

不同处理对解冻橄榄颜色的影响

(江南大学食品学院,无锡 214036) 段振华

摘要 通过橄榄冻前不同的处理工艺比较,发现青橄榄经0.2%碳酸氢钠溶液浸泡不同时间后速冻、解冻,对于阻止解冻后的色泽变化稍有作用,但是不明显;冻前热烫0.2%碳酸氢钠溶液热烫比水热烫要好,其中以0.2%碳酸氢钠溶液90℃热烫5s效果最好,可以维持样品5h内色泽不出现明显的改变;经过微波处理后速冻,以314W处理15s的效果较好;以不同的护色液进行反压处理真空封口包装或者使果实表面形成糖衣的方法,对于橄榄解冻后护色,则具有更好的效果。分析测定结果表明,经较好的护色方法处理,速冻解冻9h的橄榄样品中的叶绿素含量基本与未速冻的原料中的叶绿素含量差不多。

关键词 橄榄 速冻 护色 微波 反压处理

Abstract Effects of different treatment technologies, before freezing, on thawed olive fruits were studied in this paper. Soaking olive fruits in 0.2% sodium bicarbonate solution had a little effect on prevention of color change in thawed fruit, however, blanching in 0.2% sodium bicarbonate solution gave better result than blanching in water. The best result was observed when blanched at 90°C for 5 seconds and in this treatment, the green color of fruit was retained significantly for 5 hours. In another method called microwave treatment, the best result was observed when the fruits were treated for 5 seconds in 314W microwave oven. The negative pressure treatment of fruits in the presence of protection solution, combined with vacuum sealing or immersion in concentrated sugar solution for 30min, gave the best results among the aforementioned methods. By this method, chlorophyll content of the fruit was not affected and was found almost equal to that of original fruit.

Key words olive fruits; quick frozen; color protection; microwave; negative pressure

中图分类号:TS201.1 文献标识码:A

文章编号:1002-0306(2002)08-0030-03

橄榄鲜果深受消费者青睐,所以研究橄榄果实的保鲜贮藏非常重要。有关橄榄果实保鲜贮藏,国内外进行了一些研究^[1-4],而有关橄榄的速冻贮藏保鲜研究尚未见报道。不同的原料在速冻解冻过程中出

收稿日期:2002-04-03

作者简介:段振华(1965-),男,博士生,工程师,研究方向:食品科学与工程。

现的问题有所不同。速冻的橄榄经过自然解冻后,其表面的青绿色常常被暗绿色至茄色所代替,且随着时间的推移,橄榄表皮的色泽逐渐加深,而色泽在食品品质指标中排在首位,在食品中具有最重要的作用,影响消费者对食品选择的第一品质要素就是颜色^[5]。因此,橄榄速冻解冻过程中的颜色保持是必须首先解决的问题。

1 材料与方法

1.1 材料与设备

青橄榄 福建产,单果平均重为6.14g。

W7001型微波炉 江苏小天鹅集团;TM-902C型数字温度测温仪 中外合资漳州麦特电子有限公司;721可见光分光光度计 上海分析仪器厂;FA1104型电子天平 上海天平仪器厂;海尔雪王子牌冰柜。

1.2 工艺流程

原料→挑选→冲洗→捞出沥干→预处理→速冻→冷藏→解冻→品质考察

1.3 预处理方法

1.3.1 0.2%碳酸氢钠溶液浸泡处理试验 将清水中捞出沥干的青橄榄放入0.2%碳酸氢钠溶液中分别浸泡30、60、90和120min后,捞起凉干水,以不浸泡的为对照,预冷后进行速冻处理。

1.3.2 热烫处理试验 将清洗干净的青橄榄分别于不同温度(80、90和100℃)的水或0.2%碳酸氢钠溶液中处理不同时间(表1),然后立即于0℃的冷水中快速冷却1~2min,捞起凉干水,预冷后进行速冻。

表1 热烫处理试验设计

热烫溶液	0.2%碳酸氢钠溶液			水		
热烫温度(℃)	80	90	100	80	90	100
	10	5	5	10	5	5
热烫时间(s)	15	10	10	15	10	10
	20	15	15	20	15	15

