

血酸和充氮方法进行罐装茶水饮料的保鲜。现介绍如下:

一、试验方法

在罐装茶水饮料制作中,先将茶叶放入80°C的热水中浸泡3分钟,经过滤后将浸茶液加热到90°C,并趁热装罐,封口。然后再移入蒸馏瓶以115°C高温灭菌17~20分钟再进行冷却。为了防止“褐变”采用了二种保鲜方法:第一种是在茶汤浸出液中加入0.03%的L-抗坏血酸钠,第二种在趁热装罐后以25毫升/分的流速进行充氮30秒钟,并立即封口。另外为了探索确定浸出液的最适浓度,还进行1%、1.3%、1.5%三种茶量的浸提比较。

二、试验结果

1. 在制作罐装茶水饮料中,采用趁热装罐

后并立即施行充氮的方法,对防止因加热而产生的茶叶色泽劣变,确有很大效果。但此法也会使茶水产生轻度的“高火气味”,从而导致香气下降。在防止香气下降,以在茶汤浸出液中添加L-抗坏血酸钠的方法较好。

2. 茶汤浸出液的浓度,以浸提量为1~1.3%(占用水量的比率)为好。

通过上述试验可以认为,采用添加L-抗坏血酸并立即充氮的方法,对防止罐装茶水饮料在制作中,因加热而导致色变和香气下降的弊端确有良好效果,是罐装茶水饮料保鲜的好方法。

赵和涛编译自日文版《茶叶研究报告》

1986, №63 号第72—73页

五香海带麻辣糖的生产技术

南宁市糖果食品二厂 郭 晔

前 言

海带是一种营养丰富、价格低廉、常年可食的海洋蔬菜;它亦称昆布,是介于细菌和高等植物之间的褐藻类低等植物。海带的化学成分主要是糖类,约占57%。还含有蛋白质8.2%,脂肪0.1%,粗纤维0.8%,此外有钙、铁、磷、镁、锌、铜、碘、钾等微量元素及维生素。海带蛋白质中氨基酸种类齐全,比例适当。尤其人体必需的八种氨基酸,其含量很接近FAO/WHO 1973年修正的关于理想蛋白质中必须氨基酸含量模式。

我国食用海带有悠久的历史,它可以作菜外,还可加工成各色各样的美味食品。海带的药用价值也很高,李时珍在《本草纲目》中记载,《海带主治十二种水肿,癭瘤聚结气、癭

疮)。海带中含碘是治疗和预防甲状腺肿大的良好药物,海带中含有20%左右的褐胶酸和丰富的淀粉硫酸酯,具有降低血压、血脂的功能。海带中的钙具有防止血液酸化的作用,而血液酸化正是导致癌变因素之一。

在国外,特别是日本海带制品包装华丽,品种繁多,还是节日、结婚的礼品。目前,在我国市场上销售的海带草包捆扎,色泽枯黄,泥沙杂质很多,极不方便食用。

一、五香海带麻辣条的配方、工艺流程及主要的技术关键

1. 配方:白砂糖70~75斤;干海带18斤;精盐3斤;五香料0.5斤;花椒0.3斤;辣椒0.3~0.5斤。

2. 工艺流程:

五香料、辣味料
 ↓
 海带清洗去杂→切条、丝→配料→熬煮→拌砂→冷却→
 白糖、食盐
 ↓
 包装→成品

本工艺基本采用了生产干态糖衣果脯的工艺过程，先将海带充分浸泡，洗净泥沙，除去杂质，用机器切成条状配料，经一次浓缩，浓缩至糖液浓度达70%以上，即糖液能拉成丝状或滴入水中结成块状不分散时，捞出煮制好的海带条，倒在不锈钢台板上，用木铲迅速翻拌，边拌边将余下的浓糖浆淋在海带丝上，尽量拌匀，待其完全冷却，糖胶结晶呈霜白色状即成。用此方法生产的五香海带麻辣条口味甜、麻、辣、香，无异味，组织饱满，软硬适中，有咀嚼感。

3. 技术关键：

(1) 海带洗涤浸泡时间要适当，以免有效成份损失过大。

(2) 配料，海带虽然腥味不浓，但制成甜味食品时，也会给人不愉快的感觉，所以各种调味料的互相配合，可减弱腥味。采用花椒、辣椒、胡椒、八角、茴香、陈皮和盐等辅料，合理添加白砂糖，使制品形成多种滋味，吸引人们的食欲。

(3) 熬煮温度要掌握好，不能煮得太老或

太嫩，以熬煮至糖液浓度70%以上为宜，否则下一步工序拌砂不能顺利进行，严重影响产品质量。

二、产品理化，卫生指标

1. 理化指标：

水份 6~12%

总糖%(以转化糖计) >65~88%

铅(mg/kg 以 Pb 计) ≤1

砷(mg/kg 以 As 计) ≤0.5

铜(mg/kg 以 Cu 计) ≤10

2. 细菌指标

细菌总数(个/克) ≤1000

大肠菌群(个/100克) ≤30

致病菌(系指肠道致病菌及致病性球菌，不得检出。)

三、小 结

1. 生产五香海带麻辣条原料来源丰富，工艺设备简单，生产周期很短，经济效益好。

2. 五香海带麻辣条营养丰富，美味可口，深受消费者的欢迎，是一种保健小食品，荣获1985年广西壮族自治区轻工优秀新产品和南宁优秀科技成果奖及市较好新食品的称号，很有发展前途。

猪肉的质量与颜色和鲜味的关系

一、关于不同颜色的猪肉在冷冻前的 PH 值及乳酸量和 ATP(三磷酸腺苷)的分解产物。

在 1982 年，我们以提高猪肉的品质为目的，系统地进行了宰杀研究，并在日本兽医学会上第 93 次年会上，早已作了关于对猪死后胴体很快硬直是由于温度和 PH 值的特征性变化，以及肌肉倾向于 PSE(淡红白色)和 DFD(暗红色)的报告。同时进一步分析了肌肉的糖解作用与 ATP 的分解情况。结果表明：猪在宰前时的绝食或肌肉激烈运动和受到强烈刺激

之后，都能使宰后的肉质受到较大的影响，而很明显地发生 PSE 和 DFD 的生理的异常肉。

从肉食处理场所的猪肉切面看，在同一部位的红色肌肉中，它的颜色也有浓淡不一，这些颜色的差异，主要是 PH 值的关系。对此，本所已作了一系列的研究。以分别采取不同颜色的猪肉为材料，分析肉色与 pH 值、乳酸量高低的关系，并进一步研究了它与鲜味成分(ATP 分解产物)相关连的问题。