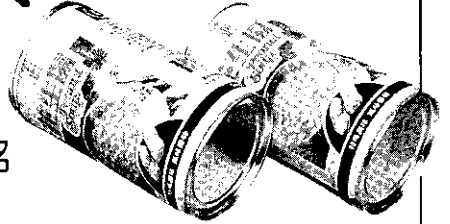


花生產品專輯⑤

花生罐頭

花生仁湯的製作



前新竹食品工業研究所 / 趙傳銘

前在市面上比較常見到的花生罐頭製品目，大約有花生麵筋、花生仁湯、八寶粥、調味花生仁湯（如牛奶花生湯）等等，而其加工製造方法可以說大同小異，僅調味配合比例與花生仁之脫膜與否之差別，現就其中花生仁湯之製造方法做為說明。

花生仁湯

就供做花生仁湯之原料而言，以油脂含量較少而蛋白質含量較高的台南11號較為理想。在加工之前必須針對原料花生仁做好篩選的工作，勿使不良花生仁（如病虫害、發黴甚至含黃麴毒素之花生仁粒）摻雜混入加工過程中；之後將花生仁（未脫膜者）浸清於98~100°C之熱水中加熱15~20分鐘；藉以促使花生仁膜吸收相當的水份，而產生堅韌的組織，如是即可進行機械脫膜（濕脫膜法），再將此脫膜完成的花生仁粒予以蒸煮，以使其組織達到一定的鬆軟；但不可令其蒸煮過度；因此段加熱過程僅為前段蒸煮，在花生仁裝罐後之殺菌過程中，亦具蒸煮效果，故若此段加熱過度，則殺菌完成的成品花生仁組織過於潰爛，失去商品價值；反之若前段蒸煮條件不足則成品中花生仁粒過於堅硬，亦屬不良；故此段蒸煮條件必須配合後段殺菌條件方可訂定。

蒸煮好的花生有兩個產品：一是花生仁粒，一是花生湯液，即就花生湯液而言，雖然其中富含花生香味成份及可溶性的質，

但因其汁液混濁且粘度較高，故僅取用一部份湯液（ $\frac{1}{2}$ ~ $\frac{2}{3}$ 量），再配合以砂糖、澱粉糖（或葡萄糖、果糖、乳糖）等，並加水稀釋至一定的濃度，又為避免殺菌後的成品汁液表面形成懸浮油層，影響消費者食慾，故每每於調配湯液時添加油脂乳化劑，令加工過程中溶出的油形成乳化狀態而得以均勻分佈，不致於形成浮油層。

調配完成的花生汁予以均質後再加熱達95°C左右，即注入業已定量充填好的馬口鐵罐中，並趁熱真空封蓋（或先經加熱脫氣操作，再予以封蓋）即可進行殺菌處理，以209號罐而言，其殺菌條件至少需以121°C加熱25分鐘；而殺菌的目的，除了前述具有蒸煮效果之外，菌處最重要的乃是要將花生仁湯加工過程中，所混入的微生物（尤其是細菌）數目減少至安全界限以內，以避免成品在食用期限內造成腐敗變異，非但影響商品價值，同時更造成公司信譽下滑，故此殺菌處理及是製罐過程中最重要的步驟之一，因此擔任殺菌釜操作的技術人員，必須具備專業的知識與技能，同時要經由受訓操作並通過測驗合格者，方可擔當此重責大任。

殺菌終了的花生仁湯再經冷卻及拭罐（擦去罐頭表面沾附的水，藉以避免罐頭表面生鏽）後，即可先行倉貯，待經打檢（非破壞性的罐頭檢查）確定無誤後，即可運往市場供消費者享用。

※