

日用百货
烟台山街... 烟台山街... 烟台山街...

本报记者走进欣和生产车间,零距离见证酿造酱油的产生,经过13道工艺——

大豆、小麦变酱油被“端”上餐桌

文/片 本报记者 孙芳芳

酿造酱油需要几个月时间

刚走进欣和的生产车间,一股浓浓的豆香味迎面扑来。工作人员说,大豆和小麦是生产酱油的主要原料。我们闻到的豆香味是正在蒸煮的黄豆散发出来的味道。

要酿造出好的酱油,首先必须对原料进行严格把关。据欣和工作人员介绍,采购过程中,企业要对原料进行严格的质量检验。检验项目包括农药残留、水分含量、淀粉含量以及粮食是否有霉变、虫害等情况。“一车原料中,只要有一点不符合要求,都不会接受。”

原料验收成功后,就开始了酿造过程。首先,要将验收成功的小麦进行焙炒、豆粕进行蒸煮,随后进

行风冷冷却,将冷却后的豆粕和麦粉进行混合,放入曲房进行培养。然后加入盐水,进行足期恒温发酵。再经过压榨、沉淀、杀菌、保温沉淀、过滤、包装等过程,酱油最终生产出来。

采访中,记者了解到,酱油分为酿造酱油和配制酱油两种,国家规定配制酱油应以酿造酱油为主体,比例应不小于50%。在欣和酱油的生产过程中,记者算了一下,从原料验收开始一直到包装出厂共经历了13道工艺。工作人员说,欣和酱油全部为粮食酿造,酿造周期需要几个月时间,而配制酱油只需几个小时就能制作好。



企业里的发酵罐



生产线上的酱油在进 行最后的包装。

包装材料和违禁添加剂等100多项检测能力,为食品安全控制及产品包装设计提供有力保障。

前段时间,食品行业出现了塑化剂问题。据欣

和的工作人员介绍,检测中心已经具备了塑化剂检测能力,并且已经对所有的产品进行塑化剂的排查,以确保提供给消费者安全、放心的产品。

纯酿造酱油蛋白质含量丰富

平时老百姓吃酱油都是把它当成一种调味品,很少人了解酱油中也含有丰富的营养。欣和的工作人员向记者介绍称,酿造酱油是一种具有食疗作用的传统发酵调味品。

“酱油的蛋白质含量十分丰富,据测算,50ml纯酿造酱油营养价值与250ml牛奶相当。而且酱油中的氨基酸模式与人体接近,为完全蛋白质。”欣和的工作人员说,

酿造酱油中含有20余种游离氨基酸,包括人体8种必需的氨基酸;氨基酸模式为完全蛋白质,人体易于吸收,同时还含有游离异黄酮、酱油多糖等多种营养保健物质。“每食用50ml酱油即可满足健康成年人6克食盐摄入量需求。”

与酿造酱油相比,配制酱油的营养价值就差了很多。工作人员说,配制酱油因配制原料,种类不一样,其成分也不一样。用酸水解植物蛋白配制的酱油,含有致癌物质3-氯丙醇,游离氨基酸不如自然发酵的均衡、丰富,也没有自然形成的蛋白黑素、有机酸、醇、酯等物质。

通过听音乐激发菌种发酵能力

在酱油的酿造过程中,制曲是重要的工序之一。曲子的优劣直接影响到酶的分解和成品的风味口感。记者了解到,为了让菌种快乐生长,制曲技师会通过播放欢快的音乐来激发其发酵潜力。

“制曲过程中,会为菌种配备最舒适的房子,里面配有空调设施,为菌种提供最适宜的生长温度和湿度。”欣和企业的工人

员介绍,在菌种的培育过程中,采用了圆盘制曲技术,实现自动控制。

据介绍,国外某公司在葡萄酒发酵过程中,也通过播放圆舞曲来提高发酵质量。而根据日本本江胜博士的研究结果,音乐的力量对水的影响有非常震撼的作用。尊重、积极的语言和欢快的音乐可以形成非常漂亮的冰晶。

近期,调味品市场风波不断。“醋坛子”刚刚打碎,“酱油瓶”又被掀翻。有媒体指出,不法商贩将水解植物蛋白等7种调味料及化合物混在一起,色、香、味如同真酱油一样的“化学酱油”就这样被“酿造”出来。

到底酱油是如何被酿造出来的?烟台的“本土酱油”质量如何?酿造酱油与配制酱油怎样区分?22日,记者来到烟台欣和为广大市民揭开谜底。



制图:贺妍妍

链接

市场上的酱油五花八门,怎样才能挑选到质量好的酱油,欣和企业的工作人员给市民支招。

(1)怎样区分酿造酱油和配制酱油?

A、标签标识区分:根据GB2717-2003中要求,酱油产品的标签必须标注“酿造酱油”或“配制酱油”,消费者可以根据标签进行判断。B、专业检测:添加了酸水解植物蛋白调味液的酱油可以通过检测酱油里的三氯丙醇来判断,一旦检出,就是配制酱油。酿造酱油中不含有三氯丙醇。C、感官风味:酿造酱油滋味鲜美醇厚,酱香酯香浓郁,而配制酱油酱香酯香平淡。

(2)怎样才能挑选到好酱油?

A、选择有质量和信誉保证的正规厂家、品牌厂家产品。B、勾兑产品生产成本低,不购买特别便宜的酱油。C、看产品标签,尽量选择酿造类酱油,产品营养价值相对较高,不购买包装粗糙、日期不清的酱油。D、看色泽、看体态:好的酱油色泽棕褐色或红褐色(白酱油除外),色泽鲜艳,有光泽;体态澄清,无霉花浮膜,无肉眼可见的悬浮物,极少量沉淀。E、闻风味、尝滋味:好的酱油具有酱香或酯香等特有的芳香味,无其它不良气味。味道鲜美适口而醇厚,柔和味长,咸甜适度,无异味。

可检测农残、添加剂、塑化剂

为了保证出厂酱油的质量,不少企业都有自己的实验室为酱油生产提供准确的数据支持。22日上午,记者来到欣和的实验室。工作人员正在对即将出厂的酱油进行检验。

“这个检测中心是公司投入500多万元建立的,配备了氨基酸分析仪、熔融指数仪、影像测量仪等世界领先设备。”据欣和研发部门的工作人员介绍,检测中心具备农残、食品添加剂、

我家有好报



齐鲁晚报订报优惠中

多种套餐可选,实实在在的优惠... 拨个电话,实惠到家

详情咨询各发行站:

- 总社: 650257 6272328
莱阳站: 1865198334
烟台站: 0535 2949638
白石站: 1366389511
开发区: 18651962478
青岛站: 18654574364
潍坊站: 18654561465
凤台站: 18654579268
烟台芝罘区福祿街128号
烟台莱山区青花园103号
烟台芝罘区广南路116号丙3号
烟台开发区珠江路37号
烟台芝罘区幸福街34-1
烟台莱山区南苑佳88号
烟台芝罘区凤台街15-17



