

葡萄副产物利用

葡萄每年在制酒和提取果汁之后留下了大量的籽、皮渣,视为废物,被当做垃圾运走扔掉,其实这是一笔相当可观的财富

一、从葡萄籽中制取味美可口、营养丰富的优质食用油。

葡萄籽含油量 14—16%, 是一种很好的潜在的油脂资源。葡萄籽油呈黄绿色, 澄清, 微带有水果香味。经研究, 葡萄籽油中饱和脂肪酸含量在 12—16%, 不饱和酸含量为 75—88%。该油不饱和酸的主要成分亚油酸含量在 72—76%。这就是说, 在葡萄籽油中是含有很高的人体必需脂肪酸——亚油酸, 含量高于豆油、棉籽油、菜籽油。维生素 E 的含量也很高, 仅次于豆油, 而高于菜籽油、葵油、花生油。营养学研究表明, 亚油酸有防止人体动脉粥样硬化, 降低血压和胆固醇的功效。维生素 E 又叫生育酚, 是抗衰老的良药, 对贫血、脑软化、肝病、癌症等均有很好的医用价值。

鲜葡萄籽因含水量高, 在制油之前, 首先要经过脱水, 将水分由 60% 下降到 30%。然后进行干燥和筛选清理, 利用筛选滚筒将干燥的茎、果肉分离。接着将精选的籽进行脱壳分仁。提油的方法与一般油料相同, 可用液压法冷榨、螺旋榨油机冷榨和溶剂浸出等方法。取得的葡萄籽毛油要经过滤, 精炼, 除去油中单宁、腊质以后得到了亮黄绿色、透明澄清带有果香味的优质食用油了。

二、从葡萄皮中提取食用色素

有色葡萄的果皮中存在一种称为花色甙的色素, 用水或极性溶剂可以把它从皮中浸提出来。1 公斤皮渣, 可获得浓缩色素 350 毫升, 可以配制饮料 500 升。这是一种原料价格低廉, 生产成本很少的天然色素, 很有发展前途。

三、葡萄渣和葡萄酵母都是很好的饲料

葡萄籽中含粗蛋白 8—15%, 是一种潜在的蛋白资源。钙、磷、镁和钾、铜等微量元素也丰富, 含量在 9—35PPM。因此, 提取榨油后的渣是一种富有营养的畜禽饲料。

葡萄酵母葡萄酒发酵酿制过程中得到生物产品, 也是一种富有营养价值的饲料资源。这种酵母, 可以是液体的, 也可以压制成干酵母出厂, 当水分含量为 7—8% 时, 可以长期储存, 用于配合饲料。

四、从葡萄梗中提取天然芳香物质酚醛

手工造蜡烛, 是家庭工厂、校办工厂、村办工厂的一个快速生财门路。蜡烛生产工艺简单, 原料充足, 成本低, 产量高, 在当前电力普遍紧张、石油供应不足的情况下, 蜡烛的销量很大, 所以盈利相当可观。一个人用手工操作, 8 个小时就可以生产蜡烛 2000 只, 一天获纯利 50 元以上, 投产 20 天即可收回全部投资费用, 是一项很有推广价值的“短、平、快”项目。

手工造蜡烛, 所需要的设备和工具不多, 主要设备是一台制蜡机 (齐齐哈尔市制蜡机械设厂有售), 工作房一间, 此外有铁锅、水缸、水壶、剪刀、水舀子等, 总需开支不过一千元。造蜡烛的主要原料是石蜡, 从各地五金交化公司可以买到。做捻子用的棉线, 用 8—10 股合成, 各地商店都有销售。

石蜡经过加温液化、冷却、固化到整理成品, 整个工艺流程共需要 13 分钟。开始, 先将大块石蜡放入锅内加热, 溶化成液体。用水壶装上蜡液倒入制蜡机内。接着打开放水阀门, 往机器的水箱内注水, 促使蜡液冷却。最后, 在蜡液即将固化时, 剪掉线绳, 去掉四周的余料, 用脚踏住踏板, 蜡烛就制成了。

在手工造蜡烛的过程中, 溶化石蜡的铁锅内要经常保持有两舀子水。注意仔细检查, 不要让作捻子用的线绳偏在一边。要掌握好冷却程度, 冷却不好不能出蜡。此外, 还要掌握好温度, 过高则降低产量, 过低又会出气泡。出蜡后发现 有 缺 损 的 地 方, 应用碎蜡弥补一下。经过一段实践, 技术就会熟练了。

张东荪

葡萄梗在鲜葡萄总重中约占 3—6%, 梗中含有较丰富的一种天然香精成分——酚醛。研究和开发从梗中提取芳香物质的技术, 也是有经济价值的。

(引自新疆科技报)

手工造蜡烛技术

