

衍生物。该物质存在时,过氧化氢分解出氧而形成络合物过氧化物酶——过氧化氢,其中每一个过氧化物酶的铁原子上都连有一个分子过氧化氢。这种络合物中的过氧化氢具有活性,能使有关物质氧化,所以利用分解出来的氧来氧化联苯胺指示剂,产生二酰亚胺代对苯醌,与未氧化的联苯胺作用,则生成兰绿色化合物。从表3可知:姜汁组和茶汁组肉样在每次测定反应中显色时间都未超过2 min,而对照组肉样只在第2次和第3次测定反应中出现阳性反应,且时间高于2 min,而在第3次以后的各次测定反应中均无阳性反应出现。

3.4 在新鲜畜肉中,蛋白质的化学结构未遭到破坏。而变质肉中蛋白质均有不同程度的分解形成了初期分解产物——蛋白胨及多肽类。加热过程与硫酸铜结合形成蛋白质而产生沉淀。

从表4可见:对照组肉样在第2次测定反应中就开始出现浑浊和沉淀现象;而姜汁组和茶汁组肉样的测定反应均为阴性。

3.5 从表1、图和表3可见,姜汁的保鲜效果优于茶汁的保鲜效果。

参考文献

- 1 徐淑英编译. 食品科学. 1987,9,49~52.
- 2 上海商检局. 食品化学分析. 上海科技出版社, 1979.
- 3 罗承刚. 食品科学. 1990,9,17~18.
- 4 朱曜. 食品科学. 1990,12,51~53.
- 5 徐国钧主编. 生药学. 人民卫生出版社. 1988.
- 6 Priestley R. J. et al. Effects of heating on foodstuff. 1979,127~133.
- 7 贾之慎等. 食品科学, 1990,11,1~4.

咸味八宝粥的研制

江美都 杭州商学院食品系 310035

张树景 杭州健哥实业总公司罐头分厂

1 前言

民以食为天。翻开中国饮食文化的历史长卷,不难发现无论是民间饮食,或者是宫廷御膳,粥有着极其重要的地位。笔者查阅过一份清宫御膳,曰御膳每日有粥。诸如大米粥、小米粥、糜子面粥、苡米粥、腊八粥。清,黄云鹤《粥谱》则记述了247个粥方。曰食粥“一省费,二味全,三津润,四利隔,五易消化”。当今风靡市场的易开罐装“八宝粥”其实就是在传统的腊八粥基础上采用现代食品加工手段、技术加工而成的方便食品。

然而,甜味八宝粥多年来一统天下,使得许多厌吃或腻吃甜食消费者及糖尿病患者对方便食品八宝粥的需求成了泡影。笔者经过深入调查及一年多时间探索实践,终于解决了配料、工艺、包装等难题,研制成功咸味八宝粥。

2 研制思路及技术关键

- 2.1 合理搭配原、辅料,使色香味形和谐统一。
- 2.2 风味设计突出一个咸字,但咸得有度,NaCl含量 $<0.6\%$ 。
- 2.3 产品所选原料注重营养价值,营养平衡。
- 2.4 技术关键突破了八宝粥易结团粘罐现象。

3 主要原辅料及工艺流程

3.1 主要原辅料

- 3.1.1 火腿:金华一级火腿肉丁,具有特色风味。
- 3.1.2 鸡丁:市售新鲜鸡胸脯肉丁。
- 3.1.3 糯米:杭加湖地区特产香糯米,粒大,粘性好。
- 3.1.4 米仁:市售浙江龙游产。米仁富含淀粉、蛋白质、脂肪、钙、磷、铁及维生素,是一种较理想的滋补食品。

3.1.5 赤豆:市售大红袍赤豆,皮薄,色泽鲜红发亮。它含有丰富的铁质、蛋白质,特别是含有其它豆类所没有或很少含有的三萜皂甙等营养成分,具有补血、除热毒、利尿治水肿功效。

3.1.6 芸豆:白芸豆为云南的著名特产,粒大肥厚,色白皮薄,质地细腻。

3.1.7 土豆:是一种营养价值很高的蔬菜。世界上许多国家把土豆作为主食。鲜土豆含淀粉15%~22%,蛋白质2%,脂肪0.2%,并含有丰富的矿物质和维生素。

3.1.8 胡萝卜:是很有营养的根菜。含有丰富的维生素A原(胡萝卜素)。VA对维持人体的皮肤和眼睛的正常生理功能有着极其重要的作用。

3.1.9 黄瓜:选用杭产小黄瓜,质嫩娇嫩。

3.1.10 精盐、砂糖、调味料:市售

3.2 工艺流程

3.2.1 原料预处理

糯米、料仁:筛选、精洗、浸泡。

土豆:挑选、清洗、去皮、修整、切丁、漂洗。

胡萝卜、黄瓜:挑选、清洗、修整、切丁、腌制。

赤豆、白芸豆:筛选、清洗、预煮。

火腿:修整、切丁

鸡丁:原料检验、切丁、腌制。

鸡汁:整鸡洗净、修整,加水和风味料熬煮、过滤。

3.2.2 主辅料混合

将处理好的原料按比例混合,火腿、鸡丁等

部分原料每罐分别添加。另将鲜味剂,品质改良剂,食盐加入汤汁。

3.2.3 装罐

空罐经挑选、清洗,蒸气烫漂进入灌装线,主辅料定量装入空罐,经检验员复磅,加汁,每罐净重 $340\pm 10\text{g}$,采用GT4B2B真空自动封罐机在25~30KPa真空度下封盖。

3.2.4 熟制杀菌

由于装入物料多为生料,尤其是糯米、米仁、白芸豆,其中的淀粉糊化需一定的温度和时间。故选用8—40—7min/121℃杀菌式杀菌。

3.2.5 编码

3.2.6 入库保温 产品在37~39℃温室保温10天,剔除不合格罐。

3.2.7 检验 按QB1006罐头食品检验规则进行商业无菌检验及理化指标检验。

3.2.8 包装、成品

4 咸味八宝粥的特点

4.1 口感独特。和甜八宝相比,由于产品加入了鸡汁、鸡丁、火腿等动物性食品原料,因此咸八宝赋有特殊的芳香味、鲜味。

4.2 色香味形和谐统一。开启易拉盖,产品红、黄、白、绿相间,色彩分明,物料颗粒完整,无液固分离现象。

4.3 营养丰富。动物性原料火腿、鸡丁、鸡汁与植物性原料合理搭配,产品除有较高的淀粉、动植物蛋白质、脂肪外,还有充分的β-胡萝卜素、维生素、矿物质等成分。

红辣椒果皮的综合开发利用

伍 明 王 杰 任仲皎 詹国庆

中南民族学院化学系 (武昌)430074

1 前言

近年来全国陆续上马了一批辣椒红色素生

产厂家,均以干红辣椒为原料提取天然辣椒红色素,但其副产品辣椒果皮残渣使企业负起了沉重的包袱^[2]。国内大多数辣椒红色素生产厂