

【作者】	杨红霞, 刘俊红
【单位】	西北农林科技大学, 陕西杨陵
【卷号】	37
【发表年份】	2009
【发表刊期】	21
【发表页码】	10141-10143
【关键字】	乳饮料; 稳定性; 稳定剂; 乳化剂; 乳固形物; 糖酸比
【摘要】	<p>【目的】对乳饮料稳定性的影响因素进行分析和探讨。【方法】分别调整乳饮料中稳定剂、乳化剂、乳固形物、酸度等配比, 测定其相应的稳定性。【结果】稳定剂使用量应依据酸性乳饮料中的乳固形物含量、糖酸比例, 一般使用总量<math>\leq 1.0\%</math>; HLB值不同的几种乳化剂混和使用, 且混和后HLB值为8~13时效果较好; 乳固形物含量越高, 酸性乳饮料的稳定性越差(HLB值小); 乳饮料中蔗糖量越多, 其稳定性越好; 果汁和有机酸量增加, 饮料酸度升高, 稳定性相对降低。【结论】酸性乳饮料中的乳固形物含量为4.0%, 海藻酸丙二醇酯0.3%, 羧甲基纤维素0.2%, 黄原胶0.1%, 蔗糖酯0.04%, 乳化剂B 0.02%, 单甘酯0.06%, 蔗糖12.0%, 果汁4.0%, 有机酸0.2%, 可以有效的解决乳饮料中乳蛋白发生分层和沉淀等问题。</p>
【附件】	 PDF下载 <a href="#">PDF阅读器下载</a>

关闭