

金阳光工程·新农村新农民书系

花生仁果仁 加工大全

崔伏香 刘玺 朱维军 主编



中原出版传媒集团
中原农民出版社

金阳光工程·新农村新农民书系

花生仁果仁食品 加工大全

崔伏香 刘 玺 朱维军 主编

中原出版传媒集团
中原农民出版社

本书作者

主 编 崔伏香 刘 玺 朱维军
副主编 黄纪念 王化国 刘新涛
编 者 崔伏香 黄纪念 王化国
刘新涛 崔 艳 宋国辉

图书在版编目(CIP)数据

花生仁果仁食品加工大全/崔伏香,刘玺,朱维军主编.
郑州:中原出版传媒集团,中原农民出版社,2009.4
(金阳光工程·新农村新农民书系)
ISBN 978-7-80739-254-5

I. 花… II. ①崔…②刘…③朱… III. ①花生-食品加工②干果-食品加工 IV. TS255.6

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2009)第 049785 号

出版社:中原出版传媒集团 中原农民出版社

(地址:郑州市经五路 66 号 电话:0371-65751257

邮政编码:450002)

发行单位:全国新华书店

承印单位:郑州九州印务有限公司

开本:850mm×1168mm 1/32

印张:5.5 字数:100 千字

版次:2009 年 4 月第 1 版 印次:2009 年 4 月第 1 次印刷

书号:ISBN 978-7-80739-254-5

定价:9.00 元

本书如有印装质量问题,由承印厂负责调换

前 言

花生仁、核桃仁、杏仁等果仁均是营养丰富、保健作用良好的食品,国内外市场需求旺盛,所以加工潜力很大。近年来我国的花生仁及其他果仁加工生产呈逐年上升趋势。特别是植物蛋白的开发利用发展迅速,产品在国内外市场的份额还将增加。本书详细介绍了花生仁、杏仁、核桃仁等果仁食品的加工工艺、产品原料配方及产品质量标准,可供农民、农村基层技术人员、城市再就业人员及加工企业使用,也可供农业院校农产品保鲜加工专业师生教学和学习参考。

由于编者水平有限,积累经验还不丰富,书中难免存在不妥之处,敬请广大读者批评指正。

编 著

2009 年 3 月

目 录

前言

一、花生糖果类食品的加工	1
(一)花生加工原料的储藏	1
(二)天府花生糖的加工	5
(三)奶油花生脆糖的加工	7
(四)榆皮花生的加工	9
(五)花生可口酥糖的加工	11
(六)花生酥心糖的加工	13
(七)花生粘的加工	16
二、花生糕点类食品的加工	19
(一)苔生片的加工	19
(二)奶油花生排的加工	21
(三)奶油花生点心的加工	23
(四)油炸花生包的加工	25
(五)奶油花生酥的加工	27
(六)花生红薯酥的加工	29
(七)玫瑰饼的加工	32

(八)花生珍珠糕的加工	33
(九)癞皮月饼的加工	35
三、花生蛋白饮料的加工	38
(一)全脂花生奶饮料的加工	38
(二)牛磺酸花生蛋白奶的加工	41
(三)花生仁蛋白酸奶的加工	44
(四)花生饼蛋白酸奶的加工	46
(五)速溶花生晶的加工	48
(六)花生乳精的加工	51
四、花生蛋白食品的加工	55
(一)花生蛋白粉的加工	56
(二)花生豆腐的加工	58
(三)花生冰淇淋的加工	60
五、花生酱类食品的加工	65
(一)花生酱的加工	65
(二)海带花生调味酱的加工	68
(三)紫菜花生调味酱的加工	71
(四)花生发酵酱油的加工	74
六、花生仁食疗医用验方	77
七、几种花生糖果类食品的原料配方	78
八、几种花生糕点食品的原料配方	82
九、核桃仁食品加工工艺	85
(一)核桃加工原料的储藏	85
(二)核桃仁罐头的加工	87

