



柑橘皮提取香精油方法

1. **原料浸石灰水。**挑选新鲜无霉变的柑橘皮，摊放在阴凉、通风处干燥。将干燥后的柑橘皮浸泡在浓度为 70 ~ 80 克/升的石灰水中（pH 值 ≥ 12 ），为防止橘皮上浮，上面加压网筛板。浸泡时间为 16 ~ 24 小时，其间翻动 2 至 3 次，使其浸泡均匀，浸到果皮呈黄色，果皮不断开为宜。

2. **漂洗和压榨。**将浸过石灰水的橘皮用流动水漂洗干净，捞起沥干。将橘皮均匀地送入螺旋式榨汁机内，加压榨出橘皮油。排渣时必须均匀通畅，排出的渣要呈颗粒状，在加料的同时打开喷射口，喷淋液

（100 千克水 +1 千克硫酸钠 +0.3 千克小苏打配成 pH 值 7 ~ 8 的溶液）用量与干橘皮重量相等，使用中要适时调节 pH 值。

3. **过滤和澄清。**榨出的油水混合液经布袋过滤，除去糊状残渣。分离出的橘皮油在 5℃ ~ 10℃ 温度下静置 5 ~ 7 天，通过滤纸或石棉纸滤层的漏斗减压抽滤。所得橘皮油为黄色油状液体，具有橘子香气，密度比水轻，不溶于水，能溶于 7 ~ 10 倍容积的 90% 乙醇中。

4. **密封入库。**将澄清的橘皮油装在棕色玻璃瓶或陶罐中并加盖，并用硬脂蜡密封，贮藏在阴凉处，以防挥发和变质。

李平

摘编自《农业科技报》

花生壳加工酱油技术要点

1. **原料粉碎和煮料。**先用粉碎机把清洗干净的花生壳粉碎成细粉，按每 100 千克细粉加 60 ~ 70 千克温水浸泡，再用细筛捞起，等片刻后摊放在蒸笼上加热蒸煮 1 ~ 1.5 小时，取出摊晾降温至 30℃ 左右。

2. **拌曲发酵。**按干粉重量计算，每 100 千克细粉加入酱油曲 1 千克，搅拌均匀，过细眼筛后摊晾在干净草席上，厚度约 3 厘米，放在培养室内发酵。第 1 天室温保持在 37℃ ~ 38℃，第 2 天逐渐降到 32℃，第 3 ~ 4 天保持在 30℃，第 4 天后待曲料结成块状，上面长满毛菌时，上下翻动一次。第 5 天把

料块捣碎，按每 100 千克碎料加入温开水 180 千克，先将温开水倒入缸中，待水温降至 60℃ 时，再把碎料加入拌匀，置于培养室内继续发酵。从当日起计算，第 1 天室温控制在 80℃，第 2 天 60℃，第 3 天即发酵完成。

3. **加盐过滤。**按发酵好的料每 100 千克加入波美度 18 的凉食盐 250 千克，搅拌均匀，浸泡 24 小时过滤。

4. **成品熬制。**将滤液倒入干净锅内，加热熬至波美度 20 时，成品酱油即制成。

曲星

来源：中国农科新闻网