

40分钟，加入糖浆（预先将需要糖量溶解成45%的糖浆，并滤去杂质），以防焦化。然后提高温度至85~90℃，进行浓缩。浓缩液应不沸腾，以保持草莓的色泽和减少维生素C的损失。浓缩到接近酱状时，加入褐藻酸钠胶液，充分搅拌，继续浓缩10~15分钟，然后加入苯钾酸钠液（预先用沸水溶解彻底的苯钾酸钠液）。再熬煮10分钟，搅拌均匀，出锅。

4. 出锅的草莓酱趁热装入已杀菌的四旋瓶中，装满，顶部不留空隙以免产品氧化变质。装后立即封口，进入88℃的水中杀菌1分钟，再渐次分段降温，冷却后即成品。

#### 四、产品指标

1. 酱体中以草莓为主要原料，允许有草莓

整果及块状存在。

2. 维生素C含量7~12%（每100克草莓酱）。

3. 可溶性固形物含量45~55%。

4. 总酸含量0.8%（以柠檬酸计，用柠檬酸调整酸度）。

5. 褐藻酸钠的含量0.4~0.6%。

6. 酱体为紫红色，富有光泽，呈胶粘状，不分泌汁液。

7. 苯钾酸钠作防腐剂，含量为0.02%。

8. 无致病菌及微生物引起的腐败现象。

## 双色淀粉软糖生产新工艺

河南省食品工业研究所 赵海珍

### 一、前言

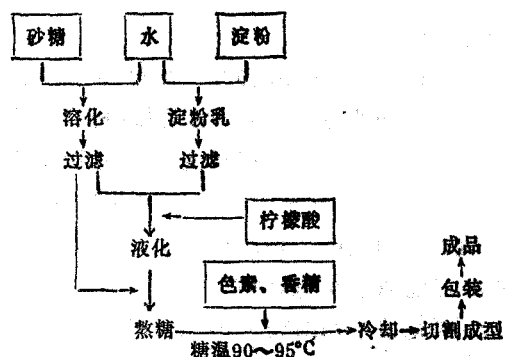
传统淀粉软糖生产工艺，成型后都要经过干燥，有时甚至干燥几天，生产周期过长，不利于多出快出产品，而且干燥期间，由于温湿度的变化，极易影响产品质量，缩短产品的货架期。本文介绍的淀粉软糖生产工艺，所生产的软糖不经干燥，用明火直接熬制而成，使原来的生产周期由几天缩短至2小时左右。生产原料可直接使用一般淀粉，省去前期淀粉变性的复杂处理，配方中还不用淀粉糖浆，给原材料的贮存及夏季生产带来许多方便。由于配方中淀粉的使用量几乎比传统淀粉软糖增加一倍，故本法生产的产品成本也较低。

### 二、生产工艺

#### 1. 配方

优质玉米淀粉12公斤，一级白砂糖42公斤，柠檬酸0.22公斤，水100~120公斤，香精、色素适量。

#### 2. 生产流程



#### 3. 技术要点

(1) 溶糖：将配方中砂糖加适量水加热溶化成70%糖浆。加热温度不宜太高，以糖全部溶化为止，而后趁热用糖浆泵过滤备用。

(2) 制备淀粉乳：配方中淀粉加4倍凉水调成淀粉乳，用100目铜筛过滤备用。

(3) 制备酸液及色素液：柠檬酸配成50%溶液过滤备用。色素配成10%溶液备用。

(4) 液化：由于配方中使用的淀粉事先未经变性处理，所以熬糖前必须要使之液化分解，降低淀粉粘度，有利于下一步浓缩熬糖。

液化程度很关键，如液化不好，将影响最终产品质量。液化时，先取配方中1/2量糖浆，倒入熬糖锅，并将淀粉乳、柠檬酸溶液及适量水倒入搅匀，开始加热液化，同时开动搅拌机，以每分钟26转速度搅拌。注意控制火力，开始不可过旺，以免水分蒸发太快，影响淀粉液化。用文火搅拌加热至锅内浆料从稀薄到粘稠（即糊化）又从粘稠到稀薄（即液化），浆料呈半透明状为止。全部液化时间约50~60分钟。

（5）熬糖：待浆料全部液化后，可加大火力，迅速使浆料内的水分蒸发，至浆料浓缩蒸发成粘稠状时，再将配方中的另一半糖浆倒入，继续加热，直至终点。终点判断可用温度计测定，熬至浆料达130℃左右，也可凭经验感觉，即用刀片沾取少量浆料在水中蘸一下取出，能凝结成胶块，口尝有一定硬度时即可。总之，最终成品含水量控制在12%以下。

（6）调色调香：将熬好的浆料取出一半，冷却至95℃左右，加入事先准备好的色素及香精溶液，迅速拌匀，另一半可不加色素，利用其本身的淡黄色，只加香精液拌匀。

（7）冷却：将调色的一半浆料倒在冷却台上，迅速用木棒擀平压实，使成0.6厘米厚糖片，再将另一半未调色浆料倒在上面，擀平压实，也成0.6厘米厚糖片。待两层糖片全部冷凝，手摸无粘手感，具有一定弹性时即可从冷却台上揭起，平铺在案板上，按规格切成

3.5厘米宽的糖条，再将糖条切成1.2厘米宽的小块，即成双色淀粉软糖块。

（8）、包装：切好的小糖块立即用4×6厘米规格的米纸包裹，外边再用6×8.5厘米规格透明玻璃纸包装，每公斤成品约160块左右。

### 三、质量标准

#### 1. 感官指标

（1）色泽：黄绿或黄红双色，半透明，富有光泽。

（2）形状与组织状态：1.2×1.2×3.5厘米长方体块，表面平整光滑，糖体饱满，弹性足、韧性大，拉长1.5倍长糖体下断裂。

（3）滋味：甜味温和，香味淡雅，口感软糯，有咬劲不粘牙。

#### 2. 理化指标

（1）水分含量：≤12%；

（2）还原糖含量：35~40%；

（3）杂质：无肉眼可见杂质；

（4）重金属含量：每公斤成品，铜不超过10毫克，铅不超过2毫克，锡不超过200毫克。

#### 3. 微生物指标

（1）大肠杆菌：0/100克；

（2）杂菌：2000以下/克。

4. 保质期：3个月。

## 食物成份表数据库通过鉴定

食品成份表数据库收集了1990年北京地区20类600种食物营养成分5万余个数据。以往我国出版的食物成份表仅有19个项目，新的数据库参照国际标准所列成份达28项。本数据库广泛适用于军队，这动员、航空营养配餐，农业选种，临床营养配餐等。是营养研究、

教学、临床及食品生产、新资源开发不可缺少的科学依据。本数据库具有查询和扩充功能，各项功能选择一律用数字键，非专业人员也能方便地使用。本数据库适用于IBM及其兼容机，于今年通过北京市科委鉴定。

北京市卫生防疫站 梁进