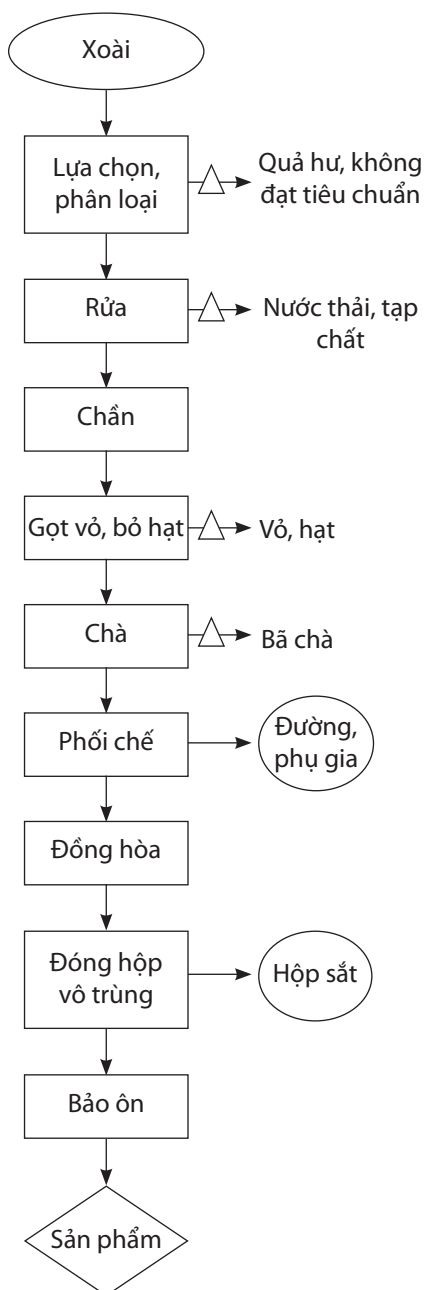


Công nghệ sản xuất Nectar xoài

Nectar xoài là sản phẩm thu được bằng cách trộn lẫn toàn bộ phần thịt quả được chà từ quả tươi rồi bổ sung đường, axit thực phẩm và nước. Nectar xoài tốt nhất được chế biến từ xoài cát để tạo cho nước quả có hương vị màu sắc tự nhiên, đặc trưng. Để ổn định trạng thái của nectar xoài, người ta thường bổ sung các chất phụ gia thích hợp.

Sơ đồ quy trình:



Thuyết minh quy trình:

• **Lựa chọn, phân loại:** chọn những quả có độ chín hoàn toàn, loại bỏ những quả không đủ quy cách phẩm chất và phân chia thành các nhóm đồng đều về phẩm chất và kích thước.

• **Rửa:** để tẩy sạch một số hóa chất gây độc hại vốn còn sót lại qua quá trình trồng trọt như phân bón, thuốc trừ sâu,... loại trừ các tạp chất (bụi đất, cát) bám trên nguyên liệu, đồng thời làm giảm một số lượng đáng kể vi sinh vật trên bề mặt nguyên liệu.

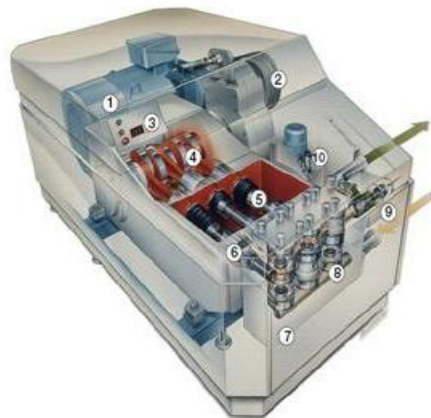
• **Chần:** để ức chế hoạt động của enzyme, nhất là enzyme oxy hóa ảnh hưởng đến vẻ màu sắc, thành phần dinh dưỡng, giúp quá trình bóc vỏ dễ dàng, làm mềm mô quả và để quá trình chà thực hiện dễ dàng và thuận tiện, loại bớt một phần không khí (kể cả oxy ra khỏi tế bào của nguyên liệu) để bảo vệ các chất dễ bị oxy hóa và vitamin.

• **Gọt vỏ, bỏ hạt:** thu phần thịt xoài và giảm lượng chế biến những phần không có giá trị dinh dưỡng, không cần thiết như vỏ, hạt...

• **Chà:** loại bỏ phần xơ, thu lấy thịt quả dạng nhuyễn, tránh hiện tượng phân lớp sau khi chế biến đồng thời làm tăng giá trị cảm quan cho sản phẩm.

• **Phối chế:** nhằm đảm bảo hương vị, màu sắc, độ đặc cần thiết của sản phẩm và tránh các hiện tượng oxy hóa sản phẩm. Đường được nấu chảy, sau đó cho vào pureé xoài, bổ sung acid citric.

• **Đồng hòa:** xé nhỏ các phần tử thịt quả đến kích thước yêu cầu. Kích thước các phần tử càng nhỏ thì trạng thái nước quả càng ổn định, sản phẩm có độ đặc thích hợp, tăng khả năng phân tán, lơ lửng của thịt quả, tăng



độ đồng nhất của sản phẩm, giảm thiểu hiện tượng phân lớp, phân tầng trong thời gian bảo quản, đồng thời làm tăng mùi vị, độ mịn và khả năng tiêu hóa khi sử dụng.

• **Thanh trùng và đóng chai:** tiêu diệt vi sinh vật và đình chỉ hoạt động của hệ enzyme để làm tăng thời gian bảo quản cho sản phẩm, giảm các phản ứng hóa học có thể ảnh hưởng không tốt đến chất lượng sản phẩm. Sử dụng phương pháp thanh trùng nhanh ở nhiệt độ cao.

• **Bảo ôn:** sau khi sản phẩm được làm nguội, đem đi bảo ôn (7-10 ngày vào mùa hè và 10-15 ngày vào mùa đông) để ổn định các thành phần của sản phẩm, đạt trạng thái cân bằng về hương vị, màu sắc và phát hiện sớm hư hỏng, đánh giá hiệu quả thanh trùng. □

Chào bán, tìm mua công nghệ và thiết bị, xin liên hệ:

TRUNG TÂM THÔNG TIN KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ TP. HCM
Phòng Thông tin Công nghệ

79 Trương Định, Phường Bến Thành, Quận 1, TP. HCM

ĐT: 08-3825 0602; Fax: 08-3829 1957; Email: techmart@cesti.gov.vn