CS

B

DB34

六 安 市 地 方 标 准

DB34/T XXXX-XXXX

大别山观音豆腐制作技术规程

Technical Specification for the production of Guanyin Bean Curd in Dabie Mountains

XXXX-XX-XX发布 XXXX-XX-XX实施

六安市市场监督管理局 发布

前 言

本标准按照GB/T1.1-2009给出的规则起草。

本标准由六安市林业局提出并归口。

本标准起草单位：安徽集味垚生态农业有限公司 、六安市金安区小村姑农业合作社、皖西学院、六安市林业局。

本标准主要起草人：吕晓龙、张高琴、戴军、张文伟、姚厚军。

**大别山 “观音豆腐”制作技术规程**

**1　范围**

本标准规定了观音豆腐制作的场地、加工技术农户加工的要求。   
本标准适用于六安市境内观音豆腐制作加工行为。

**2　规范性引用文件**

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB5749-2006　生活饮用水卫生标准

### GB4806,7-2016　[食品接触用塑料材料及制品](https://www.antpedia.com/standard/sp/290782.html" \t "_blank)

GB 2760-2014 食品添加剂使用卫生标准

GB /T 6388-1986 运输包装收发货标志

GB 7718-1994 食品标签通用标准

NY /T 5340 无公害食品 产品检验规范

中华人民共和国食品卫生法

**3　术语和定义**

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

豆腐柴Bean curd wood

豆腐柴（拉丁学名：Premna microphylla Turcz.），又名豆腐木、臭黄荆、腐婢、斑鸠叶，为马鞭草科豆腐柴属多年生落叶灌木，是一种药食兼用植物。豆腐柴的根、茎、叶均可入药，具清热解毒、消肿止血等功效。豆腐柴叶营养丰富，富含果胶，可用于果胶提取，也可作为绿色食品的原料。

幼枝有柔毛，老枝变无毛。叶揉之有臭味，卵状披针形、椭圆形、卵形或倒卵形，长3-13厘米，宽1.5-6厘米，顶端急尖至长渐尖，基部渐狭窄下延至叶柄两侧。

产我国华东、中南、华南以至四川、贵州等地。生山坡林下或林缘。

3.2

观音豆腐Bean curd with guanyin

观音豆腐又名[神仙豆腐](https://baike.so.com/doc/611896-647874.html" \t "_blank)、绿豆腐，是安徽省大别山、九华山、黄山、贵州地区和浙江一带的传统小吃。以大别山、[九华](https://baike.so.com/doc/2585292-7574490.html" \t "_blank)[山地区](https://baike.so.com/doc/6557180-6770933.html" \t "_blank)特有的野生灌木—豆腐柴（也称腐婢树、观音树）叶特制而成的，因其季节性强、量少、营养丰富而尽显珍贵。

3.3

凝固剂[coagulant](https://fanyi.so.com/?src=onebox" \l "coagulant" \t "_blank)

凝固剂是指使食品中胶体（果胶、蛋白质等）凝固为不溶性凝胶状态的[食品添加剂](https://baike.so.com/doc/5398824.html" \t "_blank)，又被称为组织硬化剂。碳酸钙、草木灰、牙膏是观音豆腐常用的凝固剂。

**4**加工**要求**

### 4.1大气环境。

观音豆腐加场所所处的大气环境不低于[《环境空气质量标准》(GB3095-2012)](https://www.so.com/link?m=a30MbNLVNXsWFjZE8DZ6o2QEQ04x4LTOEalCcisj8GFJqC6B1o0LKrGQ9iX0FgROIaPFMhhUZ9liSlTVRCPh8o06eIs1an92l7oZGlVWXbFIojtn9FldZA4gwJ0nLXwZg3JzGkwBa494mmGSN2r2X%2FLiq%2BZ7UdLlBbSXyPUPHUNaGG3Eync9x3j8%2FMpP2V%2BC60c%2Bw7ixMjjPCVto9pp6WWwuEwWM%3D" \t "_blank)中规定的二级标准要求。

4.2场地环境。

加工厂离开垃圾场、畜牧场、医院、粪池50m以上,离开经常喷洒农药的农田l00m以上,离开交通主干道20m以上,远离排放三废的工业企业。要求水源清洁、充足、日照充分。

4.3水质标准。

观音豆腐加工中直接用水、冲洗加工设备和厂房用水要达到GB5749的要求。

4.4卫生环境。

加工厂应有卫生行政部门发放的卫生许可证。配有相应的更衣、盥洗、照明、防蝇、防鼠、防蟑螂、污水排放、存放垃圾和废弃物的设施。厕所有化粪池或净化装置。

5加工作业指导

5.1原辅材料

主料：豆腐柴鲜叶片或干叶，采购或直接采摘，标准均为食品级；

辅料：碳酸钙、水；

5.2主要设备

磨浆机或榨汁机、电动搅拌机、干燥箱、温度指示仪、罐装机等。

5.3工艺流程及操作要点

5.3.1 工艺流程。

（1）鲜叶工艺流程：

鲜叶称量→叶片清洗→加叶重2倍的95℃开水烫漂10S→加叶重8倍的凉开水冷却→榨汁→过滤→加入液量2%的CaCO3饱和澄清液作凝固剂→搅拌（边加边搅拌→包装静置成型。

