

苹果含有多种维生素、矿物质、糖类对人体有益的营养成分，受广大消费者喜爱。日常生活中，可将苹果加工成苹果干，既方便携带，又能呈现出不同于苹果的风味与口感。加工制作要点如下：

1. **原料准备。**选择个头饱满、品质良好，八成熟以上，种子呈褐色，组织不萎缩，无霉烂、无畸形、无冻伤、无病虫害及严重机械损伤的新鲜苹果。用流水冲洗干净，经机械或人工均匀去皮，剔除有裂缝、有斑点的部位。再经打核机沿果核中心打成圆形孔，然后用切片机组沿果实横向切成环形片。

2. **盐水浸泡。**将果片置入盐水中浸泡30~40分钟，浸泡时确保果片完全浸泡在盐水中，为防止果片漂浮在盐水

上面，应用盖帘加重物压住果片。

3. **干燥处理。**将泡好的果片置入温度为60℃~80℃的干燥室，进行干燥处理5~10小时。在干燥过程中不仅要排湿，还要保持温度稳定，不能忽高忽低。

4. **选片。**已干燥好的苹果干要经过人工挑选，剔除果片中的水片（不干燥片）、糊片、碎片、脏片，并除去杂质。

5. **包装。**将干燥脱水后的苹果装入复合包装袋进行包装。也可采用真空包装，可延长产品保质期。

6. **储藏。**苹果干需储藏在光线较暗的干燥、低温地方。储藏温度越低，则保存期越长，以0℃~2℃为好，一般不超过4℃~10℃。相对湿度控制在65%以下。此外，要注意防潮、防虫鼠咬啃。

来源：中国农业网

## 苹果干加工方法

