

沙棘果加工

沙棘果富有营养,含有多维生素、氨基酸和微量元素,可广泛应用于食品、医药日化等领域。沙棘果小,皮薄、核较大、肉质多,加工方法不同于其它果品,主要工序是:

1. 果实采集:采收沙棘果有两种方法,一种是剪小枝法,适用于大部分沙棘产区,在11月中下旬果实成熟期,用修枝剪剪取果实密集的小枝,去掉当年生未结果的枝条,一般要求小枝长10厘米左右。另一种是冻果法,要求采收时温度达到 -23°C 以下,果实冰冻,果柄产生离层,在树下置一容器(如塑料、布等),用木棒轻敲结果枝基部,冻果即落下,去掉残叶枯枝,获得干净的果实。前一种方法对树体损伤较大,且带枝压榨,影响原汁质量,所以,尽量采用冻果法。

2. 果实加工前处理:采收下的果实置

务、调解资金、开辟门路、扩大经营、疏通销售渠道,拓宽市场。

——把庭院经济做为发展多种经营生产的重要组成部分纳入日程。摆到同粮食生产同等重要的位置。做为农民发家致富,生活奔小康的重要措施去抓。由于目前人员编制上的制约,庭院经济这一块应纳入各级多种经营业务部门进行统一安排部署和检查指导,做为日常工作切实抓好。要研究制订有利于发展庭院经济的优惠政策,并组织实施;要加强对庭院经济理论的研究和探讨,制订不同类型区发展庭院经济的最佳方案和技术设计,研究发展对策;要总结推广庭院经济的先进典型;开展一乡一业,一村一品活动和其他各项有益活动;对抓庭院经济有成效的单位和个人,各级政府要给予表彰奖励。使刚刚复苏起来的庭院经济日趋活跃。

于水泥地板上露天放置,堆放厚度不超过20厘米。为使果实结冰,可撒少许水。贮藏期间,不要解冻和翻堆,以免果实破损。

3. 洗果:洗果前先把冰冻的果放置在 $40\sim 60^{\circ}\text{C}$ 的温水中解冻,待完全解冻后,送入洗果机用清水冲洗2—3次,盛在竹筐中沥干水。有条件的地方可用酶溶剂洗涤果实表皮上的油膜。洗果过程中,去掉枯枝残叶、干果、石块等杂质。

4. 压榨:把洗净淋干的果送入螺旋式葡萄压榨机中压榨。第一次压榨后的果渣加 $10\sim 15\%$ 的清水回压,连续两次。带小枝压榨,要注意压力不要太大,时间不要过长以免压破小枝,增加单宁含量,影响原汁质量,果渣和种子风干后贮存另用。

5. 澄清:压榨后的原汁送入贮藏罐澄清2小时,取出上浮物和底层的沉淀物另行处理。

6. 离心、均质:澄清后的原汁用抽提机送入离心机(一般采用桔油分离机)分离沙棘油,为保证质量,可连续两次分离。分离后的原汁送入胶体磨均质,把果肉碾成小颗粒状。这样处理后的原汁均匀,无上浮下沉现象。

7. 杀菌:沙棘原汁不能采用巴氏杀菌法,要采用高温瞬时灭菌法杀菌,温度在 $120\sim 130^{\circ}\text{C}$,杀菌时间3~5秒。杀菌后的原汁立即封装送仓库保存。

应该注意的是,整个加工过程中,沙棘果应避免与铁质、铜质器物接触,最好使用不锈钢,否则,沙棘原汁产生褐色沉淀。沙棘果热敏度高,加工温度不要超过 70°C ,为保证质量,加工应实行管道化、封闭式。贮存过程中,库房温度保持在 5°C 以下,注意通风干燥,应用冷库保存最好,也可用半地下、地下式仓库贮存,随时检查温度,防止变质。

李永梅