

油闷干芦笋罐头

王景源 张龙超 安徽省砀山葡萄酒厂 235300

前言

罐装芦笋对原料要求很严,因而芦笋加工季节有大量等外品,一般占2%~5%。内销段装芦笋几乎无销路,芦笋原料价格高,还造成了污染,有的厂为综合利用试制了芦笋汁、芦笋酒、芦笋茶、汤味料等,但销路不畅,究其原因,大多是消费者不习惯芦笋味道所致。笔者将下脚料芦笋段晒干后,试制成油闷干芦笋罐头,不仅解决了芦笋香味很重的缺点,而且柔嫩可口,风味别致,老少皆宜。晒干后的芦笋可以长期保存,颇有推广的必要。现将加工情况介绍如下。

一、工艺流程

芦笋→去皮→烫漂→晒干→浸泡→清洗→预煮→清洗冷却→装罐→注汤→抽气封口→杀菌冷却→入库

二、工艺要点

- 1 原料去皮:用特制不锈钢刀手工去皮,太细的芦笋及芦笋头不需去皮,长度控制在10厘米以下,过老的应剔除掉。
- 2 烫漂:去皮后的芦笋放入微沸的水中烫3~5分钟,以芦笋微透明为度,立即捞出用冷水冷却透。芦笋必须热烫,否则晒干后不仅易返潮,而且色泽变黑,降低品质。
- 3 晒干:冷却后的芦笋经控水后,摊开放在通风透气的竹帘或苇席上晒干。晒干的芦笋呈淡黄色;直接放在地面或水泥地上晒干的芦笋颜色稍深;晒干的芦笋水份控制在14%以下,用塑料袋扎紧口,放在通风干燥处,防止虫蛀及霉变。

4 浸泡:干芦笋用温水60~70℃浸泡4~6小时,注意经常换水,浸泡能达到脱色,脱苦,增重的目的。

5 清洗:浸泡后的芦笋用清水反复冲洗,至水无色为止。

6 预煮:水与芦笋比例为2:1,水沸计时5~8分钟。

7 冷却:预煮后芦笋迅速捞起冷却透。装罐前的芦笋与干芦笋相比,能增重5~7倍。

8 装罐:采用7116#涂料铁罐,每罐加入植物油15~20毫升,植物油须经180℃熬炼10分钟去味,每罐装芦笋235克。

9 加汤汁:汤汁按下列比例配制(%)

酱油5,糖2,盐3,味精0.05~0.1。

糖色视酱油色泽情况而加。

注汤汁时不宜加过满,防止油溢出。

注汤汁后,罐头中心温度不低于70℃。

10 封口:真空度不低于300毫米汞柱。

11 杀菌冷却:杀菌公式为

$$\frac{10-20-10\text{分钟}}{121^\circ\text{C}}$$

冷却至40℃,擦罐,恒温一周后,打检包装。

三、质量指标

1 感官指标

色泽:芦笋呈棕黄色至褐黄色,汤汁呈棕红色。

滋味气味:具本品特有的滋味及气味,无异味、允许稍有苦味。

组织形态:芦笋呈半饱满状,松散柔软,食之无明显残渣感,无老皮,柔嫩而稍有韧感,允

许有少量芦笋碎屑。

杂质:无外来杂质

2 理化指标:

净重: 425克 $\pm$ 3%

固形物:芦笋加油重不低于净重的60%

NaCl: 1.0%~2.0%

重金属: $S_n \leq 200$ ppm

$G_\mu \leq 5$ ppm, $P_b \leq 1$ ppm

3 微生物:符合罐头食品商业无菌要求

• 四、讨论

1 本品具有独特风味,基本上除去了芦笋令人

不习惯的浓郁香气,适宜不同年龄、不同口味消费者的需求;原有营养成份损失小。

2 芦笋由于组织软,纤维素多,预煮时不需象竹笋那样加调味料闷煮,装罐时一次添加调味汤汁即可。

3 本地有将干芦笋与猪肉红烧的吃法,经试验,风味很好,也可以制成罐头食品。

4 本产品为芦笋下脚料综合开发的一项内容,采用此法可最大限度地使用等外品,因此有推广的价值。

华商科技联合开发公司简介

本公司系商业部系统二十三个科研单位合股组成的联合体,属股份制公司。公司总部设在天津,挂在天津市第二商业局;公司信息部设在北京食品研究所全国食品科技情报中心站,业务受商业部科技质量司指导。

一、华商公司的任务

1. 充分发挥公司各成员单位技术,设备实力和多专业多学科的群体技术优势,积极承担商业部的重点科研项目,协助商业部科技司组织项目的调查、立项、可行性研究、实施等工作,组织联合攻关。

2. 积极推广科研所的科技成果,组织新产品、新技术的开发应用,当好科研与经济结合的牵线人。

3. 根据科研项目兴办实体,建厂生产,并经销新产品。

4. 面向社会,接收委托,承担工程项目发展规划的咨询论证设计等技术可行性研究等。

二、华商公司四大专业重点

1. 食品及食品添加剂工业:以开发功能性食品,高科技食品为主,如婴幼儿食品、老年人食品、各种食品添加剂、天然抗氧化剂、天然色素等。

2. 生物工程:生物制药技术,利用生物工程技术改造传统的酿造和发酵行业。利用生物为生化技术从动植物中提取附加值制品。

3. 食品机械、商场设施、商品养护流通领域的先进技术。

4. 商业电子、大型商场、零售、批发商业企业的计算机网络和商业电子设备,如收款机、打票机、条型码设备等。