1.3.3 微波预处理试验 将清水中捞出沥干的青橄榄分别在314W和446W的不同功率条件下进行微

波处理,处理时间分别是15、30、45s,立即把处理完毕的橄榄投入0℃冷水中冷却1~2min,捞起凉干水,预冷后进行速冻。

1.3.4 不同的护色液处理比较试验 将清洗干净的青橄榄分别进行以下处理 a.0.2%的碳酸氢钠溶液浸泡90min,真空封口包装 b.0.2%碳酸氢钠溶液反压处理10min后真空封口包装 c.0.2%的碳酸氢钠溶液+200mg/kg醋酸锌溶液反压处理10min后真空封口包装 d.0.2%的碳酸氢钠溶液+600mg/kg醋酸锌溶液反压处理10min后真空封口包装 e.0.2%碳酸氢钠+0.3%氯化钙+200mg/kg醋酸锌溶液反压处理10min后真空封口包装 f.5.0%糖水溶液浸泡30min,捞起凉干 g.5%柠檬酸溶液浸泡30min,捞起凉干 h.25%糖水溶液+2.5%柠檬酸溶液浸泡30min,捞起凉干。经过上述处理后的橄榄预冷后进行速冻处理。

1.4 速冻解冻试验

经过预处理和预冷的橄榄,均放在-35℃条件下冻结,冻结过程中降温速率为0.2℃/min,冻结完成后,在室温环境中进行缓慢解冻,观察速冻橄榄的色泽变化。

1.5 叶绿素含量测定

参照AOAC方法^[6]。由于样品中叶绿素含量较少,样品处理过程稍作调整,样品经研磨后,用85%丙酮提取,定容至50ml后取30ml,再用30ml乙醚萃取,萃取后水洗6~8次,待完全去除丙酮后,乙醚加入少量无水硫酸钠除去水分,然后定容至50ml,最后测定乙醚层在642.5和660nm下的吸光度,则叶绿素总量=7.12A_{660.0}+16.8A_{642.5}

2 结果与分析

2.1 碳酸氢钠溶液浸泡处理不同时间对橄榄解冻色泽的影响

按1.3.1方法处理后的橄榄,取出于室温下解冻存放,以果实表面明显变色时间为指标,其结果见图1。从图中可以看出,橄榄果实经0.2%碳酸氢钠溶液浸泡30min似乎没有效果,随着时间延长,对于阻止解冻后的色泽变化稍有效果,但是不明显。

2.2 热烫处理试验的结果与分析

热处理是食品保鲜最重要的方法之一,但是处理过度会造成明显的品质下降,特别是影响食品的感官品质^[7]。青橄榄分别于不同温度80、90和

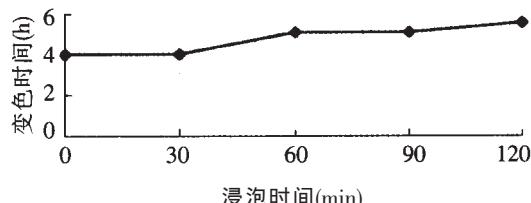


图1 不同浸泡时间对橄榄解冻后色泽的影响

100℃)的水或0.2%碳酸氢钠溶液中处理不同时间,当从冷却水中捞起时,就可以发现100℃的水或碳酸氢钠溶液处理10s和15s的橄榄果实表面呈黄色,这可能是叶绿素受热不稳定形成了脱镁叶绿素系列降解产物,而脱镁脱植醇叶绿素、焦脱镁脱植醇叶绿素与脱镁叶绿素的颜色均为黄褐色^[8]。另外100℃的不同处理和90℃的10s和15s处理的果实表面具有明显的白色石灰状物质分布,影响外观品质。在解冻后的样品中,无论是水烫和碳酸溶液热烫,凡是较高温度和较长时间处理的样品表面,均出现明显的皱缩现象(如100℃各处理和95℃的15s处理)。比较起来,碱液热烫比水热烫要好,80℃的各处理和90℃的5s处理,解冻后效果稍好些,其中以90℃的0.2%碳酸氢钠溶液热烫5s效果最好,可以维持样品5h内色泽不出现明显的改变。

