


【作者】	陈智理, 杨昌鹏, 覃海元, 潘嫣丽
【单位】	广西大学轻工与食品工程学院, 广西南宁
【卷号】	37
【发表年份】	2009
【发表刊期】	34
【发表页码】	17058-17060
【关键字】	固定化酵母; 游离酵母; 发酵; 果酒
【摘要】	[目的] 探讨发酵生产香蕉菠萝果酒酵母的固定化条件及发酵特性。[方法] 测定不同浓度海藻酸钠和CaCl ₂ 固定的干酵母强度, 及发酵过程各阶段果酒酒精度、残糖、总酸度等指标。[结果] 结果表明, 酵母的最佳固定条件为: 浓度2.0%的海藻酸钠和浓度4.0%的CaCl ₂ 。固定化酵母发酵生产的果酒品质优于游离酵母。[结论] 采用固定化酵母发酵生产香蕉菠萝复合果酒具有发酵速度快、可连续使用、节约生产成本等优点。
【附件】	 PDF下载 PDF阅读器下载

关闭