

片状型鲜百合加工工艺

李梅, 张永茂, 黄玉龙, 颌敏华, 庞中存, 陈小芬

(1. 甘肃省农业科学院农产品贮藏加工研究所, 甘肃省农产品贮藏加工工程技术研究中心 甘肃 兰州 730070)

中图分类号: S 682.2⁺9 文献标识码: B 文章编号: 1001-0009(2009)07-0241-01

百合在我国栽培已有近千年的历史, 据《本草纲目》中就有记载, 百合有“安心定胆, 益智、养五脏”的功效。百合的鳞茎营养价值高, 每 100 g 百合含蛋白质 3.2 g, 抗坏血酸 18 mg, 有蔬菜人参之美誉。性甘味甜, 可以起到清热解毒、润肺养颜、止咳化痰、补中益气、提高免疫力、消肿抗癌等功效, 所以一直被人们当作良好的滋补食品, 为历代的皇朝贡品。

近年来, 传统的百合罐头、百合干等产品早已风光不再, 随着人民生活水平的提高以及消费观念的改变, 营养、方便、卫生的鲜切蔬菜已成为一种时尚进入了人们的生活。甘肃省农业科学院农产品贮藏加工研究所开发的洁净、安全、食用方便的片状型鲜百合产品克服了传统的加工保鲜百合不够清洁、难于清洗、可食用率低、改刀费时等不足, 已在广州、深圳等地受到广大消费者的欢迎。现将其研制工艺介绍如下供参考。

1 工艺流程

原料选择→预冷→切分→清洗→杀菌→漂洗→护色→甩水风干→真空包装→低温贮藏。

2 操作要点

2.1 选料

挑选生长期为 3~6 a 生的色白、个大、新鲜、无机械损伤且未感染病虫的耐贮藏百合为原料。

2.2 预冷

将挑选好的百合置于 0℃的冷库进行预冷, 以消除田间热, 延缓其生理变化。

2.3 切分

用锋利的不锈钢刀具进行切分, 不能使用铁器, 避

免二次感染; 切去腐烂、虫蚀、斑疤和变色部分, 并切百合根部至不留芽口。

2.4 清洗

切分好的百合片用自来水进行清洗, 洗去百合片表面的污物、尘土以及切分时留下的碎屑等, 以免影响护色及产品质量。

2.5 杀菌

清洗好的百合片, 捞出沥水后, 放入净菜百合杀菌液(甘肃省农业科学院农产品贮藏加工研究所研制)中杀菌 5 min。以杀灭百合片表面的细菌、霉菌等微生物, 并消除其农药残存。

2.6 漂洗

用净水将杀菌时残留在百合表面的化学成分漂洗干净。

2.7 护色

将杀菌、漂洗好的百合片放入净菜百合护色液(甘肃省农业科学院农产品贮藏加工研究所研制)中护色 5~10 min。来抑制百合片的切口褐变, 并延长其保鲜期。

2.8 甩水风干

先用甩水机甩去百合片表面的水珠(甩水机转速不能太高, 以不损伤百合和打碎百合为标准), 然后用风机借助冷风进行风干。以此防止微生物繁殖。

2.9 真空包装

将处理好的百合片用鲜切百合专用保鲜袋进行真空包装。

2.10 低温贮藏

将加工好的片状型鲜百合放入-1~0℃冷藏保鲜库中贮藏, 相对湿度控制在 85%~90%。在冷藏过程中, 使冷藏库的温度波动尽可能小, 保持库内各处的温度均匀, 无过冷过热的死角, 防止局部产品受害。为便于了解库内温度变化, 在库内不同位置挂温度计, 做好库内各部分温度的观察和记载工作。

第一作者简介: 李梅(1978-), 女, 甘肃民勤人, 硕士, 助理研究员, 现主要从事果蔬采后贮运保鲜研究工作。E-mail: limei7877@126.com。

通讯作者: 庞中存, 男, 陕西丹凤人, 博士, 副研究员, 研究方向为生物机能学。E-mail: pangzhc@yahoo.com.cn。

基金项目: 兰州市科技局科技计划资助项目(06-239)。

收稿日期: 2009-03-20