

液化程度很关键,如液化不好,将影响最终成品质量。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