

水果罐头果肉干法除气工艺的试验研究

STUDY ON THE TEST OF THE DRY CARO DE-AIR PROCESS OF FRUIT CANNING

稿件编号: 19870306

中文关键词:

英文关键词: Dry, sarcocarp (caro), room-temperature, vacuum, Keep, suction, immerse.

基金项目:

作者	单位
阎勤劳	西北农业大学

摘要点击次数: 4

全文下载次数: 11

中文摘要:

本文剖析了目前水果罐头行业中普遍采用的果肉湿法除气工艺中存在的问题。叙述了干法除气的原理、方法及其能够保持果肉风味、高效节能等优点。在试验的基础上提出了干法除气时抽空液宜用室温(秋冬季温度20℃—28℃),真空度为-600(mm-Hg柱),真空度维持时间据料块大小和温度高低控制在3—8分钟之间,浸泡时间控制在8—15分钟的工艺规范。

英文摘要:

This paper analyses the problem on wet de-air process from sarcocarp, which is always used in fruit canning industry now. The test demonstrated the rationality of the technical principle of the dry de-air from caro. And the technique also showed the advantages with keeping both the caro gusto and high efficiency. It also saved energy. when in the dry de-air process, the room-temperature must be kept between 20℃ and 28℃ in summer or in autumn, vacuum-600mm-Hg in 3-8 minutes according to the caro size, immersed the caro in 8-15 minutes.

[查看全文](#)

[关闭](#)

[下载PDF阅读器](#)

您是第606957位访问者

主办单位: 中国农业工程学会 单位地址: 北京朝阳区麦子店街41号

服务热线: 010-65929451 传真: 010-65929451 邮编: 100026 Email: tcsae@tcsae.org

本系统由北京勤云科技发展有限公司设计