

黄肉桃罐藏加工工艺

赵长富

(辽宁职业学院 辽宁 铁岭 112001)

摘要: 以适宜加工的黄肉桃为试材, 研究糖水黄肉桃罐头及桃酱罐头加工工艺, 并对加工过程中常见问题提出解决途径。

关键词: 黄肉桃; 罐头; 桃酱罐头; 加工工艺

中图分类号: S 662.109⁺.3 **文献标识码:** A **文章编号:** 1001-0009(2010)07-0165-02

黄肉桃, 俗称黄桃, 属于桃类的一种。黄桃在中国西北、西南一带栽培较多, 随着食品罐藏加工事业的发展, 现在华北、华东、东北等地栽培面积也日益扩大。其主要特点是果皮、果肉均呈金黄色至橙黄色, 肉质较紧、致密而韧, 粘核者多。黄肉桃除少量鲜食外, 主要用于加工。

1 适宜加工罐藏的品种

黄露(连黄): 大连农科所育成, 著名罐藏老品种。中熟种, 果皮和肉皆橙黄, 质细而致密, 不溶质, 粘核, 味甜酸品质上等, 极耐储运, 为优良的加工品种。罐 5: 日本品种, 中熟种, 果肉橙黄, 肉细, 韧性强。黄金: 国外引进, 晚熟种, 果皮金黄, 皮较薄, 可剥离。果肉黄, 质细, 鲜食加工兼用种。

2 糖水黄肉桃罐头加工工艺

2.1 工艺流程

原料选择→选果→清洗→切半→挖核→去皮→预煮→修整→装罐→排气→封罐→杀菌→冷却→保温检验→成品^[1]。

2.2 制作方法

2.2.1 原料选择 选用不溶质性的韧肉型品种。要求果形大, 肉质厚, 组织细致, 果肉橙黄色, 汁液清, 加工性能良好。果实宜八成熟时采收。常用品种有丰黄, 黄露及日本罐桃 2 号、黄金等。

2.2.2 选果清洗 选用成熟度一致、果个均匀、无病虫、无机械损伤果, 用流动清水冲洗, 洗去表皮污物。

2.2.3 切半挖核 沿缝合线用刀对切, 注意防止切偏。切半后桃片立即浸在 1%~2% 的食盐水中护色。然后用挖核刀挖去果核, 防止挖破, 保持核离处光滑^[2]。

2.2.4 去皮漂洗 配制浓度为 4%~8% 的氢氧化钠溶

液, 加热至 90~95℃, 倒入桃片, 浸泡 30~60 s。经浸碱处理后的桃片, 用清水冲洗, 反复搓擦, 使表皮脱落。再将桃片倒入 0.3% 的盐酸液中, 中和 2~3 min。

2.2.5 预煮冷却 将桃片盛于钢丝箩筐中, 在 95~100℃ 的热水中预煮 4~8 min, 以煮透为度。煮后急速冷水冷却。

2.2.6 修整装罐 用小刀削去毛边和残留皮屑, 挖去斑疤等。选出果片完整、表面光滑、核洼圆滑、果肉呈金黄色或黄色的桃块, 供装罐用, 将合格桃片装入罐中, 排列成复瓦状。装罐量为净重的 55%~60%。注入糖水(每 75 kg 水加 20 kg 的砂糖和 150 g 柠檬酸, 煮后用绒布过滤, 糖水温度不低于 85℃), 注到留顶隙 6~8 mm 为度。罐盖与胶圈在 100℃ 沸水中煮 5 min。

2.2.7 排气封罐 将罐头放入排气箱, 热力排气为 85~90℃, 排气 10 min(罐内中心温度达 80℃ 以上)。从排气箱中取出后要立即密封, 罐盖放正、压紧。旋口瓶立即旋紧。

2.2.8 杀菌冷却 密封后及时杀菌, 500 g 玻璃罐在沸水中煮 25 min, 360 g 装四旋瓶在沸水中煮 20 min^[3]。杀菌后的玻璃罐头要用冷水分段冷却至 35~40℃。

2.2.9 擦罐、保温 擦去罐头表面水分, 放在 20℃ 左右的仓库内贮存 7 d, 即可进行敲验。贴商标, 装箱后出厂。

2.3 质量标准

成品呈金黄色或黄色, 同一罐中色泽应一致, 糖水透明, 允许存在少许果肉碎屑; 有糖水黄桃罐头的风味, 无异味; 桃片完整, 允许稍有毛边, 同一罐内果块大致均匀; 果肉重量不低于净重的 60%, 糖水浓度 14%~18% (开罐浓度以折光计)。

2.4 家庭制作黄桃罐头

家庭也可制作黄桃罐头。选用用过的旋口瓶, 以装 500 g 罐为好。原料准备方法如前所述。桃片装罐, 注入糖水后放入家用蒸锅加水至瓶颈, 加热排气, 当罐中心温度达 80℃ 保持 10 min 即可取出封罐。封罐后用水

