 %的产量。

现在市场上出现了两种有趣的快餐产品。一种是膨化产品,叫做“直接膨化”的产品,这是面团通过高温挤压机的冲模,当压力突然降到大气压力时,水分突然脱去,产品也就立即膨化。另一种产品叫做“半成品”,是一种可以进一步加工的中间产品。这是通过低温挤压并干燥到含水量在12%以下。这种食品是稳定的,可以贮藏到用油炸或用其它加工烹调的时候。

面团食品公司的市场指导员Ken Spencer先生声称:该公司的某些快餐食品的工作比世界上仍何工作都赚钱。他说,他最近曾到过美国去指导一个生产者如何使半成品快餐供应给美国的一个快餐食品销售商。

(下转第34页)

产地：INRA			表 2		
品 名	持 续 时 间	下降温 度(°C)	品 名	持 续 时 间	下降温 度(°C)
芦 笋	20′	12	欧 芹	20′	10
甜 菜	16′	8	小 红 萝 卜	15′	8
菜 花	20′	8	莴 苣	17′	20
尖形卷心菜	20	12	蘑 菇	25′	14
黄 瓜 类	25	7	櫻 桃	30′	16
青 豆	30	12	草 莓	35′	8
菠 菜	14	11	桃 子	30′	4
大 茴 香	20	4			

知植物的单位重，表面积大的有利于蒸发，尤其多叶菜的层层叶子，在使用传统的方法进行冷却时却成为隔热体，难于冷却。

真空冷却的优点可归纳以下几条。

1.真空冷却的速度不仅比一般的快，而且产品重量损失仅是4%，比一般方法的15～20％要少得多；

2.产品中的蛋白质、脂类和糖类的成份都没有损失；

3.真空冷却可迫使寄生虫跑出叶外，某些微生物也部分地被消灭；

4.某些低分子的芳香物质的含量可减少，这对某些具有异味的蔬菜反而有利；

5.装置可装在卡车上，在产地进行冷却；

6.产品可在有包装的状态下进行冷却；

7.冷却方法是静态的，不必担忧因风速而损坏产品体形并可延长贮藏期，尤其这对冷却插花更为有利；

8.真空冷却的唯一缺点是成本高。法方初

(上接第31页)

这种快餐制作时有两点必须注意：即在油炸时要控制一致的长度和一致地膨松度。长度的控制跟加工条件与配方有密切的关系。在油炸时，其宽度也在变化。未膨松好的产品则硬而紧实。膨松合适可使产品得到轻而松脆的结构。过于膨松则使产品发生变形，松密度太低，显著影响包装时的称重，其结构特征也发生变化。

步估计每公斤冷却产品的销售价不超过六分人民币的可用本法。

#### 六、真空冷却与气调的结合法

一般来说气调贮藏可使植物产品在一年内仍能保持原有风味，尤其对平果更为相宜。法方还介绍了真空冷却和气调结合的一种方法。这种方法是先把植物产品真空冷却，然后再使之进入冷库中气调，这也就是使产品从冷的状态进入气体状态的一种贮藏方法，优点是可大大地缩短了冷却时间。这种方法大体可分为两种，一种是产品在采摘后装入纸或木制容器内，再把这容器放在托板上，每个托板再用塑料薄膜罩起，塑料罩上留有一个用硅橡胶制成的窗口作为呼吸窗口，即人工肺，然后再运入真空贮室中进行冷却，最后再进入 0℃库中贮藏。

法方介绍贮存西红杭时的例子是可贮存六个月而不变质，其条件是：果实成熟度为半红果，用托板式，O<sub>2</sub> 5～15%，CO<sub>2</sub> 1～10％；气调库，O<sub>2</sub> 3％，CO<sub>2</sub> 5％；温度，0℃～+2℃。

#### 七、结语

通过和法方进行三次技术座谈，使我们受到启发，认为真空冷却具有优越性，尤其真空冷却和气调结合的方法更为理想，这可对较贵的水果和蔬菜等进行使用。

收稿日期79.11)

北京市1979年度对法技术座谈(84)小组

引起这种变化的原因可以是一种或多种因素，这些因素包括：原料特征、配方、挤压和干燥状况、油炸温度和时间等。Dawe先生还说：生产系统是高度复杂的，每一个有问题的地方都经过不断地鉴定，检测和排除故障。生产工厂都安装了用来检测、试验重要加工参数的仪表，这些仪表永久地安装在工厂里，可使工厂得到最合适的生产。(收稿日期79.7)

成孟秋摘译自《Food Manufacture》March1978