

保温发酵,中间插上温度表,桶内的料层要比豆饼原料薄。第二天可适当送入一些蒸汽,第一阶段的温度在45℃,以后逐渐升温控制在50℃,根据酱醅成熟情况,但最终温度不超过55℃,大约经12天后可得到理想的酱醅。

(4)浸泡滤油,成熟的酱醅可放入第一天的色水油,(温度在75℃)进行浸泡,并盖好竹盖和麻袋保温。浸泡时间20小时左右,打开桶底阀门滤出头油,然后再放入淡色油,浸泡6~8小时后滤出二油。最后放入自来水(75℃)浸泡,滤出后待第二天备用。滤渣作饲料处理。

(5)成品贮藏,滤油经调配加热后,检验测定各项理化指标。用泵打入贮藏桶内即为成

品。按我们经验每百公斤混合原料出油量为500公斤。

五、结束语

利用浆水干酿制酱油,无论在产品质量、风味和出油率方面,都要高于直接用蚕豆为原料酿制酱油,从而降低了生产成本,又为粉丝加工厂增加了收益,按我们当地浆水干(煮干浆水干)买价为0.08~1.00元。但对操作管理要比其它原料严格,特别对原料的配比关系极大,他直接影响到产品的风味、色泽和出油率。我们虽然利用浆水干酿制酱油已有较长的历史。但对生产工艺需要继续摸索。从而提高酱油出品率。

几种姜制品的制备工艺

山东省中医药学校 赵仁泰 陈骏骐

生姜(学名: *Zingiber officinale* (Willd.) Rosc.)是一种刺激性调味品,可供食用。主要含挥发油、辣味素及淀粉等成分^[1]。中医认为:生姜具有解表散寒、温中止呕、化痰止咳之功效,用于风寒感冒,胃寒呕吐,寒痰咳嗽以及解半夏、天南星、鱼蟹、鸟兽肉毒。经研究表明:生姜能对大鼠胃粘膜细胞起保护作用^[2],临床报道生姜煎液可治疗胃、十二指肠溃疡。生姜除了作为中药和食品调味料外,还可以加工成保健饮料,如姜酒、固体大姜汁等。但市售固体大姜汁辣味及生姜芳香气甚微,即使姜酒也很少有姜香气。为了更好的综合利用生姜,介绍几种姜制品的制备工艺,仅供参考。

提取工艺

1、姜挥发油的提取:取鲜姜洗净泥土等杂质,粉碎后,压榨姜汁,再加适量水,搅拌均匀,压榨,再加入适量水如此操作4~5次,残渣置入蒸馏器内,加热蒸馏提取挥发

油,或采用通入水蒸汽蒸馏。蒸馏完毕,滤过,弃去残渣,滤液备用。分离出挥发油,如果采用水蒸汽蒸馏,母液供下次蒸馏用。

2、姜清膏的制备:取上述压榨液合并,静置,分离出沉淀和上清液。沉淀即为姜淀粉,具有较浓的姜辣味,干燥后,作为调味品以及其他食品添加剂。过滤上清液,与上述残渣滤液合并,加热浓缩(最好采用减压浓缩)至清膏,比重约为1.25。

成品制备

1、姜酒:取上述清膏0.5kg,加入90%食用酒精,使含醇量达到70%,冷藏24小时,过滤,滤液用蒸馏水稀释至含醇量为20%(含醇量可根据需要而定),再加入适量的单糖浆和挥发油,混合均匀,过滤,再用20%食用酒精稀释至10,000ml即得。或者取生姜5kg,切成薄片,置入回流器内,加入40%食用酒精,加热回流3次(3000ml,2000ml,1000ml),过滤,合并滤液,测定乙醇的含量,加入适量



的单糖浆, 根据需要调整乙醇的含量, 并稀释至 10,000ml。过滤即得。后法较前法简单, 但提取不完全, 残渣中仍含一定量的酒精。以上方法制得的姜酒既具有姜的辣味, 又有姜的芳香气味。

