

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 081—2020

芒果脆片加工技术规程

Technical code of practice for mango crisp processing

2020 - 09 - 11 发布

2020 - 09 - 17 实施

广西标准化协会 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由广西壮族自治区农业科学院农产品加工研究所提出。

本标准起草单位：广西壮族自治区农业科学院农产品加工研究所、广西农业职业技术学院、广西兴桂质量标准化认证咨询服务事务所（有限合伙）、广西标准化协会。

本标准主要起草人：李丽、唐杰、孙健、李昌宝、辛明、石敏、黄林华、谢宏昭、蓝冬丽、谭爱、刘祁云、孟晶晶、陆妃妃、谢荣耀、廖建杰。

芒果脆片加工技术规程

1 范围

本标准规定了芒果脆片加工的生产加工过程卫生要求、设施设备要求、原辅料要求、加工工艺。
本标准适用于芒果脆片的加工。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 1886.44 食品安全国家标准 食品添加剂 抗坏血酸钠

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

3 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的相关规定。

4 设施设备要求

包括但不限于冷冻设备、鼓风干燥箱、真空微波干燥设备、油炸设备、冷库。

5 原辅料要求

5.1 芒果

新鲜、无变质、无霉变，符合GB 2762、GB 2763的规定。

5.2 加工用水

应符合GB 5749的规定。

5.3 植物油

应符合GB 2716的规定。

5.4 食用盐

应符合GB 2721的规定。

5.5 柠檬酸

应符合GB 1886.235的规定。

5.6 抗坏血酸钠

应符合GB 1886.44的规定。

5.7 其他食品添加剂

食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

6 加工工艺

6.1 工艺流程

见图1。

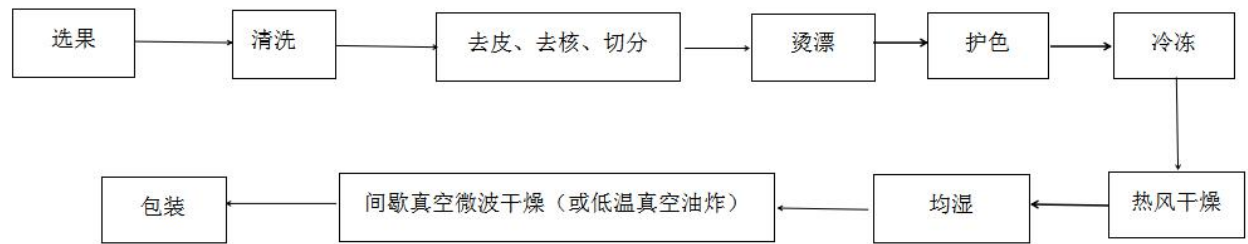


图1 工艺流程图

6.2 工艺要求

6.2.1 选果

选择成熟度为80%~90%的象牙、大台农、金煌等适宜加工芒果脆片的新鲜芒果，剔除虫害、腐烂、机械伤、畸形果。

6.2.2 清洗

采用人工或机械冲洗，除去果皮表面沾染的尘土、泥沙、等杂质。

6.2.3 去皮、去核、切分

清洗好的芒果果实进行去皮、去核，再将芒果切成0.5 cm~0.8 cm厚的芒果片。

6.2.4 烫漂

将切片后的芒果置于90℃~100℃水中浸烫1 min~2 min捞出冷却至室温。

6.2.5 护色

冷却后放入含有1%食用盐溶液、0.2%柠檬酸、0.1%抗坏血酸钠的混合护色液中浸渍30 min~60 min,用清水冲洗,沥干后备用。

6.2.6 冷冻

护色后的芒果片均匀摆放至冷冻盘上,将冷冻盘放入-20℃的冷冻柜中冻结12 h~15 h。

6.2.7 热风干燥

将冻结芒果片放入鼓风干燥箱中在温度为50℃~60℃下干燥60 min~80 min,冷却至室温。

6.2.8 均湿

干燥后的芒果片取出放入温度为4℃~6℃、湿度为50%~70%的条件下均湿12 h~15 h。

6.2.9 间歇真空微波干燥(或低温真空油炸)

可选用间歇真空微波干燥或低温真空油炸两种方式,具体操作如下:

- 将均湿后的芒果片置真空微波干燥设备中,采用间歇真空微波干燥,单位质量微波功率 ≥ 6 kW/kg,真空度为 -9×10^4 Pa,微波加热3次,每次2.5 min,间歇1 min,加热完毕后冷却至室温。
- 将均湿后的芒果片在油温105℃、真空度0.95 MPa~1 MPa的条件下油炸60 min~80 min,冷却至室温。

6.2.10 包装

芒果脆片冷却后立即包装,包装材料应符合国家相关食品安全标准及规定要求。

中华人民共和国团体标准

芒果脆片加工技术规程

T/GXAS 081—2020

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究