(三)核桃油的加工	89
(四)核桃粉的加工	92
(五)酱核桃仁的加工	96
(六)核桃仁冰淇淋的加工	98
(七)核桃精的加工	101
(八)天然核桃乳饮料的加工	104
(九)双仁乳汁饮料的加工	107
(十)核桃发酵酸奶的加工	109
(十一)核桃仁食疗医用验方	111
十、杏仁食品加工工艺	115
(一)杏仁加工原料的储藏	115
(二)杏仁罐头的加工	115
(三)琥珀杏仁软包装制品	118
(四)杏仁蛋白乳饮料的加工	120
(五)杏仁奶茶的加工	122
(六)枸杞杏仁露的加工	125
(七)杏仁发酵酸乳的加工	127
(八)杏仁豆腐的加工	131
(九)杏仁食疗医用验方	133
十一、板栗及其他果仁食品加工工艺与配方	137
(一)板栗加工原料的储藏	137
(二)软包装板栗罐头的加工	139
(三)板栗泥罐头的加工	142
(四)栗蓉饼的加工	143

(五)低糖板栗果脯的加工	145
(六)板栗粉的加工	147
(七)美味腰果仁的加工	151
(八)腰果仁冰淇淋的加工	152
(九)海带玉米果仁即食糊的加工	155
(十)松仁饮料的加工	157
(十一)三种板栗食品的原料配方	159
(十二)板栗仁食疗医用验方	160
参考文献	162



一、花生糖果类 食品的加工

花生糖果类食品是以花生为主要原料,添加白糖、食用香料等加工而成。这类食品花色品种多,消费量大,加工技术简单,产品老幼皆宜,是休闲旅游的良好食品,加工花生糖果类食品是拓宽花生综合利用的重要途径。

(一) 花生加工原料的储藏

花生加工需要优质的花生原料,因此,必须安全储藏花生原料。首先应系统分析其储藏特性、质变规律,从而采取相应的综合技术措施,以达到安全储藏的目的。

1. 储藏特性

花生原料的储藏特性,是其本身的形态结构和所含的化学成分所决定的。

(1) 果仁不耐低温 花生果生长于地下,其在收获初期含水量较高,可达 40% ~ 50%,由于其颗粒较大,荚壳较厚,子叶中含有丰富的蛋白质,所以水分不易散发。而花生收获期正值秋早霜季节,气温较低,如稍有疏忽,就会

遭受冻害。据调查,如花生在田间未收获时,花生果遇早霜侵袭,温度降到 -3°C 时;或收获后未能及时晒干,水分超过15%,气温降到 0°C 以下时,其果仁就会发生冻害。受冻害的花生果仁不仅变软发暗,而且发芽率和含油量都降低,食味变哈,还原糖增加,还有酸败气味,酸价增加,品质严重恶化,甚至完全失去生活力。

(2) 果仁不耐暴晒 果仁表面是一层很薄的光滑的种皮,呈肉色至粉红色。其上面虽然有许多维管束,但其结构与一般豆科植物种子不同,它没有栅状细胞和珠状细胞。因此,很容易脆裂,对种子的保护性很差。脱壳后的花生仁,如日晒温度较高,不但种皮容易脆裂变色,而且在储藏期间也容易浸油酸败,食味变哈,发芽率和含油量都下降,甚至失去生活力。另外,在暴晒过程中,由于多次翻动,会使种皮脆裂,破碎率增多,种子呼吸强度增加,微生物容易侵入,在储藏期间,稳定性极差,更容易发生质变。

(3) 果仁易霉变 花生果仁在其成熟及收获后的干燥过程中,因其含有大量的脂肪(约39%)和蛋白质(约26%),很容易吸湿返潮。如花生果干燥不彻底或在储藏保管过程中吸湿返潮,极易生霉变质。据调查,如花生仁含水量超过8%,花生果超过10%,进入高温季节后,就容易生霉变质。而且花生果仁含水量越高,生霉变质的临界温度越低。

2. 花生的质变规律

花生发生质变,除与其形态特征、内部构造及所含化

学成分有关,还与温度、水分、阳光、氧气等因素有关。其质变表现和规律是:

(1)种皮变色 过夏的花生果仁,由于种皮色素受阳光、氧气及高温等外界环境条件影响,即使没有浸油哈变,也会由原来的新鲜浅红色变为暗的深红色,以至暗红色。种皮变色后易脱落,是品质降低的一种趋向。

(2)浸油变哈 果仁浸油变哈是脂肪酸酸败的表现,一般多发生在7~9月,当温度升高时,脂肪酸也随之升高,但超过一定限度时(如花生仁水分为8%,温度升高至25℃时),就会发生浸油现象,而且水分、温度越高浸油哈变现象越严重,花生仁较重于花生果,堆外围较重于内部。浸油哈变时,种皮由鲜红的浅红色变暗,呈深褐色,子叶由乳白色变为透明的蜡质状,食味不正常,出油率低,严重的还有腥臭味,失去食用价值,不能作为加工原料。

