

通过100目以上, 利于萃取。采用了科学的消毒杀酶60℃磨浆和90℃两分钟脱腥杀酶的办法。多道加水萃取, 调节用水的PH使其适于大豆蛋白的溶解, 用喷雾干燥法做成豆浆粉。

成品淡豆浆规格: 水分3.34%; 速溶度78.2%; 粗脂肪6.76%; 溶解度81.6%; 粗蛋白51.83%; 杂菌数19000个/克; 大肠菌、致病菌0。吸湿性露置30分钟不结块。

2. 国外豆浆和方便豆腐的情况: 着重解决抗胰酶素的钝化; 去豆腥味; 提高豆浆得率三个问题。其中去豆腥味办法如下: (1)用蒸汽延长煮浆时间。(2)脱脂低温浸出粕。(3)改常温水磨为80℃水磨, 破坏氧化酶。(4)在磨浆前热处理使脂氧化酶钝化。其工艺有下列几种: (1)大豆高热脱皮温水磨研, 得浆状物均质化喷雾干燥即得豆浆粉; (2)脱皮大豆膨化干燥、粉碎煮浆; (3)加压蒸煮大豆粕经超音速分散。

3. 杀菌: 现有高温短时(H T S T) 120℃下用秒速通过杀菌法和极高温(U H T)法, 用140~150℃秒速杀菌法。日本认为H T S T法不适于豆灭菌, U H T可用。高温灭菌去抗胰酶素, 脱腥。Ca(OH₂) 1%为添加剂; 烧石膏为凝固剂。豆浆成分标准: 日本仿牛奶标准, 蛋白质2.8%, 脂肪2.0%左右, 大豆为原料加水10倍再加油脂可达此标准。

4. 方便豆腐目前仅日本生产, 最通行的是包装豆腐, 即豆浆用G D L冷却在聚丙烯袋内凝固, 凝固后随即封口, 加热灭菌再冷却为成品。

方便豆浆用U H T灭菌, 用聚乙烯复合纸制盒包装。(F)

SP8200057[z]

TS213·3

方便米饭[H Y] 上海市食品研究所80年8P[z]

对翡翠桂花饭、南香肉丝饭和咖喱牛肉饭三个品作了试验, 采用薄膜杯式和盘式盛器。对不同包装容器不同品种的米饭做不同温度、压力、杀菌效果及在杀菌后置于不同环境下贮

存试验等。聚丙烯薄膜在不同温度下可贮存一周至一个月以上。经试销, 咖喱牛肉饭最受欢迎。包装形式以托盘式最受欢迎。(F)

SP8200012(2)

TS27

方便汤料[H Y] 天津市食品研究所; P1—5

本文详细介绍了以肉类为主的粉状方便汤料研究试制经过。

该产品的生产采用了减压浓缩真空干燥新技术, 对肉类原料使用高温高压方法, 使肉中蛋白质充分分解, 溶于汤中, 从而提高汤中蛋白质含量, 降低浓缩干燥温度, 防止物料的氧化、保持原料风味。汤料中的填充剂由产生沉淀的一般粮食淀粉改为经加酸或酶处理后的无沉淀糊精。其工艺流程为: 原料(肉类)→高压分介→提汤→减压浓缩→加八填充剂→真空干燥→磨碎成粉→成品包装。由于采用以上技术措施, 大大提高了其产品的质量, 牛肉汤料含蛋白可达13.9%, 羊肉汤料含蛋白13.3%, 猪肉汤料含蛋白13.3%, 鸡汤料含蛋白16.2%。此外, 在汤内填充淀粉脂肪、鸡蛋片和冷冻脱水青菜等付料还可提高汤料的色、香、味、形。

文中还介绍了方便汤料在研制中几个技术问题, 即有关提高肉汤中蛋白质的质量; 减压浓缩真空干燥方法; 如何解决汤料中沉淀问题及肉类原料综合利用等方面的情况。(1)

SP8200022[z]

TS294·1

蔬菜罐头加工中如何保持天然叶绿素绿色问题的研究探讨[H Y]——福州罐头厂林儒虎; P1—9

本文研究探讨了保持蔬菜天然叶绿素的绿色的处理方法和工艺技术。研究的结果使青豆、青刀豆、酸黄瓜、馅料青椒等罐头产品的颜色, 呈显出接近于天然的鲜绿色。试验方法的依据: 蔬菜的绿色都是依靠叶绿素产生的。由实验得知, 绿素粒约占干物质的0.6—1.2%。叶绿素是叶绿素和叶绿素B的混合物, 用弱酸处理, 其中的镁可由氢代替, 形成去镁叶绿素A和B。

