

蜂蜜的浓缩加工

<p>原料蜜验收：原料蜜的品质直接影响加工后的蜂蜜品质。因此，必须对原料蜜的色泽、味道、水分含量、蜜种、淀粉酶值（鲜度指标）、农药残留等指标逐一进行威严检测。其中淀粉酶值通常恳求在8以上。

消融：将原料蜜在60—65摄氏度温度下加热30分钟，加热时应不时搅拌，使蜂蜜在受热均匀的条件下消融。

过滤：将加热后蜂蜜的温度维持在40摄氏度左右，以便能顺利经过多道过滤，去除杂质和少量的较大颗粒晶体。并应尽量在密封装置中进行加压过滤，以缩短加热时间，减少风味丧失。

真空浓缩：选择适宜的真空浓缩装备，在真空度720毫米汞柱、蒸发温度40—50摄氏度条件下浓缩蜂蜜，这样能够使丧失降至最低程度。在浓缩时，运用香味回收装置回收馥郁挥发性物质，并将其再融入成品蜜中，以维持蜂蜜特有的香味。

冷却：将浓缩后的蜂蜜尽快降温以维持蜂蜜品格。为了加快冷却，最好能进行强迫循环和搅拌冷却。加工后的蜂蜜所含水分应巩固在17。5—18%的领域内。蜂蜜贮存时应避免阳光直射和高温环境，还要经常留意单调通风，不能把有异味物品与其一同寄存。

</p><p>

</p><p>下载本文pdf文件</p>