

1. 原料准备。准备新鲜的黄秋葵，挑拣出有虫眼、伤疤、腐烂的部分，将准备好的秋葵按照大、中、小进行分级后，放入加了护色剂的清水中清洗并护色，然后捞出沥干水分。

2. 浸渍和漂洗。将处理好的秋葵放入饴糖折光度 15 度、糊精 25%、盐 1.2%、护色剂 0.05% 的浸渍液中，浸渍 30 小时，浸渍温度 5℃ ~ 10℃。在浸渍过程中，严格控制浸渍时间，若浸渍时间不足会影响秋葵脆片品质，若浸渍时间过长会导致产品酸败。浸渍结束后将秋葵捞出投入清水中进行漂洗，去除秋葵表面的糖液，并沥水片刻。

3. 真空低温脱水。将 20 千克处理

好的秋葵装入不锈钢料笼中，放入脱水釜中进行脱水，时间为 1 小时，温度应保持在 96℃ +2℃。脱水结束后进行脱油，时间为 8 分钟。

4. 降温和分选。将脱水后的产品摊放在不锈钢工作台上降温至 25℃ 左右，并进行分选，选出焦糊、不熟或卷曲严重的脆片，同时筛去碎渣。

5. 充氮包装。将质量合格的脆片按规格进行称量，采用真空充氮包装并进行热合密封。成品放置于干燥、阴凉的地方，并做好防尘、防蝇、防鼠等措施。

来源：中国农科新闻网

秋葵脆片加工方法



目前，正值春耕生产时期，各种农业机械开始机耕作业。若农机使用不当，易造成机械损坏，要做到以下四注意。

1. 使用前调试。农机使用前做好润滑、调整、紧固等各项工作，避免冬季农机长时间闲置带来的不同零部件出现的松动和涩滞，确保农机具各部件运转良好，才能

投入机耕作业。

2. 润滑系统保养。由于春季温度逐渐回升，农机金属部件脆性仍然较强，要注意农机作业中润滑系统的保养。一定要按规定的标准使用润滑剂，热系数和黏度要适中。保养周期和规范方面的问题也应引起注意，要定期清洗，及时更换过滤部件，以减轻机件磨损。

3. 散热部件保温。对散热部件进行必要的保温措施，避免发动机冷却过剩，减轻发动机压力，同时能降低油耗。

4. 农机停放。农机作业结束后，应停放于避风保暖的棚屋内。若放置于室外，应拆下蓄电池，以防忽冷忽热的天气对零部件造成损坏。

来源：中国农科新闻网