

饮料稳定剂的流变特性及其在饮料生产中的质量控制

Test on the Rheological Behaviour of Beverage Stabilizer and Beverage Quality Control

投稿时间: 1993-5-4 最后修改时间: 1994-5-4

稿件编号: 19940219

中文关键词: 饮料;流变模型;粘度;质量控制

英文关键词: Beverage Rheological behaviour Viscosity Quality control

基金项目:

| 作者 | 单位 |
|-----|-------|
| 陆则坚 | 福建农学院 |
| 郑宝东 | 福建农学院 |
| 陈丽娇 | 福建农学院 |

摘要点击次数: 4

全文下载次数: 18

中文摘要:

研究了饮料生产中常用两种稳定剂羧甲基纤维素钠(CMC-Na)和在一般食品介质中的粘度变化规律,以及粒粒橙汁和酸奶的生产工艺及其质量控制。试验表明,不同生产厂家生产的同一种稳定剂的粘度等特性不同。试验结果为饮品生产过程中的质量控制提供参考数据。

英文摘要:

The paper studied the characteristics of two commonly used stabilizers, CMC - Na (car-boxymethyl cellulose) and agar-agar, espacilly their variations of viscosity in common beverages. Furthermore ,the technological process and quality control of Li Li-orange juice and sour milk processes are also discussed . The test results showed that the same stabilizer made by different manufacturers had different viscosity characteristics. The results can be used as reference for quality control in beverage processing.

[查看全文](#)

[关闭](#)

[下载PDF阅读器](#)

您是第606957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