



首页 本所概况 新闻中心 科技创新 人才团队 合作交流 研究生培养 成果转化 党建文化 科学普及 学会期刊

当前位置: 首页» 科技创新» 科研进展

食品营养与功能因子利用团队揭示破损淀粉对糯米粉及汤圆品质影响机制

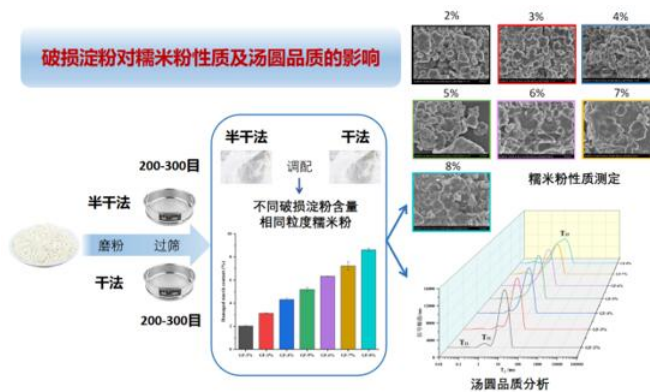
作者: 文章来源: 食品营养与功能因子利用创新团队 发布时间: 2021-04-23 浏览量: 263 【字体: 大 中 小】

分享:

汤圆是我国的一种重要米制食品,由糯米粉制作而成。糯米粉的破损淀粉含量和粒度是影响糯米粉及其制品品质的核心指标,可用于糯米粉的品质评价。为探究适宜汤圆生产的糯米粉核心指标的范围,本文在适宜的粒度范围内,研究了破损淀粉对糯米粉性质及汤圆的品质影响。结果表明,在粒度一定的条件下,随着破损淀粉含量的增加,糯米粉糊的粘性和弹性增加,结晶结构的破坏程度增加。破损淀粉含量高的糯米粉制得的汤圆切面结构松散,水分流动性强,具有冻裂率及蒸煮损失率高、质地软、咀嚼性差等特点。综合糯米粉性质及汤圆品质可知,破损淀粉含量低于5%的糯米粉适用于汤圆的生产。该文章为汤圆行业中糯米粉的品质评价提供了思路,为半干法磨粉逐步取代湿法磨粉应用于汤圆产业提供了理论指导。

该研究发表在期刊《International Journal of Biological Macromolecules》(IF: 5.162),得到了国家自然科学基金面上项目[31972005]和中国农业科学院农产品加工研究所所长基金[S2019RCCG03]的支持。

文章链接: <https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2021.03.160>



相关新闻

上一篇: 超声辅助纤维素酶处理提升糙米米粉食用及营养品质

下一篇: 食品营养与功能因子利用团队研发植物蛋白干法电磁分离新技术

打印本页

关闭本页



网站地图 | 设为首页 | 联系我们

Copyright © 中国农业科学院农产品加工研究所 版权所有

地址: 北京市海淀区圆明园西路2号中国农业科学院农产品加工研究所 邮编: 100193

电话: 010-62815836 传真: 010-62895382 <http://ifst.caas.cn>

京ICP备10039560号-5

技术支持: 中国农业科学院农业信息研究所



