

甘南蔬菜清洗 山东盛源食品机械有限公司 蔬菜清洗产线

产品名称	甘南蔬菜清洗 山东盛源食品机械有限公司 蔬菜清洗产线
公司名称	山东盛源食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省滨州市博兴县店子东工业园区
联系电话	18006376109 18006376109

产品详情

生鲜人不得不学习的净菜加工工艺

生鲜人不得不学习的净菜加工工艺

1, 原料的采收、检验：

大部分的蔬菜都适合净菜加工，净菜加工对原料的选择很重要。蔬菜在采收、净菜加工提高了整体的生产效率，节省员工人数；需采摘人员进行蔬菜采摘用刀具采收的，刀具要锋利，在搬运过程要轻拿轻放；要选择无机械损伤、无虫蛀、无病斑、色泽均匀、大小一致、成熟度相同的蔬菜。

2, 原料的预处理：

原料的预处理多为降温处理。即根据原材料特性采用自然或机械的方法尽快将采后蔬菜的温度降低到适宜的低温范围，并维持这一低温，以利于后续加工。

蔬菜水分充盈，比热大，呼吸活性高，蔬菜清洗流水线，腐烂快，采收以后是变质快的时期。预冷是冷链流通的环节，也是整个冷链技术连接是否成功的关键。现在多采用冷水冷却、强制空气冷却、真空冷却等方法。

3, 清洗和切分：

清洗的目的是洗去蔬菜表面的尘土、污秽、微生物、卵及残留的等。加工前必须仔细地清洗，采用冰水机组将水温降至5-10度进行清洗可有效延长鲜度。

实验表明，使用冰水机组清洗切割清洗后的叶用莴苣可抑制产品褐变及病原菌数量，但处理后的原料必须经清洗完成后低温储存屏蔽蔬菜呼吸为标准；由于蔬菜中存在一些残留需使用臭氧杀菌机组、电解水等将蔬菜中的残留进行分解。

传统的清洗方法是浸泡清洗，好采用净菜加工流水生产线。及提高生产效率，避免了清洗过程中蔬菜的菜渣、菜末、虫卵、泥沙进行清洗过滤，充分达到净菜加工标准及要求

4、冲洗、护色及脱水处理：

切分后的蔬菜原料应再冲洗二次以减少微生物污染及防止氧化。护色主要是防止鲜切菜褐变，褐变是鲜切菜主要的质量问题。影响蔬菜褐变的因素很多，主要有多酚氧化酶的活性、酚类化合物的浓度、pH值、温度及组织中有效氧的含量。

因此，可通过选择酚类物质含量低的品种，钝化酶的活性，降低pH值和温度，驱除组织中有有效氧的办法来防止褐变。

水果果酒加工工艺流程

水果果酒加工工艺流程

主要开发产品目录：各色水果饮料、果酒、果醋、莲子乳、板栗乳、复合果蔬饮料、浓缩果蔬汁、果酱、果脯、凉果、果干、果蔬脆片、水果泥、水果粉等。

（一）果酒生产技术

果酒生产主要包括传统发酵法、浸泡法、发酵与浸泡结合法。

传统发酵方法是指果浆或果汁经自然酵母或人工培养酵母，在一定条件下，直至糖分耗尽，甘南蔬菜清洗，发酵自然终止的方法。一般由于含汁多的水果如：葡萄、苹果、梨、猕猴桃等均可采用此发酵法。这种方法有下面几个特点：(1)发酵法是酿制干型果酒有效方法，(2)发酵结束之后，残留糖分很低，每升原酒含糖分在4克以下，便于原酒贮藏和管理；(3)原酒成熟快，口味醇和丰满，后味绵长，酒香优美，(4)发酵全过程因时间较长，原酒中无糖分，浸出物比较丰富，(5)果实香气浓郁，工艺比较复杂。

浸泡法是随着酒精工业的发展，而出现的稀释酒精浸泡果实的方法。一般含汁比较少的水果，如：山楂、酸枣、红枣、戈力等比较适宜采用此方法。浸泡法的特点是：(1)操作简便；(2)能够保持水果的新鲜香气；(3)色泽较好，(4)成本低，(5)由于酒度较高，贮存中不易遭受生物侵袭，(6)能够加速部分物质成分

的溶解，减少果胶物质的溶解，稳定性较好，但是往往出现滋味欠醇和丰满及酒精刺舌感。

发酵与浸泡结合法一般是采用发酵工艺制取原酒，同时采取浸泡制取原酒，然后将两种原酒合二为一，结合在一起，在室温15~16℃，进行贮存。也可以采取分别贮存一定时间，然后，按照配酒需要临时按比例混合。总之，这种办法兼顾了浸泡法和传统发酵法的优点，又可以避开二者的不足，按照产品特点，可随时调整某种原酒用量。这种结合方法，适合制作果香、酒香二者兼备，成分适中的甜型，半甜型及半干型的果酒。

果蔬加工流程简述

(1)前处理：选择鲜嫩、肥壮、无色变的芹菜，去掉根，保留叶片，清洗干净；选择八成熟、新鲜、无病虫害的苹果，蔬菜清洗产线，洗净并去皮、去核。

(2)芹菜的取汁工艺：护绿、预煮工序非常重要。将洗净后的芹菜置于300ppm葡萄糖酸锌溶液中，于90℃保持10分钟，蔬菜清洗设备厂家，同时，预煮还可起到钝化酶活性、抑制酶促褐变和软化组织、提高出汁率的作用。预煮结束后捞出榨汁，经压滤去掉残渣。

(3)苹果取汁：去皮、去核的苹果用0.02%亚硫酸钠和0.2%柠檬酸溶液浸泡护色，然后切成5毫米厚的薄片，放入沸水中预煮2分钟后捞出榨汁，压滤去渣。

(4)芹菜原汁、苹果原汁澄清：利用果胶酶作为澄清剂，用量为0.1%，在45℃下作用3小时，可取得良好效果。

(5)调配：芹菜原汁、苹果原汁采用7：1的比例复合，加入0.25%的柠檬酸和9%的蔗糖，以纯净水稀释至原汁的1.5倍，可得到满意的风味。调配后经精滤得到澄清汁液。

(6)脱气：为防止产品褐变、维生素C氧化，菜果汁调配后于真空脱气机中进行脱气处理，脱气条件为：50℃，13~15千巴。(7)灭菌：为保持产品的营养和风味，采用高温瞬时灭菌：于瞬时灭菌器中快速加热至95℃，维持30秒，完成后迅速水冷至室温。

甘南蔬菜清洗-山东盛源食品机械有限公司-蔬菜清洗产线由山东盛源食品机械有限公司提供。山东盛源食品机械有限公司为客户提供“果蔬清洗机,净菜设备”等业务，公司拥有“盛源机械”等品牌，专注于果蔬加工设备等行业。，在山东省滨州市博兴县店子镇张侯村村南86号的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：侯经理。