

ICS 67.160.01

X 50

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 066—2020

百香果果粉加工技术规程

Technical code of practice for passion fruit powder production processing

2020-09-11 发布

2020-09-17 实施

广西标准化协会 发布

目 次

| | |
|------------------------|----|
| 前言 | II |
| 1 范围 | 1 |
| 2 规范性引用文件 | 1 |
| 3 术语和定义 | 1 |
| 4 生产加工过程卫生要求..... | 1 |
| 5 设施设备要求..... | 1 |
| 6 原辅料要求..... | 2 |
| 7 加工工艺..... | 2 |
| 附录A (资料性附录) 粉碎设备 | 4 |

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：辛明、李昌宝、孙宇、李丽、盛金凤、唐雅园、蓝冬丽、石敏、黄林华、谢宏昭、谭爱、刘祁云、孟晶晶、陆妃妃、谢荣耀、廖建杰。

百香果果粉加工技术规程

1 范围

本标准规定了百香果果粉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。

本标准适用于百香果果粉的加工。

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/T 317 白砂糖

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

GB/T 20884 麦芽糊精

GB 25576 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅

NY/T 491 西番莲

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

百香果果粉 passion fruit powder

以百香果果汁为原料，添加麦芽糊精等辅料，经调配、干燥、粉碎等工艺制成的可直接冲调食用的百香果粉状制品。

4 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881及有关规定。

5 设施设备要求

均质设备、调配设备、干燥设备、粉碎设备（参见附录A）等，设施设备应符合GB 14881及有关规定。

6 原辅料要求

6.1 百香果

应符合NY/T 491、GB 2762、GB 2763的规定。

6.2 加工用水

应符合GB 5749的规定。

6.3 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

6.4 麦芽糊精

应符合GB/T 20884的规定。

6.5 二氧化硅

应符合GB 25576的规定。

6.6 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→取汁→过滤→酶解或不酶解→调配→均质→干燥→粉碎→包装。

7.2 工艺要求

7.2.1 选果

选用成熟度为70%以上新鲜完好的果实，剔除病虫害及腐烂果。

7.2.2 清洗

用清水除去果皮表面的尘土、泥沙、杂质等，沥干。

7.2.3 取汁

将清洗后的百香果切开，将内瓤和汁液取出备用。

7.2.4 酶解或不酶解

在百香果汁中加入0.01%果胶酶，在40 °C~45 °C下酶解1 h~2 h至有清汁析出。

7.2.5 过滤

将酶解或不酶解的百香果内瓤和汁液用过滤器（60~100目）进行过滤得到百香果原汁。

7.2.6 调配

在果汁中加入10%~25%的麦芽糊精、0.1%~0.5%二氧化硅混合均匀。

7.2.7 均质

将调配后的果汁用均质设备均质2~3次，压强20 MPa~25 MPa。

7.2.8 干燥

7.2.8.1 喷雾干燥

用蒸馏水调整均质后的果浆可溶性固形物含量为10%~15%，宜再均质1~2次。喷雾干燥设备进风温度控制在140 °C~200 °C，出风温度控制在70 °C~90 °C，压力控制在0.12 MPa~0.21 MPa。

