

# 金太阳杏杏干加工工艺技术研究

杨娟侠, 鲁墨森

(山东省果树研究所, 山东 泰安 271000)

**摘要:** 金太阳杏是一种很好的适合加工的甜杏品种, 用其加工杏干酸甜生津, 色泽金黄, 品质优良。杏干的加工工艺为: 原料选择、清洗、切分、去核、熏硫、干制、回软、包装、贮存。

**关键词:** 金太阳杏; 杏干; 加工工艺

**中图分类号:** S 662.2; TS 255.4 **文献标识码:** B **文章编号:** 1001-0009(2007)11-0223-01

金太阳杏结果早, 成熟期早, 产量高。果实大, 果面光洁, 底色金黄色, 阳面着红晕, 外观美丽。形状近网球形, 果肉黄色, 肉厚, 核小、离核。肉质细腻, 纤维少, 平均单果重 66.9 g, 最大果重 88 g, 果实可溶性固形物含量 14.7%, 总糖 13.1%<sup>[1]</sup>, 不仅适于鲜食, 也是加工的优质原料。用其加工的杏干, 色泽金黄, 外观漂亮, 杏香浓郁, 果肉酸甜生津, 韧脆适度。既满足消费者对金太阳杏鲜食的需要又满足了对其加工产品的需求, 大大增加金太阳杏的附加值, 现将金太阳杏杏干的制作方法和加工工艺简介如下。

## 1 加工工艺流程

原料选择 → 清洗 → 切分、去核 → 熏硫 → 干制 → 回软 → 包装。

## 2 加工工艺要点

### 2.1 加工工艺流程

**原料选择:** 要求金太阳杏新鲜饱满, 充分成熟, 无病虫、霉烂果并按照果形大小分级。清洗: 将杏果装入竹篮中, 用清水冲洗即可。切分去核: 所选金太阳杏用流动的清水充分洗净, 用不锈钢刀沿缝合线切半去核, 切面要整齐光滑, 挖去果核(如果制作全果带核杏干, 则不用去核), 切成两半后, 将杏盘切面向上排列在筛盘上, 不可重叠。熏硫: 在熏硫前用盐水(盐水比例为 1:33)喷西果面, 以防止变色和节省硫磺, 将盛杏果片的筛盘送入熏硫室, 熏硫 3~4 h, 硫磺用量与鲜果之比为 3:1 000, 熏硫较好的杏果片, 其核中应充满汁液, 这样的半成品干制后, 能保持鲜艳的橙红色或金黄色。自然干制: 将经过熏硫的果实放在竹匾或晒场上, 在阳光下暴晒, 晒制 5~7 成时, 含水量为 16%~18%, 干燥率约

为 5:1。人工干制: 将熏硫过的杏果放在烘盘上, 送入烘房, 烘房初温为 50~55℃, 终温为 70~80℃, 终点相对湿度 10%, 经过 10~12 h 可干制到所需含水量。回软: 将干制后的杏干放入木箱或塑料周转箱中回软 3~4 d, 使内外水分均衡。

### 2.2 包装及贮存

**包装:** 根据成品的质量按照杏干饱满程度、色泽、形状大小等进行分级, 将色泽差、干燥度不足以及破碎片拣出即可包装。包装方法分以下 2 种。真空包装: 在装袋后立即进行抽真空处理, 抽空后立即封袋。充气包装: 将杏干装袋后充入一定比例的氧气、二氧化碳和氮气, 即刻封袋口包装。贮存: 真空包装在 10℃以下贮存, 保质期为 18 个月, 贮藏 25℃以下保质期为 6 个月, 充气包装, 保质期可相应延长。

### 2.3 成品质量标准

肉质柔软, 不易折断, 用手紧握后松开, 彼此不相粘结。将果片放入两指间捻后, 无汁液外渗, 含水量为 16%~18%, 一般 1 kg 鲜杏出 4 g 杏干。

## 3 产品质量和加工工艺控制要点

金太阳杏制出的杏干, 颜色金黄, 均匀一致, 并且有光泽, 外观很美, 肉质软硬适度, 酸甜可口, 芳香浓郁。杏干原料成熟度选择: 要求原料充分成熟, 并保持一定硬度, 此原料做出的杏干成品质量最好。自然干制: 要注意防尘、防蝇虫措施, 坚决禁止在地面直接晾晒, 一定要做到杏干卫生无污染。严格控制熏硫: 在用硫磺熏硫时, 二氧化硫不能超过 0.2%。人工烘烤: 分级控温, 温度和时间根据实验和成品要求调整, 严格控制杏干含水量, 一般在 16%~18%。产品包装以真空和充氮气包装为宜。

## 参考文献

[1] 孙山, 王少敏. 早熟杏新品种“金太阳”[J]. 园艺学报, 2003 30(5): 633.

**第一作者简介:** 杨娟侠(1977-), 女, 助理研究员, 主要从事果品蔬菜贮藏加工。

**通讯作者:** 鲁墨森。

**收稿日期:** 2007-08-16