

进行加工生产, 操作技术先进, 产品质量均一, 符合工艺要求; 生产得到的草莓汁销售方式独特, 产品口味纯正, 卫生条件好; 整条生产线

上的机械设备均采用不锈钢制造, 设备先进可靠, 本生产线布置合理, 投资省, 操作方便可靠。

乌饭营养八宝粥

杨瑞菊 南京金陵职业大学 210001

乌饭树为杜鹃花科, 属常绿灌木, 主要产区在长江以南各省。乌饭树嫩叶是重要的药材。其叶含有槲皮素、酚甙。树叶煎汤含嗽, 有抗菌消炎作用, 可治牙龈腐烂。乌饭树枝叶中的有效成份有花青苷类、黄酮类、酚类化合物、丹宁类、三萜类、各种有机酸和肌醇、维生素等。有些成分对延缓人的衰老及老年病的防治是有效的。乌饭树叶中含有丰富的微量元素。其中铁、锰、锌含量较高^[1]。

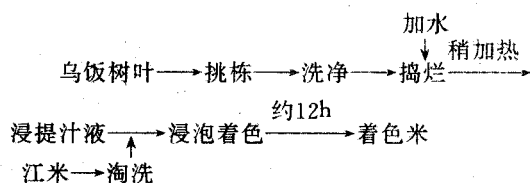
本文以乌饭树叶为原料浸提汁液, 以此汁液浸泡江米, 使之着色制成乌饭米, 然后配料煮制成营养八宝粥。

1 配方组成

江米5 kg 薏米1 kg 红枣1 kg
桂园肉0.2 kg 花生0.5 kg 莲子0.5 kg 红豆1 kg 蔗糖6 kg
水100 kg 乌饭树叶适量

2 工艺流程

2.1 乌饭米的制作



2.2 工艺流程

乌饭着色江米→配料→煮制→装罐→密封→杀菌→冷却→成品

3 工艺要点

3.1 将乌饭树嫩叶洗净, 捣烂放入锅中, 然后加适量的水, 稍微加热, 以加快浸提汁液; 用箩筐将江米淘洗, 然后浸泡在树汁液中以便着色, 待米变色, 约半天时间取出即为乌饭着色米。

3.2 在锅中将水加热到60℃左右时, 将红豆、薏米、花生等原料预先淘洗干净后和乌饭着色米一起下锅中, 大火迅速煮开, 煮开后再煮15min, 此时加入蔗糖, 用文火慢慢熬制, 以便淀粉颗粒吸水膨胀和糊化, 减少水分蒸发, 并且节省能源。

3.3 八宝粥全部煮制时间大约1.5 h, 红枣和桂园肉在最后0.5 h时加入, 加入太早, 食用时淡而无味。最终粥成为稳定的溶胶状态。

3.4 将成品趁热装罐、密封以便罐内形成较好的真空度。

3.5 杀菌: 该制品基本呈中性, 且富有营养物质, 应高温杀菌。杀菌时将罐倒置, 冷却后将罐放正。

4 结果和讨论

4.1 江米含支链淀粉较多, 能增加制成品粘稠度和稳定性。支链淀粉几乎不会老化。配方中不需要任何稳定剂, 可保证有良好的效果。

4.2 本制成品是以乌饭叶汁液着色江米, 是该制品的特色, 是同类众多之八宝粥难以媲美之处。使用江米着色之量可以是配方之全量, 也可以是配方中江米之量的若干份之几, 但不宜低

于配方的1/2量。

4.3 本制品乌饭营养八宝粥有乌饭叶特有之清香,乌饭米粒青黑而有光泽,米软而汤稠,粘度适宜,甜味适中,极易消化,风味、口感甚佳。

4.4 花青素是广泛存在于植物的花、果实、叶、茎或根中的天然色素配糖体。乌饭树的果实呈紫黑色浆果,色素含量很高,呈深红至兰色,主要成分是氰甙—3—葡萄糖甙,可用于食品加工之着色^[1]。自然界中花青素多是以苷的形式存在;而乌饭树叶含量有多种成分,其中含有花

青苷类,花青苷呈紫红色^[2],因此乌饭树叶汁液之所以能起到着色作用,可以认为是乌饭叶中含有较多的花青苷的缘故;另外乌饭树叶中含有丹宁和丰富的铁质,丹宁遇金属离子如铁离子会变成兰黑色^[3];乌饭树叶之着色与诸多因素有关,是天然的着色剂,安全性好,着色度牢而有光泽,是理想的天然食品着色剂原料。

参考文献

- 1 李中岳.乌饭树.中国食品报,1991.
- 2 蔺定运.食用色素的识别与应用,1987.
- 3 邵长富.软饮料工艺学,1987.

莲子冰淇淋的研制

林争鸣 湘潭大学化工系食品工程 411105

1 前言

湘莲的深加工在湖南省还处于起步阶段,加工率不到10%,90%的湘莲是作为原料销售,得到的只是湘莲的本值,由深加工而大大升值的那部分则基本流失。因此,为了解决湘莲的深加工问题,我们研制了一种新产品——莲子冰淇淋。本产品是以湘莲为主要原料的冰淇淋。冰淇淋一般是以牛奶、白糖、乳化剂、蛋黄等为原料制成的,而本产品则是以扩大湖南省,特别是湖南省湘潭县盛产的湘莲的消费为目标,同时也想为人们提供一项既具有新的味觉,又富有营养的食品——莲子冰淇淋。

2 原料

2.1 主要原料:湘潭白莲

2.2 辅料:白糖、牛奶、奶油、蛋黄

2.3 原料处理

选择无虫蛀,无霉变,无杂质,外观洁白,并捅去莲心的湘潭白莲,漂洗干净后放入足量的水浸泡约5 h,然后捞出放入清水中加热至100℃,预煮约5~8 min,使之软化,再将莲子

置于磨浆机中磨成莲子泥。然后置于双层锅内,在常压下加热煮沸,文火熬煮,边煮边搅拌,以防焦化,浓缩至浆体均匀粘稠状,无结晶,无渗水,组织细腻,即为莲子酱。

3 莲子冰淇淋制法之一

3.1 产品配方(以1kg的冰淇淋成品量为例)

白糖:200g 水:200ml 莲子酱:
250g 奶油:(45%)350ml

3.2 操作要点

3.2.1 将白糖和水混合,煮沸使之溶化成糖浆,然后冷却至室温。

3.2.2 将莲子酱和奶油放入上述所得到的糖浆中,搅拌均匀,然后再按常规办法放入冰淇淋机中制成冰淇淋。

4 莲子冰淇淋制法之二

4.1 产品配方(以1kg的冰淇淋成品量为例)、

蛋黄:(6个)90g 牛奶:200ml 白糖:
240g 奶油:(45%)250ml 莲子酱:220g

4.2 操作要点

4.2.1 将蛋黄与白糖混合,搅拌到成为白色,