

该产品属高档酸奶类, 也称之为酸奶布丁系列产品。它集酸奶的滑润奶油结构与胶质组

织于一体, 又具有巧克力的风味及色泽, 将成为乳品工业中的一类新产品。

甜玉米粒罐头加工工艺

农喜贵 广西武鸣华侨农场正安罐头厂技术科 530107

1 前言

甜玉米味道鲜美, 营养丰富。据近年来的市场反映, 甜玉米粒罐头供不应求, 所以制作甜玉米粒罐头是产值高, 经济效益好的罐头产品。

2 主要设备

GT4B2 真空封罐机

蒸汽夹层锅

高压杀菌锅

3 工艺流程

原料验收→剥壳去丝→刮粒→漂洗→装罐→注汤汁→真空封罐→高温灭菌→保温→检验→贴标→成品

4 工艺技术要求

4.1 原料要求

制作甜玉米粒罐头的原料应新鲜良好, 颗粒柔嫩饱满, 成熟适度, 颗粒易被指甲压破溅浆, 子粒呈淡黄色, 组织不萎缩, 未受病虫害及机械伤。

4.2 剥壳去丝

手工剥去外壳及穗丝, 要求将表面的外壳及穗丝去除干净。

4.3 刮粒

用锋利的水果刀将甜玉米粒刮下, 刀口深度恰好触及玉米棒表面。

4.4 漂洗

用孔径为 3mm~4mm 的塑料篮盛装刮下的甜玉米粒在流动水中清洗, 要求洗去太碎的

甜玉米粒及残留的穗丝、杂质。

4.5 装罐

选用 7113 型或 8117 型涂料铁罐, 固形物装入量为净重的 55%, 加满汤汁。

4.6 配汤汁

汤汁中含食盐 1.5%, 白砂糖 4%, 煮沸过滤备用。

4.7 真空封罐

封罐机工作真空度 0.06MPa~0.07MPa。

4.8 高温灭菌

采用高温灭菌法, 灭菌式: 10'—35'—反压冷却/121℃灭菌后冷却至 40℃。

4.9 保温

实罐灭菌后擦净附水, 置 37℃保温室中保藏 7 昼夜, 如没有变质现象, 再经质检合格方可贴标, 包装出厂。

5 成品质量标准

5.1 感官指标

5.1.1 色泽: 呈淡黄至金黄色, 汤汁稍混浊, 有少量沉淀。

5.1.2 滋味与气味: 具有甜玉米粒罐头应有滋味与气味, 无不良气味。

5.1.3 组织形态: 具有较完整或半片的玉米粒, 软硬适度。

5.1.4 杂质: 允许汤汁带有极少量玉米须, 不允许有其它杂质。

5.2 理化指标

5.2.1 净重: 应符合罐型规定的净重要求, 允许公差±5%, 每批产品平均净重不低于标准重量。

5.2.2 固形物: 不低于净重的 55%, 允许公差 $\pm 3\%$, 每批产品平均固形物不低于标明重量。

5.2.3 NaCl 含量: 0.5%~1.2%

5.2.4 每 kg 制品中重金属含量: 锡 $\leq 200\text{mg}$,

铜 $\leq 5\text{mg}$, 铅 $\leq 1\text{mg}$, 砷 $\leq 0.5\text{mg}$

5.3 微生物指标

致病菌不得检出。

各种花色内酯豆腐的研制

邹华雄 曾凡骏 康毅 徐新胜 张庆军

四川联合大学(成都科大)食品工程系 610065

摘要 重点研制以蔬菜汁、海虾、花生、绿豆和鸡蛋为辅助的内酯豆腐系列产品。制定各种品种的营养配方及制作工艺条件。对各品种的凝固性、持水性及口感、外观等进行了试验研究, 为发展花色品种内酯豆腐提供必要的理论依据和技术途径。

关键词 内酯豆腐 营养 配方

1 概述

在八十年代, 我国从日本引入“袋装内酯豆腐”生产线, 从而使我国豆腐生产实现机械化, 同时豆腐的产量及卫生质量有很大程度的提高。我国的豆制品工业得以迅速的发展。

内酯豆腐质地细腻、入口清香细嫩, 并且营养价值高、清洁卫生, 深受广大消费者喜爱。但由于用葡萄糖酸- δ -内酯作凝固剂, 产品略带酸味, 并且现在品种单一, 不能满足众多消费者的需求。

针对这些问题, 研究工作在原有的生产线上, 研制生产出使消费者更加喜爱的各种花色内酯豆腐, 同时改善产品口味和质量, 强化豆腐中所缺少的各种营养成分。达到色、香、味俱全的新一代豆制品。

2 研究与试验

可以加工制作成各种品种的内酯豆腐繁多, 考虑到生产成本, 在实际生产中的可行性及能被广大消费者所接受等诸多因素。本试验制作以下有代表性品种: 蔬菜汁内酯豆腐、虾

皮内酯豆腐、花生内酯豆腐, 绿豆内酯豆腐和鸡蛋内酯豆腐。

2.1 试验材料

大豆、蔬菜、虾皮、花生、绿豆、鸡蛋、葡萄糖酸- δ -内酯。

2.2 试验方法及分析

2.2.1 蔬菜汁内酯豆腐

原辅料: 菠菜、白菜、芹菜、胡萝卜、苋菜等。

制作方法: 将 300 g 大豆与 750 ml 水浸泡, 磨制分离成 1200 g 豆浆待用; 从 500g 蔬菜中提取得 600g 汁待用。

生产工艺流程

大豆→清洗除杂→浸泡→磨浆分离→煮浆→冷却→

蔬菜→清洗、预煮、压榨→蔬菜汁

点浆→包装→恒温凝固→成型

制成的蔬菜汁加入豆浆中有两种方法: 一种是菜汁与冷浆混匀, 一起进入煮浆阶段; 另一种是将菜汁煮沸, 在点浆前与冷却后的豆浆混匀后进行点浆。实验结果见表 1。

由表 1 可知, 蔬菜汁在煮浆后加入较为理想, 这样既不会在煮浆过程中使菜汁中所含维