2.3 微波处理对解冻后色泽的影响

青橄榄果实经过不同功率、不同时间的微波处理后,从冷却水中捞出凉干时的外观形态及速冻解冻后的特征见表2。可以发现,微波功率越高,处理时间越长,则越不利于果实外观形态及色泽的维持,所试验的几种处理之中,以314W处理15s的效果较好。这主要是因为果实经微波照射后,使得组织细胞中的酶部分灭活,但是在灭酶的同时也会造成水分的蒸发,导致果实脱水皱缩,因此必须在这两方面找出一个平衡点,以达到较好的处理效果。从本试验研究的结果看,微波技术应用于橄榄速冻护色的效果是不明显的。能否将微波灭酶灭菌技术同其它处理技术相结合,以达到更好的结果,有待于进一步研究。

2.4 不同护色液处理对橄榄解冻色泽的影响结果分析

根据上面的研究结果,作者认为橄榄冻后的变色原因可能是多方面的,一方面由于叶绿素在酶及其他理化因素的作用下,发生了降解反应生成了脱

表2 不同微波处理的橄榄果实外观特征

微波功率(W)	处理时间(s)	微波处理后及其解冻后果实外观特征	
		冻前青绿色 形态饱满,解冻开始后5h色泽开始变暗,但表皮形态正常	
314	15	冻前青绿色 形态饱满,解冻开始后5h色泽变暗,表皮局部内凹	
	30	冻前表皮局部变成柠檬黄,形态饱满,解冻开始后4h色泽明显变暗	
	45	冻前青黄色,形态饱满,解冻开始后5h色泽变暗,表皮稍有皱缩	
	15	冻前局部变黄,表皮有浅凹,解冻开始后4h为暗黄色,且表皮内凹	
446	30	冻前变黄且表皮纵向内凹成沟,取出解冻时,明显呈黄色	
	45		

镁叶绿素等非绿色产物；另一方面则是酶的氧化褐变。橄榄果实处于异常环境变化时，组织细胞容易损伤，氧气大量进入，造成果实组织中的酚类物质氧化生成醌，醌的进一步氧化聚合而形成黑褐色的物质。为了抑制这些反应，进行了不同护色液处理的比较试验，它们对橄榄解冻后护色的效果见图2。从图中看出，经过不同的护色处理，橄榄解冻后的色泽维持有了明显的不同，以d、e、f、h四种预处理效果最好。其原因主要是：a. 真空包装或果实表面形成糖衣之后，减少了氧气同酚类物质的接触，延缓了酶促氧化褐变的发生；b. 在d、e两个处理中，还可能与锌离子取代镁离子形成较稳定的锌代叶绿素盐有关。

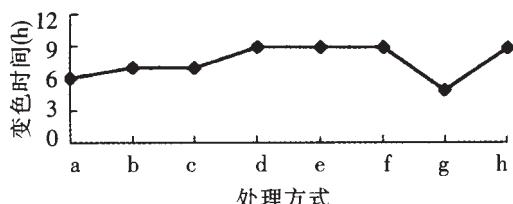


图2 不同护色液处理对橄榄解冻后色泽维持的效果

2.5 几种护色处理对叶绿素含量的影响结果分析

为了比较几种效果较好的处理(d、e、f、h)对解冻后橄榄的护色效果，作者测定了解冻开始后9h的样品中叶绿素含量，并同原料中叶绿素含量比较，结果见图3。从图中可以看出，各处理对叶绿素含量的影响没有显著差异，经护色处理速冻解冻的橄榄样品中叶绿素含量同未速冻的原料中的叶绿素含量基本差不多。但是，从理论上分析，d、e处理同f、h处理之间应该有明显的差异，而本试验中却没有出现这种现象。作者推测橄榄速冻解冻后色泽的改变主要原因可能不是叶绿素的降解，而是酶促褐变，由于褐变导致果实表色变暗变黑。那么，随着解冻后存放时间的延长，叶绿素究竟如何变化，有待