（2）干叶工艺流程：

用90-95℃料液比为1: 25-30的开水浸泡复水30min→加入液量2%的CaCO3饱和澄清液作凝固剂→搅拌（边加边搅拌）→过滤→包装静置成型

注：

（1）鲜叶贮藏工艺：（至少能保存3个月）

叶片清洗→70℃水烫漂1min →清水冷却→沥干→包装冷冻。

（2）干叶贮藏工艺：

叶片清洗→70℃水烫漂1min→清水冷却→沥干→40-70℃的干燥箱中烘干→粉碎→包装保存。

5.3.2 工艺参数的确定。

（1）鲜叶工艺参数为：

料液比为1:10（0-4℃冰水）、pH值为4-7、CaCO3饱和浓度（占汁液的2-3%比例），在此条件下得到的豆腐柴鲜叶豆腐硬度为147.292g，凝胶强度为133.835g，渗出液为21.3mL/100mL，出品率为826.2%，产品外观和质地良好。

（2）干叶工艺参数为：

热风干燥温度40- 50℃、料液比为1:30、pH为 4-7、CaCO3饱和浓度（占汁液的2-3%比例），在此条件下得到的豆腐柴干叶豆腐的硬度为 115.121g，凝胶强度为 89.502g，渗出液为 28.5mL/100g，出品率为1263.2%，且产品感官和质地良好。

5.3.3 操作规范。

5.3.3.1 鲜叶。

豆腐柴鲜叶的处理步骤为挑选、称取、清洗、烫漂、榨汁、过滤、凝固等：

（1）精选。 在6-8月份，选择无病虫害的豆腐柴嫩叶片和枝梢；

（2）称取。 称取已经挑选好的豆腐柴鲜叶，以确定原料重量；

（3）清洗。 将所选叶片和枝梢浸泡水中进行清洗，以除去泥砂杂质， 淘洗干净，甩干备用；

（4）烫漂。 将干净的叶片放入70 ℃水浴锅用热水焯1min灭酶去味，并不断的搅拌，将焯过水的叶片置于一边沥干；

（5）榨汁。将杀青后叶片按料液1:10的比例加入（0-4℃）冰水，利用榨汁机搅打30s。

（6）过滤。将榨好的汁液过200目筛子进行过滤；

（7）调配过滤。以饱和澄清碳酸钙溶液为促凝剂，按2-3%促凝剂用量加入已过滤好的汁液；

（8）凝固。将调制好的汁液放置于40℃ 以下即可凝固，凝固的时间随着温度降低缩短。

5.3.3.2 干粉制备。

豆腐柴干粉的处理步骤为挑选、称取、清洗、烫漂、烘干、粉碎、过筛、浸提、过滤凝固等。

挑选、称取、清洗、烫漂等步骤与5.3.3.1中的（1）（2）（3）（4）同法。

（5）烘干：烫漂沥干后的豆腐柴叶置烘房内，温度控制在35℃-55℃，湿度控制在29%-42%，烘25-48小时；然后68℃烘3-5小时，使其完全干燥（含水量小于或等于10%）；

（6）返潮：将烘干的豆腐柴叶置于悬挂有干湿计的室内，控制干湿计的干球温度为68℃、湿球温度38℃，烘干的豆腐柴叶放置时间24小时；

（7）烘枯：将返潮的豆腐柴叶置于烘房或烘箱内在68℃彻底烘枯(含水量小于8%)；

（6）粗粉：用不锈钢粉碎机将烘枯的豆腐柴叶粉碎成60-100目得粗粉料；

（7）微粉：用不锈钢粉碎机将粗粉料微粉成300-500目；

（8）包装：食品级塑料袋密封包装备用。

5.3.3.3 干粉制备豆腐。

将通过上述程序获得的干粉,通过如下程序制备观音豆腐。

将准备做豆腐的干粉放置在调浆的容器中；把生活用水烧开至90-100°，按料液比1:30（g·mL-1）到入装干粉的容器中浸泡30min；以饱和澄清碳酸钙溶液为促凝剂，按2-3%促凝剂用量加入汁液中，搅拌60s；再过200-400目滤筛；对汁液进行装杯、杀菌和冷却得到成品。

注：有条件的，用搅拌机搅拌，并在搅拌前对搅拌机进行消毒杀菌处理。