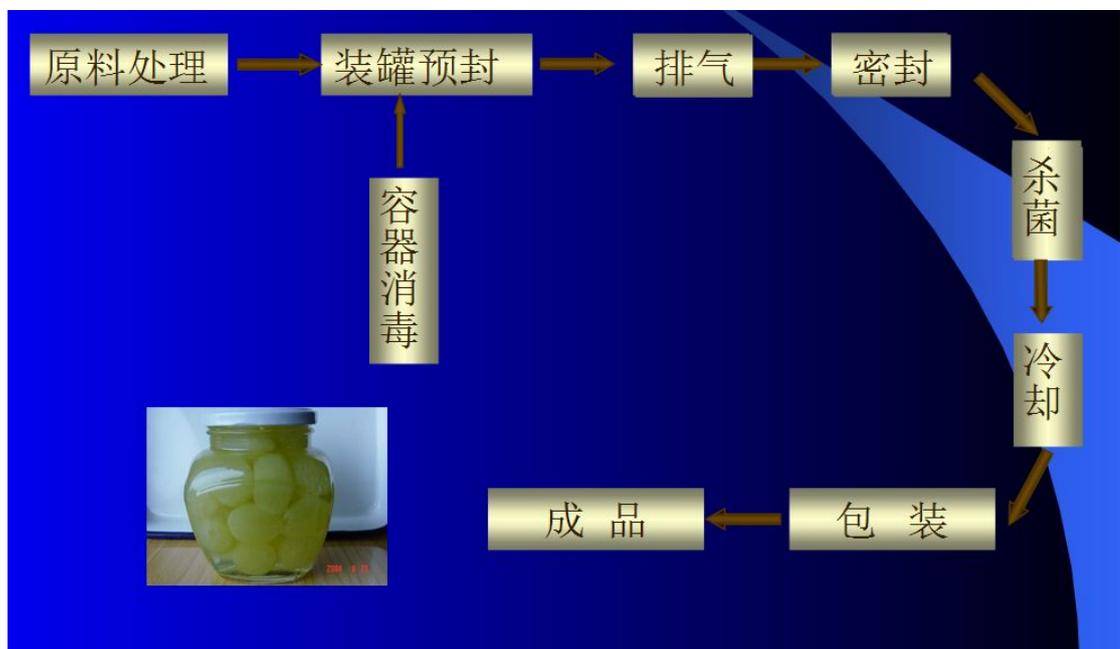


# 罐头的制作技术

张宇轩 15300200005

罐头是一种将经过一定处理的食物装入包装容器经密封杀菌，使罐内食物与外界隔绝而不再被微生物污染，同时又使罐内绝大部分微生物死灭并使酶失活而制成的产品。它具有保质期长、不含防腐剂、储存简单、方便快捷等优点。但同时因为延长保质期的需要罐头也具有营养损失、高盐高糖、容器成本高等缺点。

罐头作为一种长保质期的食品，必然需要一种有效的防腐技术，这就是罐藏技术。罐藏技术分为如下几个步骤：



## 一、原料处理

果蔬原料应当具有良好的营养价值、感官品质、新鲜度，无病虫害，无机械伤，还要具有供应期长、可食部分比例高，这些都是利用果蔬原料加工一般食品的通用要求。对加工罐头食品而言，不同品种的原料应当具有其良好的罐头加工适应性。对罐头加工用的畜禽原料来说，不同原料的化学组成不同，加工适应性也不同。不同产品对同一种类原料的要求也不同，但所有的畜禽原料都必须来自非疫区、健康良好、宰前宰后经过兽医检验合格的原料。

## 二、装罐预封

1、装罐 装罐方法主要有两种：人工装罐与机械装罐。块状食品，形态，组织结构大小不一致的，机械装罐较困难，多采用人工装罐。而机械装罐适于流体、半流体、颗粒体、较整齐的食品。机械装罐准确干净，汤汁的外流较少，可人为的调节装罐量，便于清洗，保持一定的卫生水平，劳动生产率高，但适应性较小。

另外除了流体食品、糊状、糜状及干制食品外，大多数食品装罐后都要向罐内加注液汁。所加注的液汁视罐头品种的不同而不同，有的加清水，如清水马蹄；有的加注糖液，如糖水苹果；有的加注盐水，如蘑菇、青豆等；有的加注调味液，如红烧猪肉，等等。

2、预封 有的罐头食品装罐后，在排气前要先进行预封。所谓预封就是用封口机将罐身初步钩连上，其松紧程度以能使罐盖沿罐身旋转而不会脱落为度，此时，空气能流通，在热排气或在真空封罐过程中，罐内的气体能自由流通，而罐盖不会脱落。

## 三、排气

原料装罐注液后，封罐前要进行排气，将罐头和食品组织中的空气尽量排除，使罐头封盖后能形成一定程度的真空度防止败坏，有助于保证和提高罐头食品的质量。

## 四、密封

密封是使罐头与外界隔绝，不致受外界空气及微生物污染而引起败坏，显然，密封是罐头生产工艺中极其重要的一道工序，密封质量的好坏，直接影响罐头产品的质量。

排气后立即封罐，是罐头生产的关键性措施。

## 五、杀菌

罐头食品在装罐、排气、密封后，罐内仍有微生物存在，会导致内容物腐败变质，所以在封罐后必须迅速杀菌。

罐头的杀菌不同于微生物学上的灭菌，微生物学上的灭菌是指绝对无菌，而罐头的杀菌是杀灭罐头食品中能引起疾病的致病菌和能在罐内环境中生长引起食品败坏的腐败菌，并不要求达到绝对无菌。

杀菌时必须考虑两方面的因素：即既要杀死罐内的致病菌和腐败菌，又使食品不致加热过度，而保持较好的形态，色泽、风味和营养价值。

#### 六、罐头的冷却

杀菌的罐头应立即冷却，如果冷却不够或拖延冷却时间会引起不良现象的发生：① 罐头内容物的色泽、风味、组织、结构受到破坏；② 促进嗜热性微生物的生长；③ 加速罐头腐蚀的反应

#### 七、成品的贴标包装

贴标中应注明营养成分，增加商品的竞争力。

包装考虑商品的性质特点，食品的生产、流通与消费的社会性，采用合适的包装材料与包装机械。

#### 罐头的现状

罐头主要分为六大类：肉类、禽类、水产类、水果类、其它类（坚干果类、汤类），是我国传统出口商品。据中国罐头工业协会理事长梁仲康介绍，我国鱼类罐头的产区以广东、福建、浙江、辽宁等沿海地区为主；柑橘罐头以浙江、湖南等为主要产区；肉类罐头以上海、福建、四川为主产区；桃罐头以河北为主产区；蘑菇、芦笋罐头以福建、山东、云南为主产区；番茄酱以新疆为主产区；竹笋罐头以浙江、福建、江西为主产区。罐头产品分布的地域化使罐头行业密切地融入地方产业之中，为拉动地方经济作出了贡献。