

3.5 清洗

将已去皮挑刺的果肉用流动清水清洗干净。

3.6 粉碎

用粉碎机粉碎果肉,把果肉打成浆状。

3.7 浓缩

把粉碎好的果肉放在夹层锅中浓缩,浓缩到20~22%糖度后,依次加入适量琼脂、白糖、柠檬酸、苯甲酸钠、菠萝香精,不断搅拌均匀,继续浓缩到60%的酱即可。每锅以300公斤原料计,应加入其它配料量如下表:

配 料	数 量
白 糖	200公斤
柠檬酸	1750克
琼脂	900克
苯甲酸钠	90克
菠萝香精	30克

3.8 装罐

装罐前容器必须用热水消毒、清洗干净后才能装罐,采用15173罐型,装罐量为3500克,必须乘热(80℃以上)装罐。

3.9 封口

打印编号并经消毒灭菌的罐盖,由大型真空封口机封罐,机上真空度控制在100毫米汞柱以上。

3.10 杀菌

封罐后迅速杀菌,净重3500克杀菌公式:
6~25分/100℃(常压.水)

杀菌后罐头应在冷却池水中冷却到38℃左右

3.11 保温

罐头冷却出来后立即抹净表面水份,罐盖可上少许防锈油,即推入保温库恒温30℃一星期进行保温检查。

3.12 成品

保温结束后逐罐进行检查,合格品即可贴上商标,然后装箱打包待运。

4 产品各项质量指标

4.1 感官指标

色泽 酱体呈深黄色至黄褐色。

滋味与气味 具有本品应有的滋味与气味,无焦糊味及其它异味。

组织形态 酱体呈胶粘状,徐徐流散,无糖结晶。

杂质 不允许存在

4.2 理化指标

净重 3500克,每罐允许公差±5%,但每批平均不低于净重。

固形物 以折光计不低于净重的60%。

总酸度 以柠檬酸计0.5~0.7%。

防腐剂 以苯甲酸钠计0.03%。

重金属含量 每公斤制品中:锡≤200毫克
铜≤5毫克,
铅≤1毫克。

4.3 微生物指标

无致病菌及微生物作用引起的腐败象征。

新法制山楂果脯

赵海珍 河南省食品工业研究所 450053

山楂果脯,鲜红透亮,酸甜适口,深受人们喜爱。传统制作方法是山楂与40%的糖液共

煮40~50分钟,而后分次加入干砂糖,继续共煮,直至山楂果吸饱糖液,通红透亮为止。此法

制果脯,因长时间高温加热,许多营养成分,尤其是怕热的维生素C,被破坏流失,降低了山楂果实的营养价值。本文所介绍方法,不仅可减少营养成分的破坏,还降低了成品最终糖度,更符合当今人们对低糖食品的需要。

一、原料:新鲜山楂,白砂糖或淀粉糖浆,95%食用酒精,山楂香精。

二、工艺流程:鲜果→洗涤→去核→软化→40%糖液处理→60%糖液处理→干燥→整形包装→成品

三、操作要点

1. 选果:选择色红肉厚,果径在2.5厘米以上的果实,成熟度9成左右,将果洗净。

2. 去核:用捅核机或手工用捅核刀将果核、果梗及顶花去净,操作时要小心,避免果实捅破。如用捅核刀,可先用管刀大头从顶花处切至果核,再用管刀小头将果核从另一端捅出。

3. 软化:将去核的山楂用100℃热蒸汽干蒸10分钟,也可用85℃热水烫漂5分钟,使果肉软化,破坏细胞透性,以利下一步糖分渗入。

4. 40%糖液处理:配制40%糖液,加热至煮沸5分钟,停火,趁热将软化过的山楂倒入,浸泡2小时后,将糖液滤出,再加热至80℃并同时加入糖液重3%的食用酒精,再倒入山楂果,室温下浸泡过夜。

5. 60%糖液处理:配制60%糖液,(或将上述稀糖液加热浓缩后使用)按上述糖浸法同样处理一遍,而后浸泡过夜。

6. 干燥:将浸过糖的山楂捞出,用95℃热水迅速漂洗一下,去除表面糖液,而后送入烘干房,70℃左右干燥12小时,至果脯含水量20%左右。

7. 整形包装:烘干的果脯可用手按扁整形,剔除不合格果,而后用喷雾器喷上成品重0.1%的山楂香精,适当拌匀,再晾干2小时,即可装袋密封。

用此法制作的果脯,因采用了淀粉糖浆和食用酒精,成品甜味温和,风味独特,醇香味浓,与传统制法成品相比,既降低了产品成本,又提高了产品质量。

中美技术合作结晶

“俚人牌”调味佳品——家博酱油粉

家博酱油是北京市食品研究所奉献给广大方便面厂,调料厂、速冻食品厂、小食品加工厂的科技新型调味品。本产品是利用可以形成微细薄膜的天然物质,即微胶囊技术将液体酱油中易挥发、变质的风味和营养物质包埋起来制成粉末,从而达到保持风味、色泽接近原体,使用方便的目的。

目前部分省、市已开始将酱油粉配以方便面调料、小食品的加工等,食用后味道鲜美,增加食欲,欢迎厂家来人来函联系。

北京市食品研究所经营部

详细地址:北京东单东总布胡同弘通巷3号

联系电话:5127187 5122844

邮政编码:100005 电报挂号:1646