



桃精深加工与综合利用系列产品

作者: 文章来源: 发布时间: 2020-03-17 浏览量: 168 【字体: 大 中 小 】

分享:

基于桃营养成分物质挖掘、品质综合评价与加工适宜性研究成果,采用适宜加工的桃专用品种,创新低温制浆、超细研磨、低温杀菌、新型节能优质组合干燥、高效分离提取、营养功能复配和色香味保持与调控等技术,创制营养健康桃原浆、鲜榨汁/复合汁、低糖桃罐头、低糖桃脯、休闲桃脆片、桃果胶、疏桃粉、均衡营养桃复合食品等多元化梯次高值加工系列产品,提高原料利用率20%以上,干燥节能10%以上,加工产品增值10%以上。

桃富含酚类、维生素、矿物质和果胶等膳食纤维活性成分,具有良好的平衡膳食和改善肠道健康等功能。利用加工专用桃原料专业化开发复合果汁/浆、脆片、罐头、果脯和复合食品等系列产品,可提高鲜食及加工桃转化率和利用率,提升桃加工产品品质,增加产品品类和市场价值,经济、社会和生态效益显著。本技术适用于不同品种和产地桃原料的多级联产及系列产品开发。

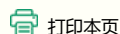


技术团队: 果蔬食品制造与营养健康团队,团队负责人**毕金峰**研究员,现有在职职工9名,博士后、博士和硕士研究生40余名。团队长期从事果蔬物质基础与营养健康机理、果蔬加工品质形成机理与调控技术、传统果蔬加工工程化理论与技术、新型果蔬食品制造与营养科学、果蔬副产物梯次高值利用理论与技术研究等,申请和授权国家发明专利100余件,发表论文400余篇,获得省部级和社会力量奖10余项,与30余家企业开展产学研合作,实现技术熟化和成果转化,产生良好的经济、社会和生态效益,推动果蔬加工技术升级与新食品创制,不断满足消费市场对多元化、个性化、高品质、绿色天然和营养健康果蔬食品的巨大需求。

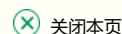
联系方式:

电话: 010-62812584

邮箱: bijinfeng2010@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粉系列产品](#)

打印本页



关闭本页

