

沙棘汁的加工

沙棘汁是利用我国丰富的野生资源——沙棘加工制得的一种新型果汁。其产品主要有沙棘原汁、浓缩汁、糖浆、汽水及沙棘晶等。类型可分为清汁、油汁两种。兹将沙棘清汁的加工工艺介绍于下。

一、工艺流程

选料→清洗→破碎→加热→榨汁→过滤→澄清→调配→装罐→杀菌。

二、操作要点

1. 原料选择及清洗：选充分成熟的新鲜果实，剔除病虫害果及腐烂变质果。用清水洗净后，放入筐中，浸于0.03%的高锰酸钾溶液中消毒5分钟，再用清水轻轻漂洗干净，沥干水分备用。

2. 破碎、加热：清洗、消毒后的果实，用手工或破碎机破成0.1—0.4厘米的小块，再加热到60—70℃，维持15分钟，促使色素充分溶出。

3. 榨汁、过滤：经热处理后的原料，于榨汁机中榨汁。榨汁分2—3次进行。一般第一次榨汁后将果渣按1:1复水浸渍12—24小时后再榨。而后将几次榨出的果汁混合在一起，用袋滤机或不锈钢过滤机过滤，去除悬浮物。

4. 澄清、精滤及调配：过滤后的果汁，可采取静置沉淀法、明胶——单宁法和蛋清法等方法进行澄清。如应用明胶——单宁法，即先在100公斤汁中加入4—6克单宁，8小时后，再加入6—10克明胶。澄清温度以8—12℃为宜。当果汁中的絮状物全部沉淀，汁液清亮后，用虹吸管吸出清液，或经精滤，即得到清亮的果汁。然后测定糖、酸含量，根据消费者口味，用白砂糖、柠檬酸调配糖、酸比。

5. 装罐、杀菌：调配后的果汁，加热至60—70℃，立即装瓶封盖，浸于70—75℃热水中杀菌20—25分钟即可。

贾生平

板栗的杀虫贮藏法

板栗象鼻虫是板栗贮藏的大敌。据调查，未经杀虫的板栗种子，存放15—20天，一般损失20—35%。几年来我们总结了群众中用杀虫贮藏法的经验，获得了很好的效果。

杀虫。①水浸法：把板栗浸入冷水中，每天7时换水一次并上下翻动，水量以淹没种子高出2寸为宜。浸泡2—3天，虫就窒息而死。此法对种子色泽、品质有一定的影响，但仍然可做种用，发芽率可达80%。②温水浸种法。把板栗种子浸入55℃的温水中40分钟，虫可全部杀死，然后捞出阴干妥善保管。此法种子色泽变暗，品质不变，发芽率仍在85%以上。③高温浸沉法。把板栗种子放在100℃的开水中浸泡2分钟杀虫。

杀虫后贮藏。①露天窖藏。选地势高，排水好的地方挖深1.3米，长宽依贮种而定，底铺10厘米厚湿沙，每放15厘米厚为一层，每层中间用10厘米湿沙隔开，与窖口平齐后，上面再堆30厘米厚的沙，并加盖防雨设备和窖四周开好排水沟，一般可贮4个月以上。②室内堆藏。选室内阴凉屋角，用砖或木板垫底，先铺15厘米湿细沙，然后放10厘米板栗，再铺15厘米的湿沙再放一层10厘米板栗，以此类推，直到堆1米高为止。并在顶层每隔1.5米插入一干草把通风。最后加盖1尺厚草即可。

孙宝富

葡萄味美多汁，营养丰富，对人体有一定保健价值。《神农本草经》中记载“葡萄味甘平，主筋骨湿痹，益气倍力强志，令人壮健，耐饥忍风寒”。本法研制成功的葡萄脯，不但比制成葡萄干的成本低得多，而且口味鲜美，又十分卫生，同时还可使用次果。

一、制作过程 1.原料要求：用作制脯的葡萄成熟度须高一些，可在9成熟到熟足之间。最好选用色淡的品种。2.预处理：

①淋洗：先将葡萄剪成小枝，再进行淋洗。淋洗2—3分钟后，再用0.05%高锰酸钾溶液浸泡5分钟。然后用清水漂洗2—3次，洗至水不

带红色时为止。分班生产时，每班要换高锰酸钾溶液3次以上。

②摘粒和分选：摘粒时注意不要摘破。剔除伤烂、病虫害果及过生过小的未成熟果。③热烫：将选好的葡萄粒用沸水烫1—2分钟，然后立即放入冷水中漂凉。

3.糖制：葡萄脯的糖制是将葡萄放入逐渐增浓的糖液中进行渗糖的过程，一般不与糖液共同煮制。经渗糖3—4日后，葡萄浸泡糖液变得透明时即可。4.烘烤：葡萄脯的烘烤分两次进行。第一次烘烤，将葡萄沥净糖液，摊平放入盘上，送入60—65℃的烘房烘烤10小时左右。待葡萄脯中水分降至24—26%，取出烤盘，经回潮24小时，再进行第二次烘烤。第二次烘烤温度为55—60℃，烘烤约6—8小时，含水量降至18%左右，手摸产品不粘手时即可出烤房。

二、产品质量要求 1.色泽鲜艳透明，呈比原果颜色较深的色泽。组织柔软，浸糖饱满，可带籽。口味鲜美，保持原果味道。2.含糖65—70%，含水分17—19%。3.卫生指标：大肠菌群≤30个/100克，细菌总数≤750个/克，致病菌不得检查出。(柯)