

几种杏干制蜜饯果脯的生产工艺

兰州市副食品厂 赵文华 王致清 沈玉兰

近年来,各种杏制蜜饯果脯受到愈来愈多的消费者的青睐,且市场需求量仍趋增长。从生产情况看,由于鲜果在运输过程中损耗极大,又不易久贮,况且目前仍采用鲜果作季节性加工已远远不能满足市场和工业化生产的需要。

因此,北方大部分杏子产区习惯在鲜果收获后就地晒制成包核杏干、包仁杏干、无核杏干等干果,便于贮藏运输。生产厂家也不再受季节限制长年组织生产,同时还减少了生产工序易于扩大生产规模。利用干果生产蜜饯果脯不宜沿用传统的生产工艺。根据杏干原料的特点如何生产品味可口蜜饯果脯,现将我厂已研制投产并通过市级鉴定的几种产品的生产工艺介绍如下。

一、糖液的配制工艺

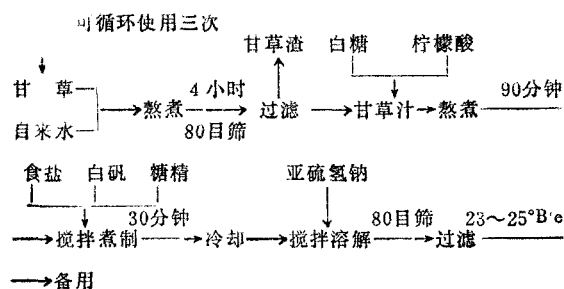
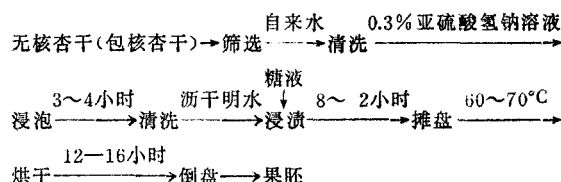


表 1 投料 1000kg 需配制糖液的物料配比 单位: kg

物料名称	白糖	甘草	食盐	柠檬酸	白矾	糖精	水	亚硫酸氢钠
使用量	300	30	30	0.9	1.0	0.6	600	0.3

二、果胚的制备工艺

选择无虫蛀、霉变,色泽、成熟度基本一致,干原料。包核杏干需大小基本均匀。



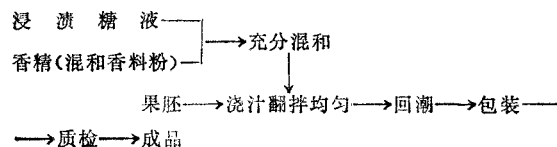
三、各种产品用香料的配制

表 2 不同产品用混合香料的配比 单位: %

配 香 料	甘 草	陈 皮	桂 皮	小 茴 香	公 丁 香	豆 蔻	茯 苓	干 玫 瑰 花	奶 油 香 精	香 草 香 精
奶 油 杏 肉									100	
玫 瑰 杏 肉	30							70		
话 杏										100
甘 草 杏										
陈 皮 杏	30	70								
七 珍 杏	30	30	20	15	5					
八 珍 杏	30	35				10	25			

注:奶油香精、香草香精均为水质。其他香料经干燥后粉碎过 40 目筛,然后根据不同产品的需要,按表中配方混和均匀备用。

四、不同风味产品的调制工艺



1. 玫瑰杏肉、奶油杏肉

生产玫瑰杏肉时每 100 千克无核果胚需用表 1 配制的糖液 10 千克,需用按表 2 中比例配制的混和香料粉 1 千克与果胚浇拌均匀即成。

生产奶油杏肉,则每 100 千克无核果胚需用糖液 10 千克,奶油香精 10 毫升,二者混和后与无核果胚浇拌均匀即可。

2. 甘草杏、话杏

在5千克糖液中加入18毫升香草香精混匀,然后与100千克带核果胚搅拌均匀,即成话杏。

在每100千克带核果胚中直接浇入5千克糖液,即成甘草杏。

3. 陈皮杏、七珍杏、八珍杏

在10千克糖液中加入按表2所配制的不同混和香料粉1千克,然后浇入100儒克带该果

胚中,即可制成不同风味的产品。

五、小结

采用本工艺以无核或带核杏干为原料生产杏制果脯蜜饯,工序大大减少,操作简便,适宜于扩大生产规格和工业化生产。此外,本工艺只须根据不同原料的特点,对半成品果胚进行调配处理,就可生产出品种多样、风味各异、适合于不同消费者口味的系列产品。

糖水香蕉罐头

广西钦州地区饮料食品厂 卢 森

一、前言

香蕉是热带和亚热带水果,主要栽培于广东和广西南部。香蕉具有独特的风味,在市场上很受欢迎,但由于近年来产量增加,保鲜技术和运输条件不完善,旺季时,造成香蕉大量积压、腐烂,损伤了果农栽培的积极性。为了解决此问题,本人从事香蕉罐藏研究多年,现将香蕉罐头加工工艺介绍如下,以供各厂家参考。

二、香蕉生产工艺

1. 辅助材料

(1)明矾、食盐、柠檬酸、焦亚硫酸钠等,食用级;(2)乙二胺四乙酸二钠,化学纯;(3)白糖,一级或优级;(4)玻璃瓶,500毫升的胜利瓶,色白。

2. 工艺流程

原料→催熟→分级→预煮→冷却→去皮→浸护色液→装罐→封口→杀菌→冷却→抹罐→入库

3. 原料

(1)无腐烂虫害果;(2)果实饱满,树上生长期够,果皮青色;(3)平均500克以6~7条果实为宜。

4. 催熟

(1)采用乙烯利催熟剂,用量按使用说明进行,但调整应根据夏季后熟期为2天,秋冬季后熟期为3天左右。一般用量在0.15%。

(2)适宜加工成熟度判断:①口感为甜酸涩味,微香味。②手按压时有软感,但组织不受损伤。③果皮不能或刚好完整剥落,皮呈微黄色。

5. 分级

(1)按成熟度进行分级。(2)挑选出烂果及机械伤严重的果。

6. 预煮、冷却

(1)水煮沸后放入原料,时间一般为煮沸后3~5分钟,但应根据成熟度来调整时间。水中加入0.1~0.2%的明矾。(2)预煮结束后,捞起用0.08%的明矾水溶液急速冷却至常温。

7. 去皮

(1)经预煮冷却后的香蕉,用手工剥皮,并挑选出腐烂果肉,去掉。(2)用不锈钢小刀,削去果肉上的斑点及变色组织,并削去果肉顶端。(3)去掉果肉表面上的络丝。

8. 护色

(1)去皮、整理好的果肉,立即放入护色液中浸泡,防止果肉变色。浸泡时间最少保持在3~5分钟。(2)护色水溶液配比:50ppm焦亚硫酸钠,0.5%食盐,0.07%柠檬酸,0.3%