

为长期的保鲜效果。

### 参考文献

- [1] 梁殿佑:果品蔬菜贮藏保鲜方法,宇航出版社, P.97,1987。

- [2] 林伟忠:食品科学,(2):11,1986。  
[3] 陈天等:生物医学工程学杂志,6:60,1989。  
[4] 黄伟坤等:食品检验与分析,轻工业出版社,P.30,198  
[5] 袁玉荪等:生物化学实验,高等教育出版社,P.196, 1989。

## 软包装干装黄桃罐头生产技术

浙江温岭丰华罐头食品厂 胡福友

### 一、前言

黄桃在我国已有多年的栽培历史,品种多,产量高,质量好。黄桃罐头是我国罐头出口的一大产品。

糖水黄桃罐头目前大多采用马口铁罐和玻璃瓶包装,具有开启不方便,携带困难,运输、贮存费用大的缺点和黄桃果脯、蜜饯具有糖度高,营养低,生产周期长,且含有防腐剂的缺点。而本产品保持其罐头、果脯的优点和软罐头的特点,采用干装蒸煮袋包装,具有营养成分损失小(真空度高、杀菌时间短)、开启,携带方便,既符合糖水黄桃罐头的风味和滋味和果脯、蜜饯干装形态,又采用软包装。现将其生产工艺和技术要求简介如下:

### 二、工艺流程

原料验收→选果清洗→劈半→去皮→挖核修整→抽空  
分选装袋→真空封口→杀菌→入库→装箱。

### 三、操作要点

1. 原料验收:采用果实新鲜饱满,成熟适度(按品种性质分七至八成熟),风味正常,黄桃外皮色为黄色至青黄色,果实、核窝及合缝处允许稍有微红色,无畸形、病虫害和机械伤,果实横径在55毫米以上。

2. 选果清洗:选除病虫害,机械伤、小果

等,按大小分级,并将果实放入流动清水池中清洗干净。

3. 劈半:用特制的铰刀,将桃沿合缝线对切,防止切偏。也可用自动劈桃机切半。

4. 去皮:将桃片放入NaOH浓度4~6%,温度90~95℃的溶液中浸泡30~60秒。如果有些品种去皮不净可在溶液中添加0.1%的肥皂,浸碱处理用清水冲洗搓擦,使皮脱落,再将桃片倒入0.2%盐酸溶液中和2~3分钟,冷却至室温。置于1.5~2%食盐水中护色。

5. 挖核修整:用专用挖具挖去果桃,保持核窝光滑。削去毛边、残留皮碎、斑疤等。同样要置于食盐水中护色。

6. 抽空:选取果形完整,表面光滑,核窝圆滑,果肉呈金黄色或黄色的桃片置于20%的白糖,0.35%的柠檬酸、0.05%氧化钙和0.05%D-异抗坏血酸钠的糖水进行抽空,糖水温度必须控制在50℃以下,果块和糖水的比例为1:1.2以完全浸没果块为准,抽空真空度在0.078MPa以上,时间为15分钟,以桃片完全渗透糖液为准。对抽空液应注意调节或更换。桃片经抽空后置于箩框中沥干。

7. 装袋:采用130×170毫米蒸煮袋,每袋装量100克,要求大小、色泽基本一致,整齐排列,用干毛巾将袋口的糖液等擦干,如有残留将影响封口强度和质量。

8. 封口:采用上海产的DZ500/2真空包装

机封口、封口时真空度为0.08MPa,时间5秒,温度为(根据包装材料而定)170~200°C,密封后应设专人逐袋对密封口检查。封口不良者剪开重新装填封口。装填重封口桃片温度不得超过40°C。

9. 杀菌:干装黄桃罐头的pH值是3.5~3.7属酸性食品,且又是小包装,因此,采用沸水杀菌,其公式为 $2' - 6' - 5' / 100^{\circ}\text{C}$ ,冷却至室温。装袋封口后,应尽快杀菌,间隙时间不得超过30分钟。

10. 入库:冷却后小心取出,擦干袋外水份,点数入库,袋子必须平整码放,不得折损。

#### 四、技术要求

##### (一) 感官指标

1. 色泽:果肉呈金黄色至黄色,同一袋内色泽较一致。

2. 滋味及气味:具有本品种成熟度良好的黄桃制成的干装黄桃罐头应有的滋味和气味,无异味,酸甜适口。

3. 组织及形态:桃片(去皮、除核、纵切)软硬适度,块形完整,同一袋内桃片大小大致均匀,不带机械伤和虫害斑点,规格要求对切桃片装3~5片(即100克)。

4. 杂质:不允许存在。

##### (二) 理化指标

1. 净重:100克,每袋允许公差±2克,但每批不得低于净重。

2. 糖度:12~16%(折光计)

3. 总酸度:0.15~0.25%(按柠檬酸计)

4. 重金属:每4千克制品中,锡不超过200毫克;铜不超过10毫克,铅不超过2毫克。

##### (三) 微生物指标

无致病菌及微生物作用所引起的腐败象征,杂菌数<50个。

(四) 蒸煮袋指标:封边宽度8~10毫米,封口强度3千克/15毫米以上,剥离强度800克/15毫米以上,封口不得有皱折。袋口表面平整,光洁,不得有死折及折痕点,残留空气小于10毫升,耐压强度在50千克压力下静止1分钟不破,跌落试验:合格。

(五) 袋型:采用130~170毫米规格的三层透明蒸煮袋。

(六) 其他各种指标按罐头标准常规执行。感官指标,理化指标,微生物指标的检验按轻工业部标准(QB220-76)罐头食品试验方法执行。蒸煮袋指标检验参照轻工业部食品发酵工业科学研究所培训班讲义《软罐头食品生产技术基础知识》第七章软罐头食品加工过程的质量检验和成品检验项目及其方法。(蒸煮袋检验标准和方法目前部标、国标均无发布。)

#### 五、注意事项

1. 本产品采用的黄桃,砂糖,柠檬酸,食盐,氧化钙,D-异抗坏血酸钠等原辅材料按(QB616~76)的规定要求执行。

2. 对抽空液每抽空一次后,应调节其糖水浓度(按折光计)20%,柠檬酸使pH值为3.6,同时相应添加氧化钙,D-异抗坏血酸钠。

3. 严格注意在生产过程中各工序的清洁卫生,按罐头厂卫生规范要求执行,确保制品质量。

4. 制品是采用透明蒸煮袋包装,不得在阳光下直接照射,否则将影响色泽和保质期。