

## 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%

明矾。

#### 9. 装罐

(1) 用 500 毫升胜利瓶进行装罐。(2) 护色完毕, 捞起果肉, 不切分, 整条果肉进行螺旋式排列装罐, 注意调整果肉不得超出瓶身; 装罐完毕, 立即注入护色液至满。并将半成品移近封口机。(3) 灌入糖液前, 先将罐内护色液倒净, 然后注入 80℃ 糖液, 立即封口。(4) 糖液配比: 20% 白砂糖, 0.08% 柠檬酸, 0.01% 乙二胺四乙酸二钠。(5) 其余按装糖要求进行。

#### 10. 封口、杀菌

(1) 封口、真空度 450 毫米汞柱。(2) 杀菌公式:  $10'-(20'-25')/100^{\circ}\text{C}$ 。

#### 11. 冷却

杀菌结束后, 立即冷却, 防止高温对色泽的影响。

### 三、生产中注意的问题

1. 加工过程要迅速, 尽量减少半成品的积压时间。
2. 果肉不能在空气中暴露时间过长, 不能与铜、铁用器及用具接触, 以防颜色变黑。
3. 原料成熟度一定要控制在呼吸高峰到来之前, 以防糖水过于浑浊、组织松散。
4. 原料一定要按其成熟度来严格分级, 便

于掌握预煮时间; 如预煮时间不够, 则出现果肉颜色变黑, 糖水不清。

5. 罐入糖液前, 一定要把护色液倒净, 防止瓶盖出现硫化斑, 并影响风味。

6. 生产用水应符合饮用水标准。糖液应随配随用, 并尽量减少回收糖液的使用量, 以防影响罐头的感观。7. 玻璃瓶的色泽一定要选用白色。

### 四、结论

1. 从成品风味上看, 本产品较完整地保留了原香蕉的风味及营养价值, 酸甜适口。2. 感观上, 糖水较清晰, 果肉黄色, 基本上解决了目前各厂家在香蕉罐头生产中, 所碰到的糖水太过乳白色浑浊, 果肉变色的难题。3. 组织上, 果肉不粘连, 不松散, 果肉表面光滑, 排列美观大方, 给人有一种实惠感。4. 产品加工成本比较低。

#### 参考文献

- (1) 天津工业学院食品工业教研室编:《食品添加剂》(修订版)轻工业出版社1980年
- (2) 华南农学院园艺系贮藏加工教研室印:《果品贮藏加工学》1979年9月。
- (3) 《食品科学》1987年第3期总第87期。

## 罐藏糖醋黄瓜的研制

四川广汉酿造厂 曾 宏 刘光炯

### 摘 要

1. 罐装糖醋黄瓜保持了传统糖醋黄瓜特有风味, 缩短了生产周期, 方便携带和家庭保存。
2. 采用不同浓度的食盐水溶液分级盐渍脱水, 可有效地保持黄瓜的脆度、色泽及外观形态。
3. 封口后到开始冷却的时间以 5~8 分钟为最佳。超过 8 分钟, 脆度明显下降。
4. 采用混合酸, 风味比单一有机酸好。

### 前 言

糖醋渍菜历史悠久, 深受消费者喜爱。但传统生产工艺, 生产周期长, 不易保持蔬菜的本色、脆度及形态。销售、携带不便, 保存困难, 制约着商品化生产。本试验的目的是为了探讨采用现代工艺, 生产糖醋黄瓜罐头, 解决以上矛盾, 方便消费者居家、旅行。