

DB45

广西壮族自治区地方标准

DB 45/T 2023—2019

柿饼加工技术规程

Dried persimmon processing technology procedures

2019 - 11 - 05 发布

2019 - 11 - 30 实施

广西壮族自治区市场监督管理局 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 基本要求	1
5 加工技术	2

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。

本标准主要起草人：李昌宝、孙健、李丽、盛金凤、辛明、何雪梅、零东宁、李杰民、刘国明、郑凤锦。

柿饼加工技术规程

1 范围

本标准规定了柿饼加工的术语和定义、基本要求和加工技术。
本标准适用于广西地区柿饼的加工。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范

GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋

GB/T 30768 食品包装用纸与塑料复合膜、袋

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

白（霜）饼 white (frost) cake

有大量柿霜覆盖，使表面呈白色或灰白色的柿饼。

3.2

红饼 red cake

色泽以棕红色或棕黄色为主，允许表面附着少量柿霜的柿饼。

4 基本要求

4.1 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.2 食品添加剂

食品添加剂的品种及使用量应符合GB 2760的规定。

4.3 生产环境

加工企业的厂区环境、厂房和车间、设施与设备、卫生条件等应符合GB 14881的要求。

5 加工技术

5.1 工艺流程

选果→去萼片→去皮→装筛→第一次烘烤→第一次捏果→第二次烘烤→第二次捏果→第三次烘烤→第三次捏果→第四次烘烤→红饼（出霜→白饼）→分级→整理包装→贮藏。

5.2 红饼加工技术

5.2.1 选果

选择充分自然成熟、质地尚未软化、水分少、糖分高的果实；剔除烂果、软果、病虫害。

5.2.2 去萼片

将果实洗干净后，将柿蒂周围翘起的萼片用手轻轻拔去，只留萼盘。

5.2.3 去皮

将果皮均匀除去，不留顶皮、花皮。

5.2.4 装筛

按照柿果的大小、成熟度分别装进筛子，排列均匀，横排竖排数量尽可能一致，筛子层与层之间的间隔一般22 cm~24 cm，以保受热均匀。

5.2.5 第一次烘烤

第一阶段烘烤温度45℃~50℃，时间2 h~2.5 h，湿度60%~78%，当果芯温度升到38℃~42℃降低烘烤温度，进入第二阶段。第二阶段温度控制38℃~42℃，温度过高会导致顶部发黑，烘烤时间8 h~12 h，湿度控制60%~75%，烘至表面干水，微微结皮。

5.2.6 第一次捏果

第一阶段烘烤结束后，将果出烘房降温回潮后缓慢挤压果肉不能伤及表皮，捏后翻转，然后常温晾晒约12 h。

5.2.7 第二次烘烤

温度控制在38℃~40℃左右，湿度控制在50%~65%，时间约10 h~12 h，烘烤到柿果表皮有皱纹。

5.2.8 第二次捏果

柿饼出库常温回潮后，将果肉硬块全部捏碎，捏散果心并将捏碎的果肉上下、左右来回挤动，使内部果肉分布均匀无颗粒感，初步定形，捏后翻转，然后常温晾晒约12 h。

5.2.9 第三次烘烤

温度控制在38℃~40℃左右，烘干时间10 h~12 h，湿度控制在40%~55%。此次烘烤到柿果面干燥，并出现粗大的皱纹。

5.2.10 第三次捏果

将果心部分自基部捏断，使果顶不收缩，整形。

5.2.11 第四次烘烤

柿饼成品出库前烘干12 h，温度控制在38℃~40℃左右，湿度控制在30%~45%。

5.2.12 分级

按大小、外观、颜色分级,见表1。

表1 红饼分级标准

级别	大小	外观	颜色
特级	直径在7 cm以上	无破头,无脱蒂,无外皮,无果柄和萼片,无腐烂变质,无霉斑	肉棕红色或棕黄色,有透明感
一级	直径6 cm~7 cm	无霉烂变质,破损率不超过3%,无外皮	肉质棕红色或棕黄色,略有透明感
二级	直径5 cm~6 cm	无霉烂变质,破损率不超过5%,无外皮	肉质淡棕红色或浅褐色,无透明感

5.3 白饼加工技术

5.3.1 选果

按5.1.1执行。

5.3.2 去萼片

按5.1.2执行。

5.3.3 去皮

按5.1.3执行。

5.3.4 装筛

按5.1.4执行。

5.3.5 第一次烘烤

按5.1.5执行。

5.3.6 第一次捏果

按5.1.6执行。

5.3.7 第二次烘烤

按5.1.7执行。

5.3.8 第二次捏果

按5.1.8执行。

5.3.9 第三次烘烤

按5.1.9执行。

5.3.10 第三次捏果

按5.1.10执行。

5.3.11 第四次烘烤

柿饼成品出库前烘干8h~12h，温度控制在38℃~40℃左右，湿度控制在30%~45%。柿饼的水分含量控制在鲜果重量30%~34%。

5.3.12 出霜

柿饼摆放整齐，在1℃~10℃下，贮藏10 d~25 d出霜。

5.3.13 分级

按大小、柿霜量占柿饼表面百分数、完整性分级，见表2。

表2 白（霜）饼分级标准

级别	大小	柿霜量占柿饼表面百分数	完整性
特级	直径在7 cm以上	81~100	果实完整
一级	直径6 cm~7 cm	61~80	破损率不超过3%
二级	直径5 cm~6 cm	41~60	破损率不超过5%

5.4 整理包装

分级后，果顶对果顶包装，包装用纸与塑料复合膜、袋，铝箔复合膜、袋符合GB/T 28118和GB/T 30768要求。

5.5 储存

放置在低温干燥、通风良好的地方贮存。

中华人民共和国广西地方标准

柿饼加工技术规程

DB 45/T 2023—2019

广西壮族自治区市场监督管理局统一印刷

版权专有 侵权必究