

贮藏与加工

酸黄瓜、甜香瓜罐头生产工艺

王继山

黄瓜、香瓜等瓜果类,不仅营养丰富含有保持人体健康不可缺少的成分,而且香甜脆嫩,被广大群众所喜爱,但瓜果类的生长季节性很强,如果到了冬季,尤其北方冬季漫长,瓜果类的供应极其困难,即使有少量南来北运的菜类,其价格也较昂贵,虽然近年来一些乡镇塑料大棚栽培的兴起,在一定程度上缓解了冬菜供求的矛盾,但从根本上还没能彻底解决。针对这种情况,笔者在从事专业理论教学的同时,结合果、蔬加工生产实践实习,初步探索出酸黄瓜、甜香瓜罐头的生产工艺,经过加工的酸黄瓜罐头,甜香瓜罐头不仅风味佳美,外形美观,而且延长了供期,可周年供应。尤其冬季,做为一盘佳肴,别有一番风味,下面将酸黄瓜、甜香瓜的罐头工艺做一简介。

一、酸黄瓜罐头

选无刺或少刺品种,最好选用瓜条短小的品种,要求瓜条幼嫩,直径3厘米左右,粗细较均匀,顺直,无病虫害及腐烂处,色泽一致。

1. 清洗:将黄瓜上的泥沙等物冲洗干净后,在清水中浸泡6—8小时,以排除细胞间隙的空气,并保持果实脆嫩,泡后再仔细刷洗一遍。

2. 切段:切除黄瓜的萼顶及瓜柄,按所用罐的高度将黄瓜切段,每段要求顺直,如小乳黄瓜可整条装罐。

3. 热烫:在85—90度水中热烫1—2分钟。

介绍蔬菜栽培、蔬菜土肥、蔬菜植保、蔬菜良种及名优特蔬菜、贮藏保鲜等技术。手握一册《北京农业》,便知天下蔬菜事。

本刊为月刊,16开48页,彩色四封。每册定价:1.60元,全年19.20元。本刊代号:2—87,全国各地邮局均可订阅。漏订者款汇至北京市农业局《北京农业》编辑部(100029)订阅。

4. 小配料处理:胡椒、月桂叶、红辣椒、芥籽等。剔除杂质,用清水洗净备用,蒜片切成0.5厘米厚。

5. 香料水配制:取蒜片3公斤,红辣椒0.15公斤,加水20公斤,煮沸30分钟,过滤备用。

6. 填充液配制:精盐4.5公斤,砂糖5公斤,香料水20公斤,冰醋酸160毫升,沸水80公斤,先将盐、糖以沸水溶解过滤,再加入香料冰醋酸过滤,调至总量100公斤。

7. 装罐:装罐时按罐的容量大小,以规定比例装入各种配料,如净重500克的罐,装黄瓜350克,胡椒1—2粒,月桂叶半片,芥籽6克,填充液190克,填充液温度在90度以上,装罐时先将配料装入,再选择高度、粗度、色泽一致,将称好重量的黄瓜装入,最后注入填充液。

8. 排气、密封、杀菌:排气时罐中心温度85—90度,杀菌公式,水浴杀菌: $\frac{7'-10'-15'}{100\text{C}}$

9. 成品质量标准:

①感观指标:色泽:色泽较一致,填充液较透明。滋味及气味:无异味,呈酸稍甜。组织及形态:条形完整,大小均匀整齐,软硬适度。②理化指标:净重500克。固形物:不低于净重的50%。盐、糖浓度:开罐浓度假2—3%。重金属含量:每公斤制品锡不超过200毫克,铜不超过10毫克,铅不超过2毫克。③微生物指标:无致病菌。

二、甜香瓜罐头

1. 原料要求:具体品种的特点,香味清淡,瓜色条纹清亮,皮薄肉脆,甜香适口。

2. 原料处理:①清洗及修整:用清水充分漂洗附着的泥土、微生物及残留农药,挖去瓜顶及瓜梗,修去病斑腐烂部分。②除籽:用刀将瓜剖成两半,倒净瓜籽,清水漂洗,然后捞出沥干。

3. 填充液配制:用砂糖配成25—30%的糖液,加0.1%的柠檬酸,水沸后加入糖,然后过滤加入柠檬酸。

4. 装罐:对漂洗沥干过的半瓜按罐的高度切分,每半片纵切四小瓣,进行条装。对瓜体较大者,可按罐高以梯形切分,将瓜面向外摆放,使外形美观。

5. 排气、密封、杀菌:排气要求罐中心温度65度,然后封罐杀菌,杀菌公式,水浴杀菌: $\frac{10'-22'-15'}{100\text{C}}$

6. 成品质量标准:①感观指标:色泽:色泽较一致,条纹清亮,填充液较澄清。滋味、气味:无异味,清香甜脆。组织及形态:块形完整,无碎块、大小均匀一致,软硬适度。②理化指标:净重:同上。固形物:同上。糖浓度:开罐后浓度16—18%。重金属含量:同上。(黑龙江农垦林业学校特产教研室 庆安县)

北方园艺 (总92) 51