

豆乳酒发酵条件优化

Optimization of the fermentation conditions for soybean milk wine

投稿时间: 2006-7-1 最后修改时间: 2007-5-31

稿件编号: 20070750

中文关键词: 豆乳; 水解液; 豆乳酒; 发酵条件; 优化

英文关键词: soybean milk; hydrolysate; soybean milk wine; fermentation condition; optimization

基金项目:

作者	单位
崔蕊静	(1966-), 女, 副教授, 河北秦皇岛市人, 主要从事农产品贮藏加工研究。昌黎河北科技师范学院食品工程系, 066600。 Email: spcrj@126.com
李汉臣	河北科技师范学院食品工程系, 昌黎 066600
杜茂宝	河北科技师范学院经济贸易系, 秦皇岛 066004
张梅申	河北省农林科学院科技管理处, 石家庄 050051

摘要点击次数: 201

全文下载次数: 282

中文摘要:

该文对豆乳酶解液发酵制酒的酿造工艺进行了初步的探讨, 通过单因素试验、正交试验, 确定出该产品的最佳生产工艺。结果表明, 大豆与水1:10制成的豆乳中加入12000 U/L的木瓜蛋白酶, pH 7.0, 60℃水解6 h, 水解液中接种0.15%葡萄酵母菌, 加入18%的蔗糖, 用柠檬酸调发酵液pH值3.4, 在25~27℃下发酵7~9 d, 经陈酿后研制出的豆乳酒风味纯正, 酒体丰满, 口感、稳定性均较好, 不仅含有大豆的营养物质, 还有发酵酒的芳香, 为充分利用大豆资源开辟了一条新途径。

英文摘要:

The technology of fermented wine made from hydrolysate of soybean milk was preliminarily studied. The processing technology was optimized by means of single factor and orthogonal experiments. Results show that the hydrolysate can be obtained by adding 12 000 U/L papain into the soybean milk, in which the ratio of soybean to water is 1:10, and hydrolysis for 6 hours at 60℃ with pH value of 7.0. Subsequently, the soybean milk wine can be developed with the hydrolysate under the conditions such as adding 0.15% *Saccharomyces cerevisiae* and 18% sugar, regulating pH value to 3.4 with citric acid, fermenting for 7~9 days at 25~27℃ and brewing some time. This product have excellent flavor, plentiful nutritive value, better stability. A new road for utilizing soybeans was developed.

[查看全文](#)

[关闭](#)

[下载PDF阅读器](#)

您是第606958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