2、固体大姜汁(姜冲剂): 处方: 姜清膏 0.5kg, 糖粉 20kg, 姜挥发油 10ml, 柠檬黄 6g。制法: 取姜清膏与柠檬黄混合均匀, 再加入糖粉, 制成适宜的软材, 制成颗粒, 干燥, 整粒(除去细粉和结块), 将挥发油喷入颗粒, 混匀, 即得淡黄色、甜辣而具有较浓郁姜香气的固体大姜汁。

3、姜糖浆: 取姜清膏 0.5kg, 加入黄酒 500ml, 冷藏 24 小时, 取上清液, 过滤, 滤液加入单糖浆和水至 25kg, 含糖量可控制在 50% 左右 (g/ml), 加热至沸, 放冷后, 加入适量姜挥发油, 搅拌均匀, 过滤即得。

4、糖姜饼: 其制作工艺与山楂饼的制作工艺^[3]相似。配料: 姜清膏 5 公斤, 姜淀粉 10 公斤, 白糖 100 公斤, 柠檬黄 30 克, 混合均匀, 调制成稠稀适中的糊, 然后刮片, 烘干, 切片, 包装, 即得。成品的色泽呈淡黄色。厚薄均匀的园片状。

5、姜露: 《本草纲目拾遗》就有记载, 具有辟寒、解中霜雾毒, 驱瘴, 消食化痰作用。姜露的制法可用蒸馏法: 取生姜切成薄片(或

用榨汁的残渣), 加适量蒸馏水, 加热蒸馏, 收集一定量的蒸馏液, 除去过量未溶的挥发油, 必要时过滤澄清; 收集蒸馏液的量主要根据生姜所含挥发油高低而定; 一般 1 公斤生姜收集蒸馏液 4000~10,000ml。也可取姜挥发油 2 ml, 加滑石粉 15 克混匀, 置研钵中研匀, 加蒸馏水 1000ml。振摇 10 分钟, 反复过滤至澄明, 并由滤器加适量蒸馏水, 使成 1000ml, 即得。另外, 还可将姜挥发油与适量的表面活性剂(如吐温—80)混合, 加水适量混合均匀, 再加水至全量。

生姜是常用的中药之一, 具有一定的药用价值; 在日常生活中, 又可食用调味。固体大姜汁、姜糖浆和糖姜饼具有祛风寒、健脾胃之功, 可以作为药膳经常服用, 能起到益脾健胃, 增进食欲的作用, 更适用于胃溃疡患者服用。姜酒主要作饮料, 尤其是食鱼蟹别具风味。姜糖浆和固体大姜汁可冲入开水后服用, 更适于矿工、井下及寒冷地区。姜露可以作为饮料的芳香调味剂。

参考文献

- [1] 孙庆伟等: 中草药, 17(2): 43。
- [2] 江苏新医学院: 《中药大辞典》, 人民出版社, 上册, 655页, 1977年。
- [3] 李国厚: 食品科学, (5): 63, 1986。

资料信息

实用食品技术资料

近三年来, 我站针对中小工厂和乡镇企业的迫切需要, 先后邀请专业技术人员编写了近五十种成套实用技术资料, 内容包括肉禽鱼贝、糖果、糕点、水果、蔬菜、饮料、豆制品、乳制品、小食品等的配方、工艺、设备, 以及食品的检验、标准、全面质量管理、专利等书册。从 88 年起, 又增加为用户代购出版社正式出版物(近 150 种)的业务。欲购者, 请来信索取订单。联系处: 北京东总布胡同弘通巷 3 号全国食品科技情报中心站。

全国食品科技情报中心站 扩充成员网启事

近年来, 我站通过定期组织食品科技与市场信息发布会、食品与食品机械展销订货会、中外厂家技术座谈会、加工技术培训班。发行技术资料等活动, 积极为生产和科研服务, 有效地促进了生产厂家、大专院校、科研院所、经销单位之间的横向联系与联合, 取得了明显的经济和社会效益。

随着改革的深化和加速, 我站希望同更多的单位加强联系, 扩大中心站成员网, 欢迎大家报名参加。联系地址: 北京市东单东总布胡同弘通巷 3 号全国食品科技情报中心站。