

番石榴脯的加工

汇报人：

2023-12-17

目录

- 番石榴概述
- 番石榴脯加工技术
- 番石榴脯加工过程中的质量控制
- 番石榴脯的市场前景与营销策略

目录

- 番石榴脯的食用方法与注意事项
- 总结与展望：番石榴脯加工技术的未来发展

01

番石榴概述



番石榴的产地与分布

● 台湾

台湾是番石榴的主要产地之一，其中以台南地区最为著名。

● 福建

福建的漳州、厦门等地也是番石榴的重要产地。

● 广东

广东的潮汕地区也有种植番石榴。





番石榴的品种与特点

品种

番石榴有多个品种，如珍珠番石榴、红心番石榴、水晶番石榴等。

特点

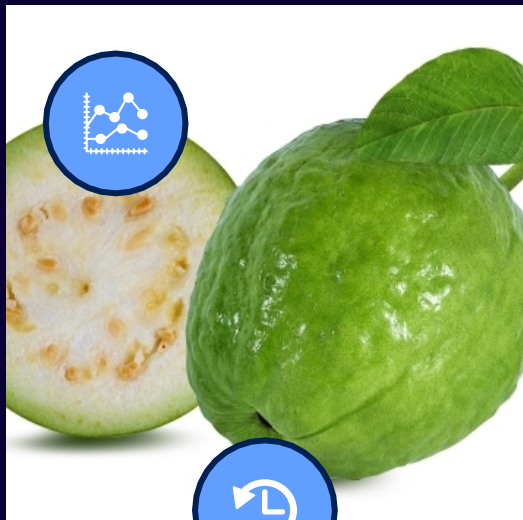
番石榴果实呈球形或椭圆形，果皮多为绿色，果肉有白色、红色、黄色等，口感清脆多汁，味道香甜。



番石榴的营养价值

维生素C

番石榴含有丰富的维生素C，有助于增强免疫力，预防感冒和其他疾病。



膳食纤维

番石榴含有丰富的膳食纤维，有助于促进肠道蠕动，预防便秘。

矿物质

番石榴含有钙、磷、铁等矿物质，有助于维持骨骼健康和血液健康。



其他成分

番石榴还含有多种抗氧化物质和植物化合物，具有抗氧化、抗炎等作用，对人体健康有益。

02

番石榴脯加工技术



原料选择与处理

原料选择

选择新鲜、成熟度适宜、无病虫害、无机械损伤的番石榴果实。

原料处理

将番石榴果实清洗干净，去除果皮、果核和果肉中的种子，切成适当大小的块状或片状。



腌制与糖渍工艺

腌制

将切好的番石榴块放入盐水中，加入适量的防腐剂和抗氧化剂，进行腌制处理，以抑制微生物生长和酶促氧化反应。

糖渍

将腌制好的番石榴块捞出，沥干水分，加入适量的糖和柠檬酸等调味料，进行糖渍处理，以调整口感和风味。





烘干与包装技术



烘干

将糖渍好的番石榴块平铺在烘盘上，放入烘箱或烘干机中进行烘干处理，控制温度和湿度，以获得适宜的干燥度和口感。

包装

将烘干好的番石榴脯进行包装，采用食品级材料，密封性好，防潮、防氧化、防腐，以确保产品质量和延长保质期。

03

番石榴脯加工过程中的质量控制



原料质量标准与检测方法



原料品种选择

选用新鲜、成熟度适宜、无病虫害、无机械损伤的番石榴果实。

原料检测

对原料进行农药残留、重金属含量等安全性指标检测，确保原料符合国家相关标准。



以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：
<https://d.book118.com/058100131010006076>