继续在去镁叶绿素的溶液中加入醋酸铜，并缓慢加热，就能变成鲜绿色。这是因为铜进入到不含金属的去镁叶绿素中，占据以前镁所占的位置。若将叶绿素A和B用碱处理，则叶绿素起皂化作用而形成叶绿酸A和B。叶绿素、叶绿酸或去镁叶绿素，与铜或铁结合时，生成不溶于水且较稳定的绿色色素——叶绿素铜盐。这是进行保持天然叶绿素绿色试验所依据的主要原理。在特定条件和时间下，进行蔬菜原料处理。主要目的是使它本身原有的叶绿素与金属离子相结合，成为较稳定的不溶于水的叶绿素金属盐。(h) SP82000124(Z)

TS213.3

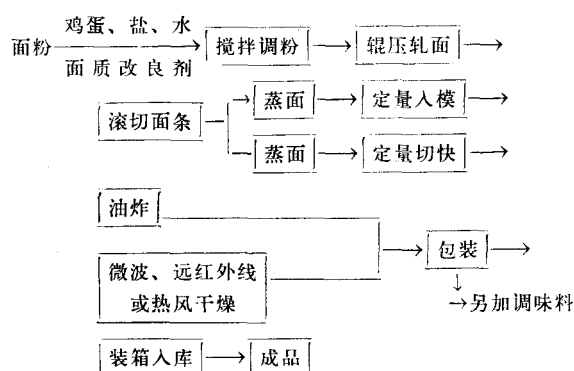
方便蒸煮米饭及米饭的回生[H X]——上海市食品工业研究所；P1-8

蒸煮米饭不同于其他方便米饭的加工方法，它不需要脱水干燥，也不需冷却保存，它是在一定含水量下予煮、包装，在高温下灭菌制成的。水的用量直接影响米饭的糊化度和感官质量。米饭含水量在60~65%，米粒较完整，不糊烂，在储存期中较稳定，不易回生。通常米和水的比例为1:1~1:1.4，糯米的用水量较大米少。米水混和后，在静置灭菌时，由于包装袋内上下汽液分布不均，往往出现米饭软硬不均的现象。采用予煮制成半生熟饭，包装就不存在汽液分布不均的问题。连续杀菌设备采用机械定时翻转，也能使上下汽液均衡。细菌形态其直径均在 ϕ 1微米左右，而高分子合成树脂薄膜为一种无定形的胶体，其微粒大小在0.1微米至1毫微米之间，由它融熔制成的薄膜微孔更小，细菌是不可侵入的。为了防止产品二次污染，国外采用针孔检出机对产品进行检测。米饭回生防止的方法，一是迅速脱水干燥，稳定无定形的组织结构。二是低温冻结，钝化分子活性。速冻到-20℃以下，米粒固化分子活性受到钝化，可使米饭不回生。三是添加介质阻止羟基缔合。(h) SP82000140(Z)

TS213.24

快速面[H Y]——上海益民食品四厂；P1-9

快速面的生产可分为附加汤料的油炸面和附加汤料的 α 化干燥面两大类。本文主要介绍的是油炸面的生产工艺。其工艺流程为：



快速面生产中，淀粉的 α 化的过程主要是在蒸面阶段中完成的。在高压锅内，当表压为1.5~24公斤/厘米，1.5~3分钟左右时间就可以了。在常压蒸汽连续蒸面时，蒸面时间一般为2~6分钟左右。油炸即是面条中的淀粉继续进行 α 化过程，又是使其干燥的手段，使面条在淀粉保持 α 化状况下快速脱水，从而具有快速性。油炸处理不当，会使油炸用油发生“老化”现象，也会影响产品的色泽、口味和保存期，解决这一问题的方法：1.合理的选择炸油。经反复试验，选用精炼硬化油、猪油和麻油的混合油脂作为炸油、炸出的产品的风味和油脂的稳定性都较好。2.使用抗氧化剂。经试验，选用BHA(叔丁基对羟基茴香醚)和PG(没食子酸丙酯)二种抗氧化剂并加用增效剂柠檬酸，用量按国家卫生规定不超过2/万。此外，还有除去渣滓、降低炸油回转率等方面的措施。本文还介绍了油炸面的设备。(h)

SP82000129(Z)

说 明

文摘右下角编号(如SP8200129)为索取号，可以此号向北京市食品研究所情报资料室索取原文的复制件。(地址：北京东总布胡同弘道巷3号，电话：557629)