

从枝头到罐头的12小时

极速锁鲜后静置醇化,平邑黄桃罐头里藏着盛夏滋味

文/片 记者 公绪成 李其峰
通讯员 张伟 临沂报道

寻味黄桃风味来源

近日,记者来到位于平邑的山东辉煌食品有限公司生产车间,一股混合着清甜果香与蒸腾热气的暖流扑面而来。清洗、去核、去皮、灌装……全自动流水线匀速运转,工人们正在对经过面前的每一块水果肉进行快速分拣与筛选。

在琳琅满目的罐头品类中,黄桃罐头尤其受到消费者青睐。“现在正是处理秋季采收、经贮藏后达到最佳风味黄桃的关键时期。”公司生产副总经理党传升随手从检验台上拿起一罐刚下线的产品,琥珀色的糖水与饱满的桃瓣在灯光下泛着诱人的光泽。

谈及产品备受好评的秘诀,他把功劳归功于前来贩桃的桃农:“很多人以为罐头的精髓全在工厂的工艺,其实不然。现代化的生产线确实能锁住鲜度,但那份独特的鲜爽底蕴,在黄桃离开枝头前就已经注定。”

跟随着运输黄桃的车辆,记者探寻的脚步走向了平邑黄桃的核心产区——武台镇。初冬的桃园虽无夏日的硕果累累,但整齐的田垄与精心修剪的果树,依然展示着这里与众不同的种植底蕴。在这里,关于“黄金冠”品种的故事,以及果农们世代积累的“种桃经”,正是解开那罐中鲜美之谜的第一把钥匙。

水土与匠心育出“黄金冠”

“武台黄桃”的品质密码,首先被书写在独特的水土条件中。

“我们这里的桃树,喝的是浚河水,长的是沙壤地。”在村东头的黄桃种植区,平邑县武台镇南武台村支部书记咸光伟用最朴实的话,点出了产地的重要性。他脚下的沙质土壤来自丘陵,疏松透气,利于根系深扎;不远处清澈的浚河提供了充足的灌溉水源。得天独厚的自然环境,为黄桃的优异品质奠定了坚实基础。

自然的馈赠是起点,产业的壮大,则源于对品质永不停歇的主动追求。1983年从上海果蔬研究所引进“锦绣黄桃”后,当地桃农就开始了漫长的育种改良之路。

“最初的黄桃罐头,味道甜多酸少,果肉偏软,尤其是加热后食用,口感像是喝糊涂。”彼时还在村食品厂当车间工人的咸光伟,看着眼前一颗颗黄桃变成罐头,欣喜之余,一个培育果肉更紧实、风味更均衡,更能经受高温蒸煮的新品种的念头,在他和乡亲们心中扎下了根。

从那时起,上世纪在整个90年代,一场由平邑县农业部门牵头、农技人员与武台镇果农共同参与的品种选育工作拉开帷幕。选种小组常年扎根田间,像筛选珍宝一样,对大量自然杂交产生的实生苗进行系统观察与追踪。功夫不负有心人。经过十余年努力,他们成功筛选出数个表现突

初冬的平邑,遍布城乡的115家罐头加工企业迎来了一年中最繁忙的季节。车间里,自动化生产线昼夜不停地运转,将经过科学贮藏的黄桃加工成罐头。这个沂蒙山区的特色产业,如今已发展成年产70余万吨的规模,相当于全国市场上每销售3瓶水果罐头,就有1瓶产自平邑,每天都有数以万计的罐头从这里发往全国各地。



出的单株。所结果实不仅果形端正、色泽金黄,其果肉紧实,加热后依然能保持挺括。

新品种被命名为“黄金冠”,名字里寄托着果农们最朴素的愿景:它承载着成为黄桃品类冠军的自信,为生活带来金子般的收益。当第一批黄金冠黄桃罐头走下生产线,清脆扎实的口感与过去软糊的口味形成了鲜明对比。

“就是那一口脆生,快20年了,到现在还有老乡亲跟我念叨,说咱们的黄桃真争气!”咸光伟颇为自豪地回忆说。

疏果剪枝间有“舍得”