3. 安全储藏措施

根据上述情况,在储藏花生果仁时,应针对其储藏特性,质变规律,采用相应的综合技术措施。

(1)适时收获,及时干燥 花生收获过早,子粒不饱满,产量低,发芽率低;而收获过晚,不但容易霉烂变质,而且早熟花生会在田间发芽,晚熟花生会在田间受冻。据调查,无论是田间生长的花生果,还是刚刚刨出土的花生果,只要遇到早霜侵袭,就会失去发芽力,并且花生仁的加工食用品质下降。一般昼夜平均温度到12℃以下时荚果就停止生长,此时植株呈现衰老状态,顶端生长点停止生长,

上部叶片变黄,中下部叶片先由绿变黄,并逐渐脱落,茎枝老化变为黄绿色,大部分荚果,果壳硬化,脉纹清晰,种仁颗粒饱满,即可收获。晚熟品种也应在寒露前后收获,晾晒,霜降前晒干储藏,才能免受冻害。

收获时的花生荚果含水量一般为 50% 左右,若不及时晒干,就会发生霉烂变质或遭受冻害,降低种子生活力和食用品质。因此,收获后应及时晒干。

(2)带壳晾晒,带壳储藏 花生荚果的荚壳厚而疏松,晒干不开裂,对花生果仁有保护作用。带壳晾晒不仅可避免由于花生果仁含有丰富的蛋白质和大量的脂肪,吸湿性强,容易受高温、潮湿、阳光和氧气等不良影响;而且还可避免由于花生果仁含水量大,在机械脱壳时部分种子受到强烈挤压,种皮和子叶遭受损伤,而造成在储藏期间容易发热、生霉、变质。花生用于加工应带壳储藏,因为花生果的空隙度远远超过花生仁,有利于通风,降温散湿;并且坚硬的荚壳能保护种仁,不易受外界温、湿、光、气等的不良影响,也有利于防止病虫害的侵袭,从而达到安全储藏的目的。

(3)安全储藏,加工前脱粒 由于花生入库储藏初期,尚未完全成熟,呼吸作用旺盛,要加强通风散热散湿,否则容易引起种子发热,而造成闷仓、闷囤、闷垛,影响加工品质。经过冬季风干储藏后,其体温和含水量均降至最低,储藏时要注意防湿、防虫、防鼠等。加工利用前及时脱粒,以保证利用新鲜加工原料。

(二) 天府花生糖的加工

天府花生糖是将花生仁经过烘烤(或炒)后,脱去红衣,经糖制、压片、包装而制成的甜味适度、花生香味浓郁的花生糖。

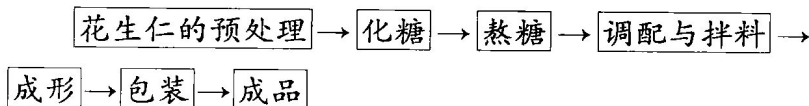
1. 原料选择

选用大粒花生仁,优质白糖、饴糖,猪油和香草粉。香草粉要符合食用级要求。

2. 产品原料配方

原料名称	配比(%)	备 注
花生仁	45	
白 糖	33	
饴 糖	20	
猪 油	1.8	
香草粉	0.2	

3. 主要加工工艺



4. 操作要点

(1) 花生仁的预处理 将选好的优质花生仁置于120~130℃的温度下烘烤(或用粗沙拌炒,炒至淡黄色即起锅),晾凉,脱去红衣,精选后再用风吹净残渣。

(2) 化糖 在锅内先放入清水适量,随即加入白糖,

加热。待白糖充分溶解后,即加入饴糖混合溶化,然后将溶化的糖液倒入另一糖锅中,除去杂质,继续加热熬制。

(3)熬糖 熬糖过程中要不断地进行搅拌。待糖液温度达到 135°C ,糖液颜色淡黄成糖膏状并能拔出细丝的时候,加入猪油,这时要用力搅拌均匀,继续熬制待温度达到 150°C 左右时,立即端锅离火。

