

阿魏蘑菇罐头加工技术

福建三明市食品工业研究所 吴政声

一、前言

阿魏侧耳 (*pleurotus eryngii*) 又名阿魏蘑菇, 是侧耳属的一个种。分布在我国新疆、欧洲、非洲北部和印度等地。近年来经过真菌学工作者的努力, 驯化栽培已获成功。

阿魏蘑菇色泽洁白, 菇体肥厚, 风味独特, 鲜嫩脆俱全。口感类似普通蘑菇, 又有平菇的鲜味。阿魏蘑菇含有17种氨基酸, 含量达20g/100g左右。尤其是阿魏蘑菇还具有久煮不烂, 保持完整外观的良好加工特性, 十分有利于罐藏加工操作, 是食用菌和食品加工中不可多得的一个优质品种。

二、加工工艺

阿魏蘑菇的食用方法习惯上为鲜食。随着栽培技术的普及和提高, 贮藏方法亟待解决。鲜嫩洁白的阿魏蘑菇一经采收, 特别是浸渍水份后, 或者人为的触摸, 很容易使菇体发黄、腐败, 丧失原有的色泽和食用价值。干制固然是一种常规方法, 但由于干制后风味变差, 特别是久藏之后, 色泽变褐, 风味亦差。

罐藏加工兼有贮藏和保持原有风味的特点, 是一种适宜的贮藏方式。

1. 工艺流程

修整→预煮→冷却→切片→配汤→装罐→排气密封→杀菌→冷却。

2. 操作要点

(1) 修整: 色泽不正常、开伞过度、虫害损伤和霉斑等不合格菇应剔除。正常菇用小刀将菇柄基部的木屑、棉子壳等削除干净, 修削面保持平整。

(2) 预煮: 充分洗去阿魏蘑菇上沾粘的木屑等杂质。入沸水中预煮3分钟(水与菇之比约为1:1)。预煮水留作配汤用。

(3) 冷却: 将预煮后的阿魏蘑菇捞起, 投入流动水中快速冷却。

(4) 切片: 将冷却后的阿魏蘑菇捞起、沥干。把菇切成成盖和菇柄两部份, 再分别切成条状, 宽约2—4cm, 菌盖部份呈扇形。

(5) 配汤: 预煮菇水97.5%、精盐2.5%, 煮沸后过滤待用。

(6) 装罐: 罐头瓶采用无锡产的380毫升薄壁轻瓶, 罐盖为四旋瓶盖。装罐量为250克, 加满汤汁。

(7) 排气密封: 中心温度不低于80℃。

(8) 杀菌: 杀菌式 8—25—15min/121℃

(9) 冷却: 采用分段冷却。121℃—100℃7min
100℃—80℃3min; 80—60℃3min; 60℃—38℃2min。

三、技术要求

1. 感官指标

(1) 色泽: 呈淡黄色, 汤汁较清, 允许稍带胶质和少量碎屑存在。

(2) 滋味及气味: 具有阿魏蘑菇应有的鲜美滋味及气味, 无异味。

(3) 组织形态: 略有弹性, 菌盖允许有裂口和小缺口, 块状呈扇形, 大小以弧形弦长2—4厘米。

(4) 杂质: 不允许存在。

2. 理化指标

(1) 净重: 370克, 每罐允许公差±3%。

(2) 固形物: 不低于净重的65%。

(3) 盐水浓度: 0.8—1.5%。

3. 微生物指标

无致病菌及因微生物作用引起的腐败迹象。