

## 苹果脆片加工技术

**技术概述：**苹果脆片是在真空状态下，通过油炸的方法，将苹果内的水分蒸发掉，从而得到含水在 8% 左右的制品。

**增产增效情况：**同比未加工条件下经济效益提高 2-5 倍。

### 技术要点及注意事项：

1、原料清洗。用 1%氢氧化钠和 0.1-0.2% 的洗涤剂混合液，40℃温水浸泡 10 分钟，然后捞出水洗，充分洗去果实表面的洗涤剂。

2、切片。切除病虫和腐烂部分，去花萼、果柄，用切片机切片，厚 5 毫米左右，厚薄均匀一致。

3、护色。称取 400g 食盐，40g 柠檬酸，溶于 40kg 水中，注意柠檬酸和食盐的充分溶解，并及时把切过的果片浸在护色液内。

4、杀青。杀青锅内加入 4-5 倍果块重的水，沸腾后，将果片加入。时间 2-6 分钟。

5、浸糖。配制 60%糖度的糖浆，取 20kg，稀释至糖度 30%。把杀青过的果片浸入已制备好的糖浆中。每浸过一次果片，糖浆的糖度都会降低，需加入高倍的糖浆混匀，以保证每一次浸果片用的糖浆糖度均为 30%。

6、真空油炸。将油炸锅放满油，油温升到 100℃，把装果片已沥过水的油炸筐放入油炸设备内，关闭料门，启动真空泵，冷却水和加油装置，至真空，将油炸筐取出，继续抽空 2 分钟。关闭阀门，停止真空泵，破真空，将油炸筐取出，放入脱油机内。

7、脱油。启动离心脱油机和真空泵，抽空 0.09 兆帕，脱油 3 分钟。

装袋。将苹果脆片倒入操作台上，及时将粘连的片打开，并挑出未炸透和带有斑点的果片，果片晾至室温后，称量、装袋，采用热合机密封，装箱即可。

**适宜区域：**具有相关产品加工能力的企业及合作社。

### **技术依托单位**

西藏自治区农牧科学院农产品开发与食品科学研究所

通讯地址：西藏拉萨市农科路西藏农业科技创新园

邮政编码：850032

联系人：张文会

联系电话：0891-6538851

电子邮箱：zhhf08@163.com