

# 海带绿豆爽的研制

(广州鹰金钱企业集团公司,广州 510655) 黄敏

**摘要** 利用易拉盖罐藏食品食用方便的原理,对传统的清凉饮品工艺进行研究,使传统的食品变成可工业化生产的方便食品。

**关键词** 海带 绿豆 饮品 罐藏工艺

中图分类号:TS275.4 文献标识码:B

文章编号:1002-0306(2002)08-0010-01

海带和绿豆都具有寒性、清热解毒、利水消肿、消暑止渴的功效,因而作为传统的海带绿豆糖水每年都是人们的消暑清凉饮品。为此,本研制的海带绿豆爽既保持了海带绿豆传统的营养和保健作用,又顺应了具有丰富口感的清爽饮料的发展趋势,采用易拉盖包装食用方便,风味独特,为传统保健食品和饮料市场开创了广阔的前景。

## 1 工艺流程



## 2 操作要点

### 2.1 绿豆处理

选用新鲜、本年度之无霉变、无虫蛀、杂质少的绿豆,经选豆机筛选去除砂石、杂质等。去除杂质后的绿豆用水洗干净,于夹层锅内加适量水预煮,预煮后的绿豆漂水,去除苦味,捞起备用。

### 2.2 海带处理

选用生晒完好,无腐烂变质的干海带于水池中,采用压缩空气,流动水漂洗,洗净海带表面的细沙和杂质。采用机械切丝将海带切成同样规格的丝状。

### 2.3 糖水调配

糖、适量增稠剂、天然香料加热溶解过滤后备用。

### 2.4 装罐

按3:1比例装入经处理的绿豆和海带,加入糖水至要求净重。

### 2.5 封口

采用真空封口机抽真空封口,真空度控制

0.04MPa。

### 2.6 杀菌

封口后经121℃杀菌,冷却至常温。

### 2.7 抹罐、包装

罐头冷却后经抹罐、打检、包装入库。

## 3 成品质量指标

### 3.1 感官指标

色泽 具有海带、绿豆应有的自然色泽,滋味及气味 具有海带绿豆爽应有的风味,无苦味,无异味;组织形态 绿豆松化,海带呈丝状,绿豆、海带搭配适量,允许沉淀。

### 3.2 理化指标

净重 340g 和 370g,每罐允许公差±3%,但每批产品平均不低于净重 水溶性固形物 9%~14% 重金属含量 锡<200mg/kg,铜<5mg/kg,铅<1mg/kg,砷<0.5mg/kg。

### 3.3 微生物指标

符合商业无菌要求。

## 4 关键工艺技术讨论

### 4.1 海带、绿豆加入量的确定

海带绿豆的搭配比例,以及固体对液体的比例非常重要。海带过多或过少不仅会影响其风味,也不易被消费者所接受;固体过多,不能突出清凉饮料的特点。经实验比较,认为采用绿豆:海带为3:1,固体物含量30%为宜。

### 4.2 汁液中的苦涩味

绿豆经装罐杀菌后,汁液中会产生苦涩味,通过几种不同的试验,最后采用了最简单的预煮漂水方法,并在糖水中加入适量的增稠剂和天然香料,减轻汁液的苦涩味,使饮料口感更加清爽、柔和。

### 4.3 海带的处理

海带表面有很多的细沙和其它杂质,很难清洗干净,容易带入罐头中。通过反复试验和测试不同的设备,最后确定采用压缩空气、流动水进行漂洗的工艺条件,可以把海带表面的细沙清洗干净。采用切片机可以把海带切成一定规格的丝状,从而既确保了质量,又提高了劳动生产率,使该产品的研制很容易地投入车间生产,创造效益。

### 参考文献(略)

收稿日期:2002-07-03