

新收油菜籽应急巧贮藏

张宏路

(江苏省滨海县农村科技中心, 224500)

由于近几年油菜籽价格逐步提高, 种植面积也随之增加。油菜通常在4月中旬至5月中下旬成熟, 收获期较短, 又赶上梅雨连绵季节, 因此, 若不能及时晒干, 易引起品质急速变劣。

油菜籽颗粒虽小, 但皮薄肉嫩, 胚成熟较早, 在植株上就具有发芽能力。由于其吸湿性强, 成熟期时温度高、雨水多, 收获后保管不好很容易吸潮生芽, 丧失食用价值。在不密封、温度高、湿度大的条件下堆放, 安全水分8%的油菜籽短期内水分含量就会上升到9%, 导致发热霉坏。油菜籽含油量高达33%, 籽粒导热性差, 孔隙度小, 含杂质多, 堆积湿热不宜散发。

当籽堆内水分高、室内温湿度大时, 油菜籽极易发热生霉, 而且来势猛、发展快, 比任何粮食及其他油料作物的腐败变质现象都更为严重。当油菜籽含水量为13%左右时, 常无明显早期征兆即可在一夜间温度突然升高10℃以上, 菜籽表面长满灰白色的霉菌。然后腐败程度进一步发展, 皮色由紫黑变白、肉质变红、籽粒结块有酸败味、脂肪酸值增加、出油率下降, 品质劣变, 最后皮壳破烂、肉质呈白色, 油菜籽完全失去经济价值。

鉴于新收获的菜籽稳定性差, 科学贮藏显得尤其关键。

1 降低水分含量

油菜籽收获后应及时把水分降至7%以下。晾晒

续暴晒, 每天翻拌2次, 使其晒透, 防止变黑。若晒时遇雨, 应及时封严, 以防进水变质。

7 腌姜芽

选提早收获的嫩姜, 洗净去皮, 每100kg姜用36kg 20波美度的盐水(用波美比重计测定)浸泡3~4d

除杂后, 冷却入仓。菜籽颗粒小、吸湿快、散热也快, 晴天时摊薄勤翻, 1d可降低水分含量5%~8%, 且不影响出油率和发芽率。如遇久雨不晴, 应用烘干的方法降低菜籽的水分含量, 烘干时温度控制在40~50℃, 干燥后清理除杂, 减少杂尘, 增加透气性。

2 合理堆存

干燥除杂后的油菜籽应根据加工要求和菜籽本身的情况合理堆放。含水量在10%以下准备加工榨油的, 可堆2m高存放到高温多雨季节来临前, 存放期1个月左右; 水分含量在10%到13%之间的, 矮堆或包装存放, 此种菜籽只能保存1~3周; 若想长期存放, 应将菜籽的含水量降至8%以下。

3 药剂处理

需长期贮存的油菜籽, 低温密闭贮藏的同时, 进行化学药剂处理, 可控制生芽、生虫、发热和霉变。具体方法是: 用塑料薄膜严密封闭仓面或容器口, 由于菜籽的呼吸作用, 2~3周内可明显降低容器内氧气含量, 积累二氧化碳, 抑制菜籽本身和害虫、霉菌的活动。若结合用药, 每立方米投入磷化铝片6~9g, 可杀灭和抑制害虫与霉菌的繁殖, 避免变质。☐

后取出, 再用20~21波美度盐水浸泡5~6d, 捞出后放入缸内层层压紧, 倒入21~22波美度盐水, 以浸没姜芽为宜。其上加盐(每100kg姜芽加2kg盐), 封缸腌制10~15d后即成。产品要求色泽黄白, 风味咸辣适中。若要长期保存, 可将姜芽取出淋卤后, 用22波美度澄清盐卤淹过姜面, 封缸保存。☐