

芒果原汁加工技术规程

Technical code of practice for mango juice 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、合浦果香园食品有限公司、广西协致标准化认证咨询服务有限责任公司、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：李丽、孙健、唐杰、李志春、辛明、蓝冬丽、石敏、黄林华、谢宏昭、李祥忠、莫耀林、韦立先、黄潇、石昕培。

芒果原汁加工技术规程

1 范围

本标准规定了芒果原汁加工技术的生产加工过程卫生要求、原辅料要求、加工工艺。
本标准适用于芒果原汁的加工。

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 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 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

3 生产加工过程卫生要求

应符合GB 12695的规定。

4 原辅料要求

4.1 芒果

新鲜、无变质、无霉变，符合GB 2762、GB 2763的规定。

4.2 加工用水

应符合GB 5749的规定。

5 加工工艺

5.1 工艺流程

见图1。

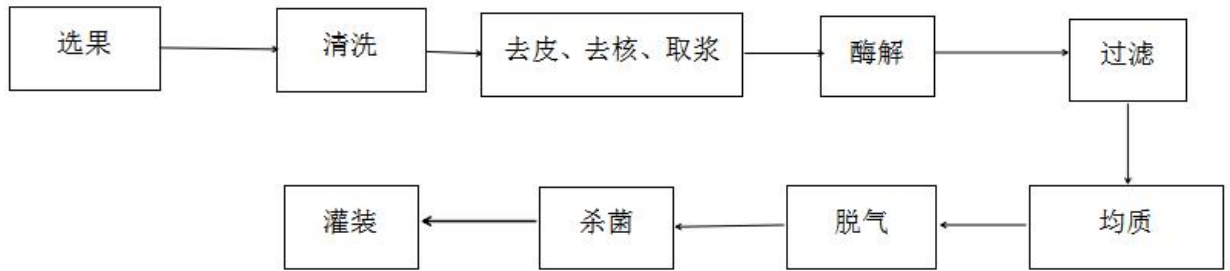


图 1 工艺流程图

5.2 工艺要求

5.2.1 选果

选择成熟度控制在80%以上的台农、金煌、紫花等适宜加工芒果汁的新鲜芒果。

5.2.2 清洗

将芒果用清水冲洗，除去果皮表面沾染的尘土、泥沙、杂质等，沥干后备用。

5.2.3 去皮、去核、取浆

去除芒果的果皮、果核，放入经消毒清洗后的不锈钢取浆设备中压榨。

5.2.4 酶解

分别加入0.1%、0.15%的纤维素酶和果胶酶，酶解温度40℃~55℃，酶解时间120min~150min。

5.2.5 过滤

可通过精制机过滤设备，将果渣与果汁分开，过滤孔径≤1.0 mm。

5.2.6 均质

对过滤后的芒果汁进行均质，采用高压均质机均质，均质2~3次，温度60℃~80℃，均质压力不低于20 MPa。

5.2.7 脱气

采用真空方式脱气，脱气温度55℃~60℃，脱气压力-0.10 Mpa~-0.05 MPa，时间5 min~10 min。

5.2.8 杀菌

温度为95℃~100℃，杀菌时间5 min~10 min；或温度为121℃，杀菌时间10 s~15 s。

5.2.9 灌装

芒果原汁杀菌后，在无菌环境下，快速冷却至40℃以下，灌装入无菌包装中，25℃以下贮存。

中华人民共和国团体标准

芒果原汁加工技术规程

T/GXAS 087—2020

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究