

T/GZSX

团 体 标 准

T/GZSX ×××-2020

皂角米干燥加工技术规程

(征求意见稿)

2020-XX-XX发布

2020-XX-XX实施

贵州省食品工业协会 发布

前 言

本标准依据GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》而制定。

本标准由织金县人民政府提出。

本标准由贵州省食品工业协会归口。

本标准起草单位：织金县林业局、织金皂福万家实业有限公司、六盘水盈润科技服务有限公司。

本标准主要起草人：廖冬云、周贇、刘朝辅、张真洋、尚杰、谢伟、雷永元。

皂角米干燥加工技术规程

1 范围

本标准规定了皂角米干燥加工的术语和定义、加工基本要求、原料要求、工艺流程、加工要求。

本标准适用于皂角米的加工。

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适于本标准。

3.1

皂角米

皂角米俗称雪莲子、皂角仁、皂角精，是皂荚的果实。属高能量、高碳水化合物、低蛋白，低脂肪食物。并含有植物性膳食纤维。具有放水加热膨胀，胶质半透明，香糯润口，是调和人体脏腑功能的珍贵纯天然绿色滋补食品。皂角米分单荚和双荚，为豆科植物皂荚的种子。

4 加工基本要求

4.1 加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4.2 干燥加工设备和要求

4.2.1 加工设备

应包括蒸煮设备、不锈钢容器、剥壳机、烘干机，若有定型包装产品时，还需配置计量设备、

包装设备等。

4.2.2 要求

所用容器应符合食品安全标准要求，便于清洗、消毒。生产加工设备应按工艺流程合理布局。

5 原料要求

5.1 皂角

无虫蛀、无霉烂、无变质，应符合相应国家标准的规定。

5.2 生产用水

应符合GB 5749的规定。

6 工艺流程

工艺流程图见图1。

皂角原料验收 → 剪开皂角 → 剥出皂仁 → 剥出皂角米 → 干燥 → 包装

图1

7 加工要求

7.1 原料验收

对皂角进行验收，感官检查有无虫蛀、霉烂、变质。

7.2 剪开皂角

采用人工方法挑选果实饱满的皂角，筛选除去有虫害的皂角，剪开皂角。

7.3 剥出皂仁

撕掉皂角壳，剥出里面的果实，即为皂仁。干皂角需用水浸泡两天，才能剥出里面的果实。

7.4 剥出皂角米

剥去褐色的外壳露出里面绿色的皂角米，再次剥掉绿色的外壳，才能看到里面透明状的皂角米。

7.5 干燥

7.1.1 干燥箱干燥

将剥出皂角米进行装盘，放入干燥箱进行干燥，第一阶段55度，加温不除湿，时间1.5小时。第二阶段5小时，加温到60度，连续除湿，可以除到35%。第三阶段继续升温3度，连续除湿10小时可以除到13%。第四阶段提升2度，1.5小时，进行稳固就可以了。

7.1.2 晒干

将剥出皂角米进行装盘，自然光下晒干。

7.6 冷却

将已经干燥好的皂角米放在干净、通风的房间内冷却至常温。

7.7 包装

按照包装产品的要求，将冷却后的产品放入洁净的包装袋中包装。