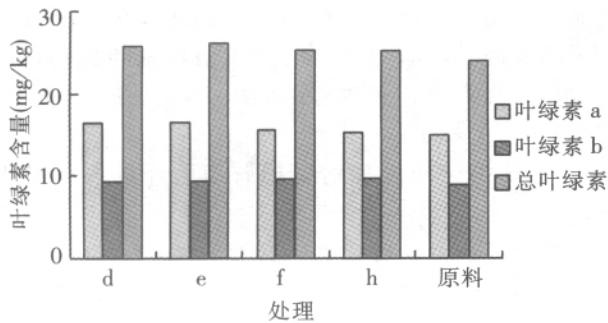


图3 不同处理对解冻橄榄叶绿素含量的影响

于进一步研究。

3 结论

3.1 青橄榄经0.2%碳酸氢钠溶液浸泡不同时间后速冻，解冻后结果表明，30min浸泡没有效果，随着时间延长，对于阻止解冻后的色泽变化稍有作用，但是不明显。

3.2 冻前热烫预处理试验结果显示，对于维持解冻后橄榄色泽而言，0.2%碱液热烫比水热烫要好，80℃处理10~20s和90℃处理5s，解冻后效果较好，其中以90℃的0.2%碳酸氢钠溶液热烫5s效果最好，可以维持样品5h内色泽不出现明显的改变。

3.3 经过微波处理后速冻，发现微波功率越高，处理时间越长，则越不利于果实外观形态色泽的维持，所试验的几种处理中，以314W处理15s的效果较好。

3.4 以不同的护色液进行反压处理真空封口包装或者使果实表面形成糖衣的方法，对于橄榄解冻后护色均具有较好的效果。这是由于真空封口包装和糖衣包埋都可以减少氧气同果实中的酚类物质的接触，从而延缓酶促氧化褐变的发生。分析测定结果表明，经护色处理速冻解冻的橄榄样品中叶绿素含量与未速冻的原料中的叶绿素含量基本差不多。

参考文献

- 1 赵汝证.橄榄鲜果简易贮藏试验.福建果树,1982(4):33~34
- 2 林河通.橄榄不同品种果实形态结构的比较观察及其与耐贮运的关系.福建农业大学学报,1997,26(2):241~246
- 3 林河通.橄榄果实采后呼吸变化和外源乙烯处理的生理效应.福建农业大学学报,1997,26(2):241~246
- 4 张福平,陈蔚辉.单果包装对橄榄果实耐贮性的影响.中国南方果树,1998(4):33~34
- 5 AVILA I M L B , SILVA C L M. Modelling kinetics of thermal degradation of colour in peach puree. Food Engineering,1999,39:161~166
- 6 AOAC Official Method 942.04. AOAC Official Methods OF Analysis 16th ed, 1995
- 7 Hayakawa K and Timbers G E. Influence of heat treatment on the quality of vegetable:changes in visual green color. Food Science.,1977,42(3):778~781
- 8 White R C, Jones I D and Gibbs E. Determination of chlorophylls, chlorophyllides pheophytins, and pheophorbides in plant material. Food Sci.,1963, 28:431~436

乌干达总统穆塞韦尼日前呼吁发展本国养蜂业，以向欧洲市场出口蜂蜜。

穆塞韦尼指出，乌干达一些地区农民早就有养蜂的习惯，应该大力发展养蜂业以提高农民收入。此外，欧洲市场对蜂蜜有巨大的需求，像乌干达这样的非洲国家生产的没有受到农药污染的蜂蜜将能够争取到市场。

乌干达准备向欧洲出口蜂蜜

乌干达养蜂业本来就不发达，近年来发展也较慢。乌干达农民在树上养蜂，但由于森林的砍伐和丛林的减少，蜂群数量逐年减少。乌干达养蜂业能否利用这次契机，在总统的支持下有明显发展，要看穆塞韦尼的措施是否切实可行。

(陈才林)