

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 059—2020

真空油炸香蕉脆片加工技术规程

Technical specification for processing of vacuum fried banana chips

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、广西农业职业技术学院。

本标准主要起草人：何雪梅、孙健、唐雅园、李杰民、李志春、李昌宝、零东宁、谢宏昭、蓝冬丽、石敏、黄林华、谭爱、刘祁云、孟晶晶、陆妃妃、谢荣耀、廖建杰。

真空油炸香蕉脆片加工技术规程

1 范围

本标准规定了真空油炸香蕉脆片加工技术的术语和定义、生产加工过程卫生要求、设施设备要求、原辅料要求和加工工艺。

本标准适用于真空油炸香蕉脆片的加工。

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 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 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 9827 香蕉
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

真空油炸香蕉脆片 vacuum fried banana chips

以香蕉为原料，经去皮、切片、护色、沥干、速冻、真空油炸、脱油等工艺制成的香蕉制品。

4 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881及相关规定。

5 设施设备要求

具备原料预处理设施、（真空）油炸设备、速冻设备、包装设备等，应符合GB 14881及相关规定。

6 原辅料要求

6.1 香蕉

应符合GB/T 9827的规定。

6.2 植物油

应符合GB 2716的规定

6.3 食用盐

应符合GB 2721的规定。

6.4 加工用水

应符合GB 5749的规定。

6.5 其他食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

7 加工工艺

7.1 工艺流程

选果→清洗→去皮→切分、护色→沥干→速冻→真空油炸→脱油→冷却→包装。

7.2 工艺要求

7.2.1 选果

选用成熟度为80%左右，新鲜完好的果实，剔除虫害、腐烂、机械伤、畸形的果实。

7.2.2 清洗

用清水清洗香蕉表面上的泥土和杂物后沥干。

7.2.3 去皮

清洗好的香蕉果实进行去皮。

7.2.4 切分、护色

用果蔬切片机将香蕉切成2 mm~4 mm厚的香蕉片后及时放入1%的食用盐水中浸泡25 min~30 min，进行香蕉片护色处理。

7.2.5 沥干

将护色后的香蕉片捞出沥至无水滴出。

7.2.6 速冻

将沥干后的香蕉片放入速冻机中完全冻硬。

7.2.7 真空油炸

将棕榈油等食用植物油加入真空油炸机，加热至80℃~100℃后，将速冻后的香蕉片放入真空油炸机，在-0.07 MPa~-0.095MPa真空度下油炸50 min~65 min，通过油炸机的观察孔看到油面不再剧烈翻滚，香蕉片含水量≤5%即可。

7.2.8 脱油

宜采用真空离心机脱油，脱油3 min~5 min至香蕉片含油量≤25%。

7.2.9 冷却

将脱油后的香蕉片从油炸机中取出，冷却至室温。

7.2.10 包装

采用充氮包装机进行密封包装。内包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害，且应符合食品包装材料安全标准的要求。



中华人民共和国团体标准
真空油炸香蕉脆片加工技术规程
T/GXAS 059—2020
广西标准化协会统一印制
版权专有 侵权必究