7.2.8.2 真空冷冻干燥

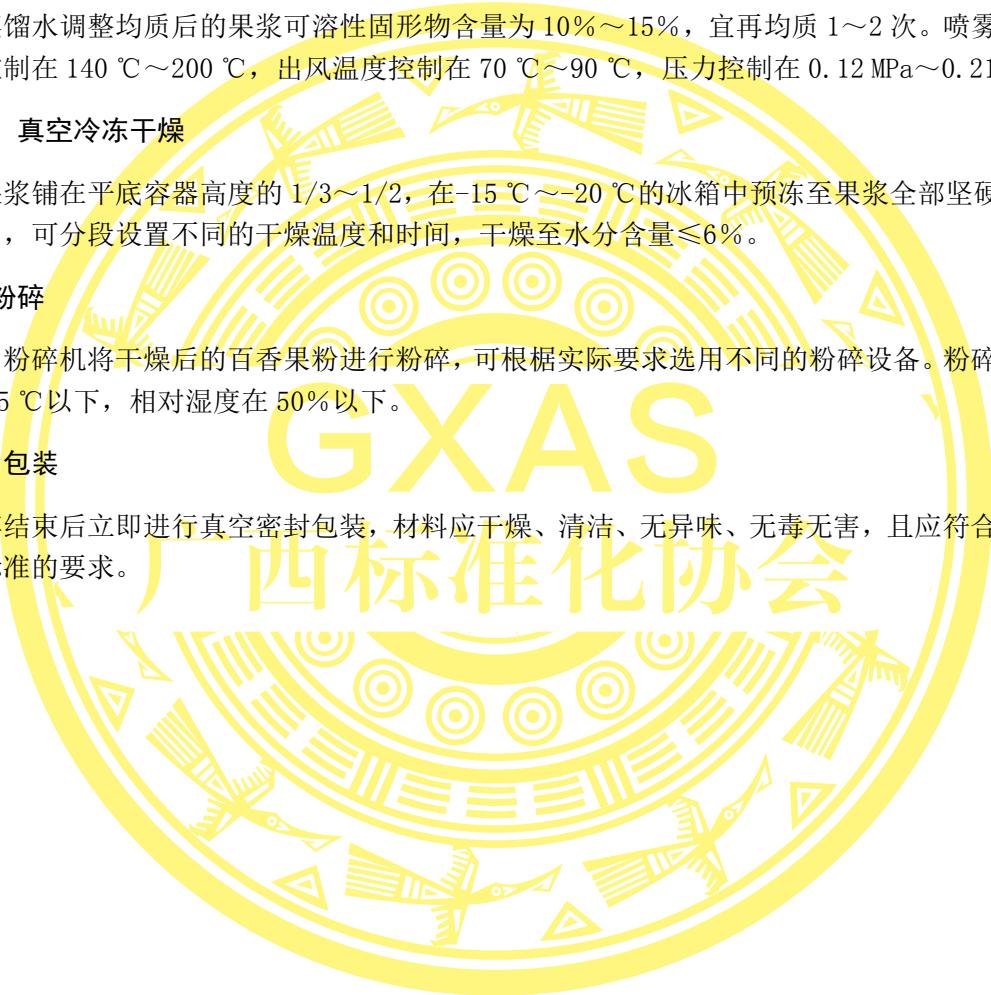
将果浆铺在平底容器高度的1/3~1/2，在-15 °C~-20 °C的冰箱中预冻至果浆全部坚硬，放入真空冻干机中，可分段设置不同的干燥温度和时间，干燥至水分含量≤6%。

7.2.9 粉碎

采用粉碎机将干燥后的百香果粉进行粉碎，可根据实际要求选用不同的粉碎设备。粉碎车间温度应控制在25 °C以下，相对湿度在50%以下。

7.2.10 包装

粉碎结束后立即进行真空密封包装，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。



附录 A
(资料性附录)
粉碎设备

粉碎设备见表A. 1。

表 A. 1 粉碎设备

| 设备类型 | 粉碎粒径 (μm) |
|-------|---------------------------|
| 普通粉碎机 | ≥ 175 |
| 微粉碎机 | $75 < \text{粒径} \leq 175$ |
| 超微粉碎机 | ≤ 75 |

中华人民共和国团体标准

百香果果粉加工技术规程

T/GXAS 066—2020

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究

团 体 标 准 公 告

2023年第50号（总第175号）

关于批准发布 T/GXAS 066—2020《百香果果粉加工技术规程》团体标准第1号修改单的公告

广西标准化协会批准 T/GXAS 066—2020《百香果果粉加工技术规程》团体标准第1号修改单，自2023年7月6日起实施，现予以公布（见附件）。

附件：T/GXAS 066—2020《百香果果粉加工技术规程》第1号修改单



附件

**T/GXAS 066—2020《百香果果粉加工技术规程》
第1号修改单**

规范性引用文件中《GB 20884 麦芽糊精》修改为《GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精》。