(4)调配与拌料 将熬糖锅端离火后,立即向锅内倒入加工好的花生仁和香草粉,快速搅拌,边冷却边折叠糖,以便使花生仁和糖混合均匀并排出夹入的空气,然后起锅倒在案板上擀开,待冷却后即为糖坯。

(5)成型 将糖坯放在刨有横纹的滚筒压片机上反复折叠碾压,初压时应将滚筒提高,逐步下降。待糖坯中的花生仁全部压碎,并起酥层时,就把滚筒定位将糖坯压成 8 毫米厚的片,顺势送至案台上,用 2~3 厘米见方的木尺 2 根,纵横交切成块。

(6)包装 在糖块冷却过程中,要掰开粘连程度不大的糖块,并用筛子筛去小块碎渣,待制品凉透后,就可以进行包装。包装可采用彩印胶版纸,内衬铝箔纸,逐个包装后,装入塑料透明盒内,每盒装两层,每层 10 块,共 20 块,密封包装即为成品。

5. 产品质量标准

(1)色泽 糖体透亮,呈淡黄色,有光泽,均匀一致。

(2)滋味与气味 甜味适度,口感酥脆,具有浓郁的花生香味,无异味,无异臭。

(3)形态 块形整齐均匀一致,糖块底面平整光滑。酥层清晰,结构酥脆。

(三)奶油花生脆糖的加工

奶油花生脆糖是以花生、白糖为主要原料,辅以奶油、食盐、小苏打、香料等,经过烘烤、熬糖、拌料成型等工序加工而成。

1. 原料选择

选用大粒优质新鲜花生仁,一级白糖、饴糖、奶油、食盐、小苏打、香草粉。香草粉要符合食用级要求。

2. 产品原料配方

原料名称	配比(%)	备 注
花生仁	40	
饴 糖	15	
白 糖	42	
奶 油	1.62	
食 盐	1.2	
小苏打	0.1	
香草粉	0.08	

3. 主要加工工艺

花生仁的处理 → 熬糖拌料 → 搅白 → 成型包装 → 成品

4. 操作要点

(1) 花生仁的处理 花生仁经挑选去除杂质后,用慢火炒熟并保持在 70℃ 备用。

(2) 熬糖拌料 将白糖入锅,加入适量清水及食盐加热溶化,过筛去除杂质后,再加入饴糖用大火熬制。待糖浆温度达到 145 ~ 150℃ 时将奶油加入,此时糖浆会急剧沸腾冒泡,要用竹竿不停搅拌,待糖泡基本散定,糖浆温度升至 156 ~ 160℃ 时,降低火力,改用文火熬制。将炒熟的花生仁倒入糖浆内,小苏打调成浆状同时加入,轻轻地不断搅拌至糖浆流动畅通时止,端锅离火置锅架上。

(3) 搅白 将熬制成的糖浆起锅后立即加入香草粉,用竹竿急速搅拌,此时糖浆冒起许多泡沫,搅至糖浆略呈白色时即可停止,迅速倾于有食油的石质案板上。

(4) 成型包装 在倒糖浆时,应先倒四周边沿,后倒中央,一边倒糖,一边用长刀随时将倒下的糖浆轻轻刮平,厚度在 0.6 ~ 0.7 厘米。然后用滚刀将糖片自上而下、自左而右纵横切成 2 厘米 × 2 厘米的糖块,经包装后即为成品。

5. 产品质量标准

(1) 色泽 产品呈深黄色,有光泽,均匀一致。

(2) 滋味与气味 口感松脆、香甜适度,花生香气浓郁,有略带微咸的奶油味。

(3) 形态 块形整齐,糖块具有多孔组织,质地均匀一致。

(四) 榆皮花生的加工

榆皮花生是用优质大粒花生仁经各种辅料拌入,制成的香酥可口的休闲、旅游食品,在市场上十分畅销。

1. 原料选择

选用优质大粒饱满新鲜花生仁,剔除破瓣、虫蛀、霉变等不合格的花生仁和其他杂质。选用的白糖、饴糖、面粉、苏打、芝麻油、酱油、山柰、八角等符合食用级要求。

2. 产品原料配方

原料名称	配方(%)	备 注
花生仁	50	
面 粉	30	
白 糖	6	
饴 糖	5.5	
苏 打	0.225	
芝麻油	1.125	
酱 油	6.8	
山 柰	0.1125	
八 角	0.1125	

3. 主要加工工艺

