

酱腌菜的颜色是怎么来的？

色素按来源可分为两类，一类是用天然植物加工成的，如红曲等，称为天然色素。另一类是用化学方法合成的，称为人工合成色素。人工合成色素很多，我国允许在酱腌泡菜中使用的色素有苋菜红、柠檬黄和靛蓝等。国家规定苋菜红的最大使用量为0.05g/kg;柠檬黄的最大使用量为0.1g/kg;靛蓝的最大使用量为0.01g/kg。

如何改进酱腌菜的生产？

酱腌菜加工卫生状况的改善，从根本上来说，应从生产工艺上加以解决。逐步实现机械化，以代替手工操作，提高食品质量和卫生质量。许多传统的制作方法，从卫生角度来说是不合理的。近年来，全国各地对传统的生产工艺进行了许多改革，如使用机器对蔬菜原料进行洗涤；普遍使用切菜机具;对成品实行小包装，进行巴氏杀菌等。这些革新都对提高产品的卫生质量起了积极作用，特别是有些地方研制出的真空酱制的新工艺，将菜坯及酱汁置于密闭的铁罐中，采用真空的强制手段把菜坯内的气体抽走。不仅提高了渗酱速度，缩短了生产时间，而且由于腌制在密闭的容器中进行，避免了好气微生物的感染，大大减少了有害菌的污染，是一项很值得推广的新工艺。