作者简介: 赵长富(1956), 男, 辽宁铁岭人, 本科, 讲师, 现从事园艺产品贮藏加工和园艺产品质量检测教学工作。

收稿日期: 2009-12-23

浸没罐瓶杀菌 25 min。然后用温水分段冷却至 40℃取出,利用余热蒸发罐外面水分。继续冷却至室温。罐盖略微凹陷,敲打检验声音清脆者为合格,即可长期保藏。

3 桃酱罐头加工工艺

3.1 工艺流程

选料→处理→绞碎→软化→配料→浓缩→装罐→杀菌→冷却。

3.2 制作方法

3.2.1 原料选择 选择充分成熟,含酸量较高,芳香味浓的黄肉桃作原料。

3.2.2 原料处理 将原料中的病虫害、腐烂果剔去。把好的桃子放在 0.5% 的明矾水中洗涤脱毛,再用清水冲洗干净,切半、去皮、去核。

3.2.3 绞碎软化 将修整、洗净后的桃块用绞板孔径为 8~10 mm 的绞肉机绞碎,并立即加热软化,防止变色和果胶水解。

3.2.4 配料浓缩 按果肉 25 kg、白砂糖 24~27 kg (包括软化用糖),柠檬酸适量配料。先将果肉 25 kg,加 10% 的糖水约 15 kg,放在夹层锅内加热煮沸约 20~30 min,使果肉充分软化,要不断搅拌,防止焦糊。然后加入规定量的浓糖液煮至可溶性固形物含量达 60% 时,加入淀粉糖浆和柠檬酸,继续加热浓缩,至可溶性固形物达 66% 左右时出锅,立即装罐。

3.2.5 装罐密封 将桃酱装入经清洗、消毒的玻璃罐内,留 8~10 mm 顶隙。在酱体的温度不低于 85℃ 时立即密封,旋紧瓶盖,将罐倒置 3 min。

3.2.6 杀菌、冷却 杀菌公式为 5~15 min/100℃,然后分段冷却至 40℃ 以下,成品呈现红褐色或琥珀色,均匀一致,具有桃子酱风味。

4 黄桃罐制品加工中常见问题及解决措施

4.1 胀罐

合格的罐制品其底、盖部中心部位略平或呈凹陷状

态(玻璃罐只有盖部略平或凹陷),当罐制品内部压力大于外界空气压力时,造成罐制品底、盖鼓胀,称之为胀罐或胖听。胀罐分物理性胀罐、化学性胀罐、细菌性胀罐。

4.1.1 物理性胀罐 发生原因是内容物装得太满,造成顶隙过小;或排气不足和贮藏温度过高等。桃酱罐头易出现此类胀罐。解决途径是严格控制装罐量,装罐时顶隙大小要合适,控制在 3~8 mm;提高排气时罐内中心温度,排气要充分;选择适宜的贮藏温度。

4.1.2 化学性胀罐 发生原因是高酸性食品中的有机酸与罐藏容器(马口铁罐)内壁起化学反应产生氢气,导致内压增大而引起胀罐。黄肉桃罐制品加工中多用玻璃罐,且瓶盖用注塑胶密封,使得内容物中的有机酸接触不到马口铁,所以不致发生此类胀罐。

4.1.3 细菌性胀罐 发生原因是杀菌不彻底或密封不严使细菌重新侵入而分解内容物,产生气体,使罐内压力增大而造成胀罐。解决途径是防止原料及半成品受污染,在保证罐制品质量的前提下,对原料进行热处理,以杀灭致病微生物。再就是封罐要严,杀菌要严格按杀菌公式操作。

4.2 罐内汁液的混浊与沉淀

4.2.1 产生原因 加工用水中钙、镁离子含量过高,水的硬度大;原料成熟度过高,热处理过度;杀菌不彻底或密封不严,微生物生长繁殖等。

4.2.2 解决途径 加工用水应软化处理;原料成熟度适宜,热处理适度,并及时冷却。值得注意的是黄肉桃罐制品加工工艺中碱液去皮时,应注意碱液浓度适宜,温度不宜过高,处理时间不宜过长,且应及时漂洗冷却。

参考文献

- [1] 食品工艺学(中册)[M].北京:轻工业出版社,1987:94-97.
- [2] 果蔬贮藏加工学[M].北京:农业出版社,1990:317-318.
- [3] 赵晨霞.园艺产品贮藏加工[M].北京:中国农业出版社,2005:172-177.

荷兰豆贮藏技术

荷兰豆的主要生产季节是冬季和春季,一年中的上市旺季在 4~6 月和 11~12 月,淡季时间长。若要做到全年供应,则需要采用低温冷库贮藏,荷兰豆在冷库里一般可贮藏 1~2 个月。其贮藏技术如下:采收:采收应当提早 1~2 d 以豆荚清秀可看见果实但不鼓凸而呈扁平状为好。挑出带病虫害和折断的豆荚,精选后装筐。保鲜剂处理用 20 mg/kg 的 BA 溶液喷雾处理豆荚,可抑制叶绿素降解,延缓衰老。包装:喷雾后用竹筐贮放,竹筐

使用前应用漂白粉溶液消毒。预冷:装好的荷兰豆放入预冷间,将温度降至零度,进行预冷。贮藏期间管理荷兰豆经过预冷后入冷库贮藏,然后用塑料薄膜罩好。贮藏期间温度保持 0℃,湿度 85%~90%。初入库时每隔 2 d 检查 1 次温度、湿度及气体成分,使气体含量为氧气 5%~10%、二氧化碳 5%,并及时抖动塑料薄膜通风换气。以后每隔 5 d 检查 1 次,如发现豆荚开始变黄,应立即出售。