



营养均衡功能复合果蔬粉系列产品

作者: 文章来源: 发布时间: 2020-03-17 浏览量: 149 【字体: 大 中 小 】

分享:

采用真空冷冻干燥、压差闪蒸干燥、精准热风干燥、热泵干燥、中短波红外干燥、真空带式干燥、薄层干燥等单一和组合工艺,联合低温超微粉碎、细胞破壁、气流粉碎、纳米组装、包埋稳态、高效均混等技术与装备,突破粉质特性分析、均衡营养功能复配、色香味保持、高效杀菌等理论与技术,制备系列营养均衡功能果蔬粉系列产品。与同类技术相比,可节约40~60%的干燥时间,降低能耗30%以上,并提高营养品质和功能性。所得复合果蔬营养全粉具有良好的风味和口感,以及良好的流动性、抗结性、分散性和稳定性,解决了高糖、易褐变等果蔬原料在传统干燥和制粉过程中易粘连、分散性差、营养功能损失多等问题。

技术适用于枣、桃、苹果、柑橘、梨、香蕉、菠萝、火龙果、芒果、沙棘、刺梨、枸杞、蓝莓、树莓、草莓、桑葚、胡萝卜、番茄、大蒜、南瓜、芹菜、西兰花、菠菜、大麦若叶、食用菌等大宗及优势特色食品原料,实现多营养均衡补充的复合果蔬粉系列产品制造。



技术团队: 果蔬食品制造与营养健康团队,团队负责人**毕金峰**研究员,现有在职职工9名,博士后、博士和硕士研究生40余名。团队长期从事果蔬物质基础与营养健康机理、果蔬加工品质形成机理与调控技术、传统果蔬加工工程化理论与技术、新型果蔬食品制造与营养科学、果蔬副产物梯次高值利用理论与技术研究等,申请和授权国家发明专利100余件,发表论文400余篇,获得省部级和社会力量奖10余项,与30余家企业开展产学研合作,实现技术熟化和成果转化,产生良好的经济、社会和生态效益,推动果蔬加工技术升级与新食品创制,不断满足消费市场对多元化、个性化、高品质、绿色天然和营养健康果蔬食品的巨大需求。

联系方式:

电话: 010-62812584

邮箱: bjinfeng2010@163.com上一篇: [柿子精深加工与综合利用系列产品](#)下一篇: [营养均衡功能复合果蔬片系列产品](#)

相关新闻

[网站地图](#) | [设为首页](#) | [联系我们](#)



中国农业科学院农产品加工研究所
Institute of Food Science and Technology CAAS

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

