


【作者】	余瑞鑫, 顾振宇, 韩剑众
【单位】	浙江工商大学食品与生物工程学院, 浙江杭州
【卷号】	37
【发表年份】	2009
【发表刊期】	31
【发表页码】	15407-15409
【关键字】	粽子; 低场核磁共振; 水分状态
【摘要】	对3种粽子蒸煮过程中水分状态进行低场核磁共振测定, 结果表明, 在蒸煮过程中, 粽子的熟化过程与水分状态的变化密切相关, 用粽子水分状态来表征粽子熟化后的品质具有一定的可行性; 蒸煮终了, 与白米粽相比, 豆沙粽、大肉粽与水分的结合能力偏弱, 水分含量偏高, 这种差异可能是导致这3种粽子不同质构特性以及影响贮藏期的重要因素。
【附件】	 PDF下载 <input type="button" value="PDF阅读器下载"/>

关闭