


【作者】	陈海魁, 刘雅琴
【单位】	北方民族大学生物科学与工程学院, 宁夏银川
【卷号】	37
【发表年份】	2009
【发表刊期】	32
【发表页码】	16126-16127
【关键字】	黑果枸杞; 果醋; 酒精发酵; 果醋发酵
【摘要】	<p>[目的] 探讨黑果枸杞果醋发酵工艺参数。 [方法] 采用正交试验设计分别对酒精发酵和醋酸发酵工艺进行研究, 确定了最优发酵条件。 [结果] 酒精发酵最佳工艺组合为: 糖含量15%, 酵母接种量0.1%, 发酵温度30℃; 醋酸发酵最佳工艺组合为: 初始酒度10%, 发酵温度30℃, 摇床转速150 r/min。 [结论] 该条件下制得的黑果枸杞果醋风味纯正, 具有水果香味, 是一种价值较高的营养保健型果醋。</p>
【附件】	 <a href="#">PDF下载</a> <a href="#">PDF阅读器下载</a>

关闭