

称取滤渣 4 份, 每份 10 g, 依次加入 2%, 4%, 6%, 8% 的过氧化氢 20 ml, 结果表明: 4% 以上浓度的过氧化氢色泽差别不大, 2% 较差。

1.3.4 脱色时间

称取滤渣 4 份, 每份 10 g, 加入 4% 的过氧化氢 20 min; 经 10 min, 20 min, 30 min, 40 min 的脱色效果比较, 20 min 即可达到脱色要求。

1.4 膳食纤维总量测定采用 Enslyst 方法

2 结果与讨论

经过以上工艺得到的膳食纤维粉为米黄色粉末, 无涩味, 无粗糙感。膳食纤维总量为 69.58%。

本文制备的膳食纤维添加粉, 原料属废物利用, 成本低, 制备工艺简单; 膳食纤维含量高, 可广泛应用于面包, 饼干, 方便面, 糕点等多种食品中, 以满足人们日益提高的生活水准的需要。

佛手瓜原汁饮料产品的开发研制

杨 林 安徽阜阳肉联厂食研所 236022

佛手瓜, 又名“福寿瓜”, 以果实似拳曲合抱的双拳而得名。该瓜可食部 100%, 除了含 94% 左右的水分外, 还含有人体必需的营养元素钾、钠、钙、镁、磷和微量元素锰、锌、铜、铁、硒等。尤其是硒的含量较高, 是黄瓜的 5 倍以上, 对维持人体正常的生理机能, 参与机体酶催化反应, 预防克山病, 具有特殊的食疗作用。

佛手瓜喜温暖畏炎热和严寒, 一般 4~5 月份露地搭架种植, 白露后开花结果, 单果重平均 0.5 kg 左右, 亩产 6~8 吨, 且耐贮存, 温度在 5~10℃ 范围, 可存放至第 2 年 5 月份。由于成熟季节性限制, 夏季很难吃到。佛手瓜的食用方法多种多样, 可生吃, 生津止渴; 切成丝或片, 拌糖或拌盐, 清香可口, 脆嫩耐嚼; 炒肉丝或做汤均可, 辅之鲜味十足, 开胃健脾。为使旺季不烂, 淡季不淡, 以便长年供货, 多风味, 多品种, 笔者通过两年来的研究摸索, 成功地开发研制出佛手瓜原汁饮料。

该产品是以 7~8 成熟的佛手瓜为主要原料制成的原汁型天然饮料, 成品呈浅黄绿色, 为均匀多相系胶体, 具有佛手瓜自然的清香味, 是

一种不可多得的饮料佳品。现就其加工工艺及技术要点简述如下:

1 工艺流程

佛手瓜→清洗→切半挖软核→破碎→打浆→胶体磨→过滤→一次均质→调配→脱气→预热→二次均质→灌装→真空封口→杀菌→冷却→成品包装

2 主要原辅材料

白砂糖 柠檬酸 耐酸性羧甲基纤维素钠
黄原胶 970[®] 砂滤水 亮蓝 柠檬黄 异
VcNa

3 产品配方及加工要点

3.1 产品配方 (100 kg 计, 单位 kg):

佛手瓜原汁 32 kg 羧甲基纤维素钠
0.15 kg 黄原胶 0.1 kg 白砂糖 10 kg 异
VcNa45 (ppm) 10⁻⁶ 柠檬酸 0.15 kg 亮蓝
柠檬黄适量 砂滤水加足。

3.2 工艺要点

3.2.1 原料筛选: 选择熟至 7~8 成熟的新鲜佛手瓜, 用清水洗净上面的绒毛, 然后用特制

的弧形刀切半挖软核。

3.2.2 用斩拌机快速使佛手瓜斩碎,立即打浆,胶体磨,滤液用 80 目筛绢滤布过滤,以免多量的纤维直接影响产品的感官质量。

3.2.3 调配:主要是将砂糖,柠檬酸,稳定剂等溶解绢布过滤后,加到盛原汁的不锈钢集液桶内。边搅拌边加入适量亮蓝和柠檬黄。加砂滤水至所需刻度。

3.2.4 稳定剂的选择:通过实验试制,我们选择了复合稳定剂黄原胶 970[#]和耐酸性羧甲基纤维素钠。一方面,使产品成为均匀多相系胶体,无分层析出,絮状沉淀漂浮现象;另一方面,该产品稠度适中,口感滑腻,味道十足。

3.2.5 均质:脱气是该产品加工的关键,一是驱除果汁中的氧气,以防褐变,保持维生素 C 含量;二是使植物细胞壁有效破坏,为产品形成多相系胶体打下基础。脱气要求 0.06 MPa,均质压力 13~20 MPa。

3.2.6 灌装前需对料液盘管加热,温度控制在 85℃以上,采用自动连续灌装机进行灌装、密封、要求真空度在 400 mmHg。

3.2.7 杀菌公式:15—20min/108℃,迅速冷却至 35℃以下,及时擦水罐,保温检查,成品包装。

4 成品质量指标

4.1 感官指标

色泽:产品呈浅绿色或黄绿色。

香气:具有新鲜佛手瓜的清香气。

滋味:具有新鲜佛手瓜自然的滋味,口感滑腻,味道柔和。

4.2 理化指标

可溶性固形物:10%~12% (折光计)

果肉果汁含量:≥30%

酸度:≤0.15% (以柠檬酸计)

真空度:≥185 mmHg

净重:5133[#]三片易拉罐,250±5g;5104三片易拉罐 200±5g。

4.3 微生物指标 (执行 GB2759—81 标准)

细菌总数 (个/ml) ≤100

大肠菌群数 (个/100ml) ≤6

致病菌:不得检出

佛手瓜还可加工成佛手瓜酱和佛手瓜脯,清水佛手瓜罐头等,增加其系列品种,以延长存货期,提高其综合利用附加值。这样,不仅使只能在秋末冬初才能吃到的佛手瓜,在其它季节,如夏季,也能吃到。

鱿鱼碱发最佳工艺的研究

阎喜霜 张培茵 杨铭铎

黑龙江商学院旅游烹饪系 150076

摘 要 通过正交试验对影响碱发鱿鱼的因素及影响机理进行了探讨,利用模糊关系法对检验结果进行外处理。结果表明:对于碱发鱿鱼,最佳涨发条件为氢氧化钠溶液浓度为 0.4%,温度为 25℃,涨发时间为 8 h。

关键词 碱发 模糊数学

干货原料的涨发加工是烹调技术的重要组成部分,适合碱发的干货原料多为海洋软体动物,如鱿鱼、乌鱼,含有丰富的胶朊蛋白和弹

性蛋白,干制后表面形成一层致密的防水膜。不同的原料碱发时虽采用相同的工艺流程,但工艺条件却不同,本文以鱿鱼为例,探讨其最佳