

酵母菌PA4酿造苹果酒发酵条件的优化

Optimization of the fermentation conditions of cider with yeast PA4

投稿时间: 2005-11-28 最后修改时间: 2006-3-3

稿件编号: 20061153

中文关键词: 酵母菌; 苹果酒; 发酵; 工艺参数

英文关键词: yeast; cider; fermentation; technology parameter

基金项目: 国家西部专项(2001BA901A19); 国家“十五”科技攻关项目(2001BA501A5-2.3)

作者	单位
彭帮柱	博士, 杨凌西北农林科技大学食品科学与工程学院, 712100
岳田利	教授, 博士生导师, 杨凌西北农林科技大学食品科学与工程学院, 712100. Email: yt16503@163.com
袁亚宏	西北农林科技大学食品科学与工程学院, 杨凌 712100

摘要点击次数: 223

全文下载次数: 118

中文摘要:

通过三因素二次正交旋转回归实验设计, 考察了发酵温度、接种量、发酵液初始pH值对酵母菌PA4酿造苹果酒品质的影响, 得出苹果酒质量与影响因素的回归模型。结果表明: 发酵温度和接种量对苹果酒质量的影响极显著($p < 0.01$), 发酵液初始pH值对苹果酒质量的影响显著($p < 0.05$); 菌株PA4酿造苹果酒的最佳工艺参数是发酵温度为24℃, 接种量为10%, pH值为3.4。

英文摘要:

Yeast PA4 was selected as experimental strain, with three-factor quadric orthogonal regression composite experimental design, the influences of fermentation temperature, inoculum volume and pH value on cider quality were investigated, and a regression equation with high reliability was obtained. Results show that fermentation temperature and inoculum volume have very significant influence on cider quality ($p < 0.01$), and pH value has significant influence ($p < 0.05$). The optimum technology parameters are 24℃ of fermentation temperature, 10% of inoculum volume and 3.4 of pH value.

[查看全文](#)

[关闭](#)

[下载PDF阅读器](#)

您是第607235位访问者

主办单位: 中国农业工程学会 单位地址: 北京朝阳区麦子店街41号

服务热线: 010-65929451 传真: 010-65929451 邮编: 100026 Email: tcsae@tcsae.org

本系统由北京勤云科技发展有限公司设计