

# 糖水菠萝/桔子罐头检验

## 目的要求:

1. 通过实验掌握糖水菠萝/桔子罐头的基本检验方法;
2. 了解和掌握水果类罐头理化检验的一般指标及评定方法。

## 材料及仪器

1. 材料 糖水菠萝/桔子罐头
2. 仪器 金属丝筛、烧杯、量筒、天平、真空计等

## 操作方法:

### 1. 物理检验

#### (1) 罐头外观检查

- ① 双重卷边状态检查 观察罐头卷边外观是否正常, 是否有露舌、夹边、起皱断裂等现象。
- ② 罐底、罐盖状态检查 主要检查罐底、罐盖是否呈内凹, 有无突出现象。

#### (2) 真空度检测

罐头真空度是罐头品质是否完好的指标之一。正常罐头的真空度一般为 0.027-0.050Mpa。罐头真空度检测一般用真空表。测定时, 用双手虎口和食指夹持真空表, 将针尖对准罐盖中央, 用力压下, 使针尖插入罐内, 迅速读出指针指示的读数, 即为罐头真空度。

#### (3) 净重和固形物含量的测定

罐头净重  $W = W_2 - W_1$  (g)

$W_2$ : 罐头毛重, 擦净罐头外壁, 用天平称取罐头重量 (g), 即为毛重。

$W_1$ : 空罐重量, 开罐后将内容物倒入白瓷盘中, 用水将空罐洗净、擦干后称取空罐重量 (g)。

固形物含量 (g) = 罐头净重 - 液体重量

固形物百分含量:  $X = \text{固形物含量} / \text{罐头净重} \times 100\%$

### 2. 感官检验

#### ① 果肉形态检查

将果肉轻轻倒入白瓷盘中, 观察其块形大小是否基本一致, 是否完整; 是否带有未去净的果皮或果刺等。

#### ② 果肉色泽检查

观察同罐果肉的色泽是否基本一致。

#### ③ 糖液检查

将糖液倒入烧杯中, 观察汁液是否清澈透明, 有无夹杂物或果肉碎屑。

#### ④ 风味及口感检查

品尝果肉及糖水, 检查风味是否突出, 是否有异味或煮熟味; 果肉组织口感、质地等, 详细描述检查结果。

### 3. 化学指标检验

成品糖度: 用手持折光计测定糖水的浓度, 记录读数;

成品酸度: 用中和滴定法测定菠萝糖水的酸度。

## 思考题:

根据检验情况, 你认为自己所制作的罐头存在哪些质量问题? 原因是什么? 应如何改进?