

大蒜食品加工技术分析

陈倩倩¹ 姚旗²

(1. 金乡经济开发区食品产业园 山东 金乡 272200; 2. 金乡县市场监管执法大队 山东 济宁 272000)

[摘要]大蒜是人们餐桌上必不可少的调味品,它的出现丰富了餐桌文化,使人们的生活更加有滋有味。随着物质生活水平的提高,人们对食品的需要也更加多样化,为了满足人们对生活品质的追求,人们将大蒜进行深加工,充分发挥了大蒜在食品调味中的作用。本文就大蒜食品加工技术展开讨论,希望能够给相关的生产企业提供一定的借鉴价值,生产出更加优质的大蒜食品。

[关键词]大蒜食品; 加工技术

[DOI] 10.12252/j.issn.2096-6288.2021.04.1967

大蒜之所以受到人们的广泛青睐,是因为大蒜具有很多功效,对人们的身体健康具有良好的保健作用。首先大蒜具有杀菌抑菌的作用,可以抑制或者杀灭身体中的真菌、病毒等,而且能够起到排毒清肠的作用,所以大蒜可谓是全身是宝。但是很多人在食用的过程中难以忍受大蒜的辛辣刺激,所以经常避而远之,从而缩减了大蒜的消费市场。如果能够采取一定的技术和措施,减弱大蒜的刺激味道,将会受到更多人们的青睐。

1. 脱水蒜片

脱水蒜片的外形整齐,色泽要比普通的大蒜略黄,味道纯正,在生活中不仅可以直接食用,也可以作为辅料,充当食物的调味品,深受人们的好评。传统的大蒜放置的周期短,而且很容易出现发霉的情况,但是生产企业通过对大蒜进行加工,可以将其做成脱水蒜片,延长了大蒜的贮存时间。通常情况下,脱水蒜片的加工生产主要包括:选料—预处理—漂洗—切片—再漂洗—甩水—烘干—过筛分级—包装几个步骤,每个环节都可能影响脱水蒜片的质量,所以生产人员必须做好各个环节的工作,提高脱水蒜片的加工质量^[1]。

选料:选料是制作脱水蒜片的首要环节,选料的效果决定着脱水蒜片的质量,生产人员必须认真仔细,挑选出颜色洁白、蒜瓣大、没有虫蛀问题的白皮蒜头,保障脱水蒜片的质量。

预处理:当生产人员挑选出符合质量标准的蒜头之后,首先要对蒜头进行预处理,这个步骤的主要目的是去除蒜头上附着的尘土,脱去蒜皮,在条件允许的基础上,生产人员应该采用手工对蒜瓣去皮处理,保障蒜瓣的完整性。

漂洗:被手工剥好的蒜瓣还夹杂着大量的灰尘和蒜瓣薄膜,所以生产人员应该对其进行漂洗,洗掉蒜瓣中的杂质,去除蒜瓣中的薄膜。

切片:将大蒜放在提前准备好的切片机上对蒜片切片处理,在切片中,切片机的刀具一定要锋利,这样可以保障切片均匀,在切片中还要边切片边冲洗,洗去蒜瓣中溢出的胶液。

再漂洗:当大蒜被切片之后,生产人员还要进行二次漂洗,主要目的是洗去切片时产生的胶液和糖分,为后期的烘干做好铺垫。

甩水:蒜片漂洗结束后,蒜片上会附着一层小水珠,为了使蒜片保持干燥,可以尽快烘干,生产人员可以利用离心机将其甩干,甩干的时间一般控制在2分钟左右,如果时间太长,就会使蒜片中的水分和营养物质流失。

烘干:将蒜片进行烘干的方式主要是将其放于专门的烘房,一般情况下,烘房的温度一般控制在55摄氏度到65摄氏度之间,时间在六七个小时左右,经过测验,当蒜片的含水量在6%左右将其取出即可。

过筛分级:烘干结束后,生产人员应该及时对蒜片进行分级处理,首先去除蒜片在生产加工中出现的碎粒和残渣。其次,生产人员应该将蒜片进行分类,优质的蒜片应该是厚度均

匀、颜色呈微黄色,而且蒜片大且完整,而次品的蒜片厚度不均匀,而且颜色不正,蒜片小。

包装:最后一步是对处理好的蒜片装箱处理,为了防止蒜片出现返潮的现象,生产人员应该在包装箱中套入防潮铝箔或者塑料袋,还要保障仓库通风效果良好。

2. 黑蒜生产加工

黑蒜的生产原料主要是新鲜的大蒜,将新鲜的大蒜放置在发酵箱中发酵制成的食品。黑蒜的最大特点就是降低了新鲜大蒜的辛辣味,而且口感柔软,偏酸甜且没有刺激,受到广大群众的喜爱。黑蒜的生产加工主要包括以下几个流程:原料选择—冷库贮藏—浸泡清洗—酶促发酵—杀菌消毒—包装。

原料选择:制作黑蒜的原料很多,白皮蒜、红皮蒜和紫皮蒜都可以制作黑蒜,生产人员应该选择蒜瓣饱满、没有虫蛀或者发霉的蒜瓣。

冷库贮藏:新鲜的蒜头受到气温因素的影响十分大,尤其是刚刚收获的蒜头很容易发霉和腐烂,所以在制作大蒜时,为了减少大蒜的损坏程度,应该尽快将其放进冷库贮藏,贮藏的温度一般控制在0度左右,相对湿度在70%左右。

浸泡冲洗:在对大蒜清洗时,生产人员应该严格按照生产标准对其进行冲洗,另外,在对大蒜冲洗时,大蒜浸泡的时间应该尽可能控制在一分钟,时间太长就会使蒜瓣的表皮水分过多,不利于发酵^[2]。

分级挑选:大蒜浸泡结束后,生产人员按照蒜瓣的颗粒大小以及机器损伤程度以及有无病虫害将其分成不同的等级。

酶促发酵:大蒜完成分级之后,将其放置在酶促发酵室中发酵,酶促发酵必须能够调节湿度、温度以及室内的氧气含量。在酶素激活期阶段,对于温度的要求是十分苛刻的,所以生产人员必须将湿度控制在85%左右。当酶促发酵结束后,大蒜就发生了明显的变化,蒜瓣变成了褐色,硬度也降低了。

杀菌消毒:经过三个月的发酵时间,生产人员要对黑蒜紫外线消毒,抑制和杀灭黑蒜中的毒素^[3]。

包装:将发酵好的黑蒜装入真空袋中,贴上生产厂家和相关的生产信息。

结语

大蒜在人们的餐桌中发挥着重要的作用,但是大蒜的贮存时间短,而且味道十分刺激,所以生产人员必须加强对大蒜的深加工处理,提高大蒜的利用率。相信在不久的将来,通过技术的创新,各种类型的大蒜食品将会走进千家万户。

参考文献

- [1]侯慧慧,刘春雷.我国大蒜资源深加工与产业化研究进展[J].生物资源,2020,42(01):36-42.
- [2]刘肖,周才琼.大蒜含硫化合物及在加工中的变化机理研究进展[J].食品与发酵工业,2019,45(05):282-288.
- [3]张新雁.加工温度对黑蒜品质的影响[D].山东农业大学,2016.