

脱水蒜片/出口一级蒜片 山东

产品名称	脱水蒜片/出口一级蒜片 山东
公司名称	莱芜市莱城区玉国山楂种植专业合作社
价格	.00/个
规格参数	产地:山东 规格:根据客户要求 (mm) 包装:散装
公司地址	莱城区牛泉镇李条庄村
联系电话	86 0634 6735666 15550371888

产品详情

产地	山东	规格	根据客户要求 (mm)
包装	散装	处理技术	脱水
产品认证	---	品牌	莱芜市玉国山楂种植专业合作社
卫生许可证	---	产品标准号	---
原料与配料	---	保质期	365 (天)
水分含量	-- (%)	储藏方法	常温
绿色食品	是	商品条形码	---
生产日期	随时	售卖方式	散装
特产	是	有机食品	是

销售热线：0634-6735666,15550371888

大蒜味道鲜美，营养丰富，药用价值高。但大蒜贮藏期短，易发芽，易霉变，还具有特殊的臭气，直接影响了它的食疗价值。而香脆蒜片为白色至奶油色多孔质片状，大蒜素和氨基酸的保存率高，有蒜香和蜜香味，无臭味和异味，效果良好。其加工要点是：选料——蒜头成熟完整，无虫蛀和霉烂变质现象。分瓣——将验收合格的蒜头切蒂分瓣。脱皮——将蒜瓣倒入由无机溶剂和表面活性物质等配制的去皮溶液中，于20 - 30℃下浸泡3 - 4分钟，捞出后用清水漂洗。切片——将脱去外膜的蒜瓣带水切成约2mm厚的薄片。脱臭——将蒜片倒入由有机酸、β-环糊精和氯化镁等配制的脱臭溶液，在50℃浸泡3小时后捞出，再用清水漂洗。预处理——在贮糖罐中配制30%蜜液，添加定量的氯化钠、柠檬酸、钙镁盐、甘草浸膏、丁香等调料，并加入0.05%的苯甲酸钠，混合后经胶体磨处理；然后将脱臭蒜片放入真空浸渍罐内，密封抽空至0.09mpa；再打开糖液开关，喷入蜜液后维持15分钟，后充气40分钟。该真空处理是为了防止蒜片变褐，阻止蒜片变形，改善蒜片风味。真空烘干——影响产品质量的因素有真空度、温度、时间、蒜片厚度等。真空度越高，产品越酥脆，而干燥时间越短。调香——用调味机给烘好的蒜片喷撒不同的香味物质。分级包装——蒜片冷却后分级，称重，用复合塑料薄膜进行真空充气包装。

