

食品加工科 食品加工實習

產品名稱： 鳳梨罐頭

姓名： _____

座號： _____

組 別： _____

實習日期： _____

條件： 鳳梨收縮率 15%

一、製作流程報告表

原料名稱	%	計算	重量(g)	製作流程
鳳梨				B. 去頭尾 C. 剝皮去蕊 D. 去芽目 E. 切片 F. 裝罐：內容量 240 克、 固形量()140 克 開罐糖度 17 Brix G. 取鳳梨汁，並以糖度計測其糖度_____， 並調配所需添加的糖度糖液，將糖液注入罐 內。(糖液量配 500ml) H. 脫氣： I. 密封 J. 殺菌：105°C 15 分鐘 K. 冷卻、擦乾，即為成品。
砂糖				
水				
合計				
A. 計算 罐頭填充液濃度計算- 所需糖液濃度(%) = $\frac{(NW \times SB) - (FW \times FB)}{NW - FW} \times 100$				

二、心得與注意事項