

应的速率相似。在这种情况下, HMF与其他化合物反应时, 其形成与消耗几乎是同时发生的, 可以认为当形成和分解率平衡时, HMF停

止积累。

倪德秀译自《Journal of food science》
1986, Vol. 51, №3, p564~567, 邓桂森校

农村专栏

凉粉草的功能新说及其制作工艺

广东省江门制药厂药物研究所 黄健生

凉粉草, 别名仙草、仙人草、仙人冻、蕹草。为唇形科凉粉草属植物凉粉草 *Mesona Chinensis Benth* 的全草。枝叶加水煮汁可制凉粉, 故称“凉粉草”。有清热利湿、凉血解暑的功能, 可治疗急性风湿性关节炎、高血压、中暑、感冒、黄疸、急性肾炎、糖尿病等, 用量为 30~100 克。但民间常以凉粉草加水煎汁制作凉粉(客家地方和广西、湖南部分地区叫“仙人板”)作清凉饮料、清热解渴。讲粤语地区的人喜欢: 成形稍坚实、味淡、无硷味者为上品, 可用竹枝、筷子挟食, 在暑天作为戏耍小吃, 可止渴生津, 清凉爽口。

近年来, 广大人民生活水准提高, 要求吃得口味舒服、省时、营养、卫生。不少科技工作者对凉粉草进行研究, 将传统工艺制作的店摊小吃点, 改制成为速食凉粉进入家庭、个人旅游的方便食品, 可做风味独特的清凉饮料。

今将配方和工艺介绍如下:

凉粉草 1 kg 碳酸钠 150g 茨粉
1.2kg 淀粉 1 kg 明矾($KAl(SO_4)_2 \cdot 12H_2O$)
100g 乙基麦芽酚 0.2g

工艺流程:

水提 $\xrightarrow{\text{三次}}$ 滤液静置 $\xrightarrow{12\text{小时}}$ 上清液浓缩波美度 13°
 $\xrightarrow{\text{制粒}}$ $\xrightarrow{70^\circ\text{C}}$ 干燥 $\rightarrow$ 粉碎 $\rightarrow$ 质检 $\rightarrow$ 成品。

生产工艺:

(1)将凉粉草清洗干净, 加碳酸钠 150 g 与水 50 升同煮 2 小时, 滤渣加水 40 升煮 1.5 小时, 滤渣再加水 30~40 升搓洗, 将滤液煮沸 5 分

钟, 混合三滤液静置 12 小时, 吸取上清液; (2)加水至 110~120 升煮沸; 后将茨粉等原料加水 10 升搅拌用纱布过滤, 将滤液慢慢加进煮沸之凉粉草液中, 随加随搅拌, 继续煮沸 5 分钟倾入容器内约数分钟, 挑去上面之凝聚物和泡杂, 冷却即为成品。(通常以添加砂糖、蜜蜂适量调食)。

(注意: 木炭、红薯粉(或高潜罗粉)均要生碾沉淀粉), 片干碾者不适用; 凉粉草要求叶多者为上品)。

粉剂生产工艺: 上述操作(2)之前, 浓缩至波美度 13° 左右, (条件不具备的厂, 实际上达不到此浓度, 易焦化)加入淀粉等辅料制粒, 70°C 干燥至恒重, 碾成粉末, 质检, 分装, 即为成品。

食法: 此粉每 100 克(包), 先以冷水调成糊状, 加入已煮沸之水中, 边加边搅拌至沸 5 分, 可制成美味可口的凉粉 2.5~3 kg (稀稠随意调整), 蘸白糖、蜂蜜或咸或淡, 听从君意。

感官指标: 本品色棕灰、细粒状粉, 配成 4% 的水沸冷凝后, 呈有光泽的棕褐色软饮料, 味淡、略带硷味, 有清爽和咀嚼感, 无异味、异臭及外来杂物。

理化指标: (1)4% 冷凝软品的 pH 值为 7.8~8.1 之间, (2)干粉含水量 (%) ≤ 5 ; (3)铅(以 pb 计): ≤ 1 ppm, (4)砷(以 As 计): ≤ 0.5 ppm。

细菌指标: (1)细菌总数: ≤ 3000 个/g; (2)大肠杆菌: ≤ 100 个/g; (3)致病菌(指肠道致病菌、致病性球菌): 不得检出。