

也是如此,虽然这是少数,但可以给我们提示:为了下一代的健康成长,为了离、退休的老人过一个安乐的晚年,为了国家少付出一些医疗费用,应拿出一些资金来改善我们的食品工业设备与条件,生产出更多、更好的国产食品来满足国内市场,甚至走向世界,从而彻底改变儿童食品市场进口货销量大于国产货这样一种“喧宾夺主”的形势。

乡镇企业

参 考 文 献

- 1 消费水平与食物结构研究组,居民营养与食物结构研究组.《中国中长期食物发展战略研究》丛书之二,居民消费,营养与食物结构.北京:农业出版社,1991.
- 2 食品工业发展前景研究组《中国中长期食物发展战略研究》丛书之八,中国食品工业发展前景.北京:农业出版社,1991.
- 3 同上:p60.

糖水红枣罐头生产工艺

朱定才 江西上犹县山珍食品厂 341200

我国有着十分丰富的红枣资源,除东北严寒地区和西藏以外,均有栽植。

红枣不但有丰富的营养,而且还有很高的疗效作用。中医认为,红枣能补中益气,除肠辟、润心肺,民间常用红枣作补血和调理药物、治疗贫血、血小板减少、肝炎、面色萎黄、乏力失眠等。

因此,开发红枣罐头是很有前途的。

一、工艺流程

原料分选→清洗→分级→装罐→封罐→杀菌→冷却

↑
配汤

二、操作要点

1 原料分选:选用新鲜、充分成熟、全红、味佳、饱满(表皮微皱)、无虫、无烂者。把不合格者剔除。把柄摘除,杂质清理掉。

2 清洗:用流动水(或空压机搅拌)进行清

洗。将附着在表面的杂质除去。清洗次数视原料本身的干净程度而定。要求保证将枣彻底洗干净。

3 分级:用分级机(或人工),按大小分成大中小3级,具体标准按不同品种而定,不合格者,杂质等到此要检出。

4 配汤,先将水烧开,后加白砂糖拌溶,汤汁糖度要随枣的甜度而异,要求开罐检得折光度为14~18度。汤汁要求清、白、无焦糖色。

5 装罐:同一罐中形态要基本均匀。

胜利瓶装:固形物装275~280克

汤汁装225~235克

6 封罐:加汤后趁热封罐。封罐要严密、无漏气、皱纹等。真空度(抽空)400~450毫米汞柱。不合格者及时处理。

7 杀菌冷却:封罐后及时进行杀菌,杀菌方法采用常压法。

杀菌公式:10分~25分~10分/100℃

冷水冷却,冷却水务必干净,冷却到最终温

度为37℃左右。

三、产品标准

- 1 色泽:呈鲜红色或深红色,汤汁较清晰,无焦糖色。
- 2 滋味:有本品应有之风味,无异味。
- 3 组织形态:果实完整,带核,大小基本均

匀,无碎屑,无煮熟过度感。

- 4 固形物含量:不低于净重的55%,每瓶允许公差±3%。
- 5 糖度:开罐测折光度(汤汁)为14~18。
- 6 微生物:无致病菌及因微生物作用引起的腐败象征。
- 7 其它各项均应符合国家卫生标准。

桔 皮 小 食 品

李大华 江西新余市渝水区食协 336500

桔皮有理气,化痰,开胃之功效。对支气管炎和饱腹胀胃的病人,食后功效更佳。

桔皮做菜味好,但用桔皮做风味小食品,风味更独特。在江南一带流传着桔皮小食品的做法,现介绍两种供大家参考。

1 原料

新鲜黄红色桔皮、白糖、一级酱油、味精、料粉、辣椒粉、食用精粉盐。

2 制作工艺流程及操作要点

2.1 工艺流程:桔皮选料→浸泡→切丝→清洗→煮熟→备料→拌匀→晒干→成品包装。

2.2 操作要点:辣味桔皮丝

2.2.1 将新鲜黄红色的桔皮放入盆里用清水浸泡,每天换水一次,浸泡一星期左右把苦辣味漂掉。

2.2.2 切成丝,反复搓洗2~4次,洗净后拧干水,放入干净的铝锅内。

2.2.3 用武火把锅内的桔皮丝煮开3~5分钟后速离火,把锅内的煮水倒掉。

2.2.4 用清水冲洗煮熟的桔皮丝,拧干水后备用。

2.2.5 备调料。以1公斤桔皮为例:料粉约40~50克、食盐约25~35克、白糖60~80克、一级酱油60~80克、味精1~2克、干辣椒粉25~35克。

2.2.6 把料粉用200克清水化开,经文火煮开后加入其它的调料,再拌匀。

2.2.7 把备好的桔皮丝倒入调料中拌均匀,放入阳光下暴晒(或烤烘)八至九成干。

2.2.8 成品:深黄色,其味鲜甜,微咸较辣,桔皮香气较浓。

2.2.9 包装:有条件可采用真空、小食品复合包装袋包装。

2.3 甜味桔皮

2.3.1 前4步操作方法和第一种做法相同(见2.2.1 2.2.2 2.2.3 2.2.4)。

2.3.2 备料。以1公斤桔皮为例:白糖800克、清水200克。

2.3.3 将白糖倒入水中化开,用火熬煮。

2.3.4 熬煮的糖水能挂排成镜面时,倒入备用的桔皮丝拌匀10~15分钟后离火出锅,装入盘中待凉后即成糖桔皮丝。

2.3.5 成品:其味香甜可口,老少皆宜,呈桔黄色。

2.3.6 包装:有条件可采用小食品复合袋真空