

# 过冬莲藕巧贮藏

周翠英, 张宏路

(江苏省滨海市睦邻开发区食品有限公司, 224500)

莲藕加工上市的高峰期一般在冬春季节, 是人们首选食用的绿色蔬菜之一, 更是出口创汇的重要蔬菜品种。搞好莲藕的冬春保鲜贮藏工作, 可直接增加莲藕营销的经济收入。

## 1 食用莲藕的储存方法

### 1.1 土坑储存法

莲藕较多时, 先挖一个土坑, 在坑底铺一层细湿土, 然后选择品质好、茎粗壮、根完整的莲藕平整的铺放一层, 接着在上面撒上一层细土, 再铺莲藕。

### 1.2 水缸储存法

先把要存放的莲藕洗干净, 放入盛清水的缸里, 每星期换水1次, 可存放2个月左右, 并且能保持其白嫩鲜脆。

## 2 上市莲藕的贮藏方法

### 2.1 泥浆涂藕贮藏

将黄土打碎并去除砂石等杂物, 加水调制成糊状, 然后将整支藕放入此泥浆中浸渍, 待藕身均匀裹上泥浆后取出, 装入箱内或草包内, 捆好即可。适于短期贮藏和运输销售。

### 2.2 恒温水贮藏

将采收的藕带泥运回, 放入水温为5~8℃的水池内, 可保鲜1个月左右。也可将田藕挖出后, 稍洗一下, 装入蒲包或编织袋, 每70kg左右1包, 放在水深1m、温度较低的水中, 使包装袋下不贴泥土, 上不露出水面, 上面再盖一层厚6~10cm的水草,

度缓慢升高, 防止温度波动过大产生袋内和蒜薹表面结露而影响质量和货架期。

## 8.2 蒜薹运输

蒜薹远距离销售时需采用冷藏车和一定的保温措施进行运输。为保证质量和货架期, 运输途中, 严

可随时出售。

## 3 出口莲藕的储存方法

采用保鲜剂贮藏。保鲜剂用60mg/L的焦亚硫酸钠溶液、0.15%柠檬酸溶液、0.06%氯化钙溶液、0.03%明矾液的混合液。将清洗干净的节藕放入此溶液中浸渍1h。取出脱除明水之后, 装入膜厚0.08mm的聚乙烯袋中, 使用真空包装机抽气后真空包装, 再放入5℃的室温下贮藏。每袋装1~5kg。贮藏期间, 只要包装袋不松动漏气就不需倒动和换袋, 操作方便, 经济实用。此法适合于超市和对外出口。若结合低温贮藏, 可保鲜四五个月。

## 4 待加工莲藕的储存方法

### 4.1 清洗去皮

将刚挖掘出来的带泥莲藕用清水洗干净, 分成藕段, 再将藕段两头的藕节去掉, 并用不锈钢刮子刮去莲藕表皮。

### 4.2 浸泡脱水

为防止莲藕褐变, 将去皮后的莲藕先浸泡在0.8%~1.5%的食盐溶液中, 待藕体稍发软后, 再置于LB莲藕保鲜剂溶液中浸泡40min。然后用脱水机脱水, 以防在包装袋中出现水珠。

### 4.3 真空包装

为避免莲藕发生酶促反应, 应选用隔氧能力强的尼龙塑料袋进行包装。每袋按1~5kg分装, 并用真空机密封。☐

禁日晒雨淋, 装卸、搬运时要轻拿轻放。

结论: 通过上述技术措施, 解决了蒜薹在雨季采收不利于贮藏及贮藏过程中频繁开启塑料袋通风而增加劳动成本的问题, 贮藏5个月总耗率在2%以下, 蒜薹保持完好, 商品性好, 市场竞争优势明显。☐