

贮果五年获利五万元

山西省壶关县西川底乡紫岩掌村农民岳四则,经过十多年的贮藏实践,摸索出了一整套土办法贮藏水果的经验。他贮藏的“国光”、“红元帅”、“红玉”等10多种苹果品种色泽鲜艳、味纯正、糖分不减、硬度大,完好率在98.5%以上,贮藏期达10个多月。5年来,共贮藏、销售苹果10万多公斤,获利5万多元。岳四则土法贮藏水果的主要经验是:

一、选址建窑。在庭院南边比较潮湿、阳光照射不足、气温较低、通风便利的地方用砖砌起了两孔长方形地窑(顶部和地面持平),地窑长为10米,

宽、高分别为3米,地窑四周砌砖的厚度为26.4厘米,窑顶砌砖厚度为13.2厘米(砖上面再填50厘米厚的土)。在地窑的尾部砌一个1米见方的“风洞”。“风洞”要高出地窑7米,“风洞”的主要作用是在地窑内温度高时调节里面的气温。

二、贮藏步骤。在秋季果品进地窑之前,首先在地窑内土地面上铺一层河沙(厚度约3厘米)。河沙的作用主要是隔离土层,保持水果水分,防止腐烂。苹果进窑时间一般寒露前后为宜。这时,要把从树上摘下来的苹果小心装进筐子放入地窑内,注意千万不要碰伤。进窑后苹果堆高(厚度)为70—80厘米为佳,苹果堆得过高,容易变坏,出现黑斑点。

三、调节温度。地窑内装有温度计,秋天果品放入地窑内后,气温较高,这时窑内的温度不得高于15℃。如温度上升,要采取白天封闭窑门,盖住风洞,黑夜打开窑门,掀开风洞的措施进行温度调节(白天打开风洞容易使地窑外热风吹进窑内增加窑内温度,导致气温上升)。保持地窑内温度不超过室外自然温度。一般控制在15℃以下。冬季是决定贮藏水果质量好坏的关键阶段,进入冬季后,气温骤降,要采取昼夜盖住风洞的措施,使地窑内温度保持在0—3℃之间。这样就保证了苹果贮藏期间所需要的温湿度。降低了果实的呼吸强度,减少了糖分消耗和水分蒸发,起到保色的作用。

生产天然食用色素

目前,国内市场销售和食品工业使用的色素,绝大多数是合成色素。合成色素虽然着色性和调色性好,但长期食用,存在着不同的毒性问题,一些稍有毒性的食用合成色素,已在国内外陆续停止使用。开发天然食用色素已成为食品的着色剂生产的迫切需要。近年来,国内外已开发了许多提取天然色素的新工艺、新品种。现简介几例:

1. 土法制取叶绿素 将竹叶去梗,洗净、风干后,用0.07~0.08%的硫酸铜溶液浸泡1~6小时,稳定叶绿素。浸泡后务必用水反复冲1~5次,再次风干后,放入陶缸中加90度以上的浓酒精浸泡,酒精加入量以盖没竹叶为止。经24小时后,再换新酒精在另一缸内进行第二次浸泡。将一、二次浸液作蒸馏、提胶,包装成品。

2. 姜黄素新制法 将中药材姜黄洗净、晒干,粉碎成40目粉末,避光备用。按一定比例加水,用NaOH调节PH为9.0~9.5,加热煮沸,在搅拌下3次提取,每次用水量为原料重的5—8倍,提取时间为30~60分钟,每次提取液滤出后,即加入0.5~1.0%的抗氧化剂亚硫酸氢钠,再合并,用盐酸1:1调节PH为3~4,沉淀出姜黄素,避光沉降3~5小时,分离即得姜黄素成品。

3. 辣椒红色素制法 在1公斤辣椒油脂中,加入10公斤85%乙醇,60℃搅拌1小时,静置分离,添加5公斤85%乙醇,60℃搅拌30分钟,静置、分离,加2公斤20%的NaOH溶液,70℃搅拌5小时,冷却,加10%盐酸,调PH=6。再徐徐加入500克CaOH,离心机分离,得2.7公斤固形物,减压干燥,加入5公斤醋酸乙酯,50℃搅拌2小时,分离,减压下蒸馏,除去醋酸乙酯,得218克无辣味的辣椒红色素。