从一株优秀的种树到一片丰收的果园,品种的故事,是武台黄桃的上半场;当地果农深知,唯有最精心的栽培,方能匹配最优良的种子。

在果农咸化柱管理的160亩桃园里,这位与黄桃打了四十年交道的“老把式”,正按树势对桃树上的过密枝和交叉枝进行修剪。“种桃如育人,你不能贪多。”咸化柱说,今年的结果期,他依据果枝的承载能力、果实的间距和发育情况,将原本每株树上六七百余颗的幼果,疏剪到只剩三百颗左右。“你舍不得疏,果子就长不大,味道就淡。你舍得疏,它们才能个个长得饱满,滋味十足。”

这份“舍得”,贯穿于当地桃农全年的农事劳作。如今咸化柱



每分钟30罐的速度运转,无菌车间内工人按规范完成质检流程。党传升介绍,罐头锁住黄桃“鲜味”的秘诀,就是做到黄桃离开枝头到在罐中封口,整个过程不超过12个小时。

这12个小时背后,是一套严谨作业体系的系统保障。采摘在清晨进行,送来制作罐头的黄桃必须无伤、无疤、无虫眼;成熟度控制在“八分熟”,此时风味物质已充分生成,而果肉依旧保持脆嫩;单果重量需达半斤以上,确保果大肉厚。

经过验收合格的黄桃,马不停蹄地被送往果品预处理环节。经过去核、去皮后,再送入关键的抽空预煮工序。在85℃~90℃的精准控温与负压环境下进行,切割成瓣的黄桃最大限度地保存了果肉营养,同时也保持着鲜亮色泽与紧实口感。“今天处理的8吨黄桃,去皮损耗率控制在5%以内,比行业标准低了3个百分点。”

车间技术负责人所说的这套生产参数,是经过全厂流水线百余次试验确定下来的,按标准产能降低损耗率,同时也解决了传统加工中“果肉软烂、色泽暗沉”的问题。

紧随其后的糖水调配,是塑造最终风味的关键一步。“15度的糖水是我们的标准配比。”公司质量控制部负责人介绍,此甜度是团队综合上万份市场反馈后,在12度~18度之间一度一度盲测筛选出的完美平衡。糖水由纯净水、白砂糖与少量梨汁科学配比,梨汁的妙用在于提升甜味的层次与清透感,使之甜而不腻,完美衬托黄桃的本味。

风味的锁定,则在最后的杀菌与检测环节完成。黄桃瓣与糖水一同灌装封口后,罐头经90℃巴氏灭菌后便进入快速冷却流程。“我们不添加防腐剂,依靠的是‘密封+巴氏灭菌’这套经典组合的保障。”党传升看着手里的出厂检测报告说,每一批产品出发都需经过139项品控检测。至此,凝聚着水土基因与匠心智慧的武

台黄桃,便以这种可储存、可远行的方式,将其鲜爽滋味定格于罐中,等待完成最后一道工序后,发往远方。

30天静置酿出醇厚风味

12个小时的极致效率,为的是抢赢新鲜。然而,当罐头走下生产线,平邑人并不急于将它们流向市场,而是被转移至标准化仓库,开启长达三十日的静置过程,以兑现最终的醇厚。这动与静之间的智慧,正是平邑罐头对时间规律的理解。

走进山东蒙水食品集团有限公司的厂房内,一排排高耸的货架摆满了静置的罐头。在这个周期里,黄桃罐头内部正发生着有序的生化转变:糖水与果肉在渗透压作用下实现充分交换融合;黄桃中含有的部分果酸,会随着时间推移逐渐降解,转化为更温和的风味物质。“这正是‘黄金冠’品种的优势所在。”集团副总经理汪会国解释道,“黄金冠”中恰到好处的果酸并非缺陷,而是风味的骨架。在熟成过程中,它与糖水协同作用,最终转化成了那种爽口而不甜腻的独特底蕴。

这份对自然规律的尊重,对完美口感近乎偏执的追求,构成了平邑黄桃罐头核心的竞争力。也正因如此,平邑的黄桃罐头才能通过最为挑剔的品控体系,直供以严苛著称的胖东来超市,并远渡重洋,成为日本三山食品等国际知名企业的长期供应商。

这罐黄桃罐头的价值,正源于其背后清晰而完整的品质链条。从武台镇独特的沙壤土与浚河水,到“黄金冠”品种历经十余年选育的优异性状;从果农“舍得哲学”下的精细管护,到12小时内完成的极速锁鲜与三十日静置熟成的精准把控——每一个环节的严谨与专注,共同铸就了其稳定而出众的品质。正是这条环环相扣的产业链,让平邑黄桃罐头赢得了从国内高端商超到国际市场的广泛认可。