



## 市地方标准《芥菜干加工技术规程》发布

发布日期: 2022-10-18 17:52

今日, 由我院牵头起草的《芥菜干加工技术规程》市级地方标准在丽水市市场监督管理局公告发布。

芥菜干加工技术总结研究和创新工作是加工所致力于传统特色加工业技术提升的一个主要着力点, 标准化工作基于菜干产业从业者、应用方(企业及协会)及管理部门(市场监管局、农业农村局)的共同需求开展。本标准对芥菜干加工的工艺流程、原辅料要求、加工技术包括操作方法和工艺参数进行了详细规定, 对关键环节食盐的使用量、腌制时间、脱水程度、蒸焖工艺等提出明确要求, 突出了本地芥菜干加工特有的“低盐回卤”腌制工艺优点, 并对“多蒸多晒”的传统手法进行总结和提升, 具有较强的指导性和可操作性。

该标准的制定推广实施, 将为保护传统工艺、规范加工过程和提升产品品质提供重要的技术支撑, 对我市芥菜干生产加工进行有效的引导和管理。自2018年开始, 我院联合缙云县烧饼办通过建立示范点、培训推广落地, 2021年联合缙云县市场监管局、农业农村局通过公共媒体进行更大范围的宣传推广, 获得较好的实操示范、技术引领效果。

( 文章来源: 农林产品加工所 作者: 李伟荣 )

【打印】【关闭】

0