

## 贮藏与速冻蔬菜加工

速冻蔬菜是将新鲜蔬菜加工后,采用快速冷冻而成。速冻蔬菜的优点,一是可以冷藏运输;二是可以在冰箱中存放而不变质;三是食用时简单、省工;四是蔬菜保持原有色、香、味、形和营养价值。食用速冻蔬菜不能隔夜烹调,做菜时不能用热水溶化,只能用冷水冲一下即可,做汤可顶沸入锅。速冻蔬菜是贮藏保鲜业又一新的工艺技术,在我国正被广泛应用。(范同)

## 我国最大的菜库

在大庆油田上,建起了我国最大菜库,总面积为4.7万平方米,整个菜库分地上、地下两层,共有72个库房,其中有54个恒温库和18个低温库,设有铁路专线可一次停放一个火车集列。上下两层都可直通汽车进库房。一次可贮货物8,000万公斤,年吞吐量为一亿公斤。

该库于1986年建成投产,全部采用气调、红外线辐射等先进技术。库内还分设速冻蔬菜车间,年生产能力在150万公斤以上,同时兴建一个食品加工厂和钻<sup>60</sup>蔬菜加工厂,年钻射处理蔬菜5400万公斤,为我国贮藏加工现代化生产迈出了新的一步。(范同)

## 蔬菜贮藏保鲜 分子筛气调机研制成功

由北京农业大学食品科学系讲师于梁同志主持研究,长春、上海两地负责试制的蔬菜保鲜分子筛气调机问世,分子筛气调机主要功能是将密封低温菜库空气中的氧气吸附脱除,造成有利于蔬菜呼吸的低氧环境。在贮藏如蕃茄等能自身生成乙烯有害气体的蔬菜时,该机也能将乙烯吸附脱除使库内空气清洁,防止蔬菜变质腐烂。使用该机贮藏的蕃茄可以从10月底贮至元旦,仍保持蕃茄色、香、味不变。商品率达90%以上。这种机器在国内是首创,在国外发达国家也是近几年刚刚应用。(范同)

## 速冻菜食用方法

速冻蔬菜的食用方法是:将买回来或从冰箱中刚取出的速冻菜稍加解冻后,用凉水简单的冲浇一下,根据做菜需要进行加工与普通菜一样直接下锅烹调。速冻蔬菜不可完全解冻,也不可热水冲刷洗泡。下锅烹调时火要调旺,火不旺,菜过于软化,口感不好。在通常情况下茄子块、豆角段适于炖,青椒片、西葫芦片、豆角丝,西红柿适于炒,黄瓜片、西红柿片可做汤。当然黄瓜丝与西红柿等菜也可拌凉菜。为了保持冻菜原有色泽,烧菜时可以不放或稍放一点酱油。(范同)

## 脱水蔬菜加工

脱水菜是将蔬菜脱去90%的水分制成一种干菜,便于贮藏运输,食用前将其浸入水中即可复原,仍然保持鲜菜的色、香、味及营养成分,与新鲜蔬菜无几区别。

脱水菜加工工艺简便,易行。原料要求:规格均匀,清洁整齐,不受压,不磕伤。加工前准备:去老叶、烂叶和黄叶,切去菜根,洗净然后烫于开水中,用快刀将大棵菜纵切4—6瓣。烘前处理:在沸水中浸烫1—2分钟,注意要使受热均匀,不易过长,保持原风味,烫完后迅速放入冷水中,越快越好,冷却后沥去水分即可放入烘干房烘焙。烘焙方法:烘干房可利用空闲房安装升温设备即可。大规模生产可采用逆流鼓风干燥法,用锅炉加热,在烘干房边装鼓风机,房顶设小型通风机,烘房内装有链条式推车器,推动烘车移动,使温度达到32—42℃,保持11—16小时,能随时排出水蒸汽即可。(范同)

## 消息

商业部在石家庄召开的果品包装改革会议传出信息,“七五”期间我国果品包装将以瓦楞纸箱为主。采用瓦楞纸箱包装水果,具有规格统一、箱体整齐美观,便于装御、运输、贮存和减少果品损失等优点。到1990年我国果品产量可达到一千五百万吨,生产瓦楞纸箱将会走俏。(范同)