

园艺与食品科学

食品分离与重组技术在玫瑰花天然饮料生产中的应用研究^{*}

吴荣书,董文明,赵晓峰

(云南农业大学食品科学技术学院,云南 昆明 650201)

收稿日期 2004-11-2 修回日期

摘要 利用食用玫瑰鲜花的天然红色与自然香味研究生产色艳香浓的玫瑰鲜花饮料是目前花卉饮料生产的目标,但在实际生产中很难达到色泽、香味与口感协调的理想要求。本研究利用食品分离与重组技术将玫瑰的色素与挥发性香味物质进行提取,对影响风味的苦涩味等酚类物质进行分离,在玫瑰花饮料生产中对需要的物质进行重组。结果表明,利用食品分离与重组技术进行玫瑰花饮料的生产能够获得色艳香浓、口味理想的玫瑰鲜花饮料。

关键词 [玫瑰花](#) [分离重组](#) [天然饮料](#)

分类号 [S 571.9](#)

Study on the Technology of Food Separation and Mixture and Usage in Rose Beverage

WU Rong-shu,DONG Wen-ming,ZHAO Xiao-feng

(College of Food Science and Technology,Y A U, Kunming 650201, China)

Abstract

Utilizing the natural red pigment and fragrance of rose to study the flower beverage with best color,fragrance is the main object at present. But it has much difficult in practice.This study use the technology of food separation and mixture to extract pigment and fragrance of rose,and separate the phenol with astringency and mix the needing substance. The study showed:utilizing the technology of food separation and mixture to process rose beverage can get rose beverage with best flavor and color.

Key words [rose](#) [separation and mixture](#) [beverage](#)

DOI:

通讯作者

扩展功能

本文信息

- ▶ [Supporting info](#)
- ▶ [PDF\(779KB\)](#)
- ▶ [\[HTML全文\]\(0KB\)](#)
- ▶ [参考文献](#)

服务与反馈

- ▶ [把本文推荐给朋友](#)
- ▶ [加入我的书架](#)
- ▶ [加入引用管理器](#)
- ▶ [复制索引](#)
- ▶ [Email Alert](#)
- ▶ [文章反馈](#)
- ▶ [浏览反馈信息](#)

相关信息

- ▶ [本刊中 包含“玫瑰花”的相关文章](#)
- ▶ [本文作者相关文章](#)

- [吴荣书](#)
- [董文明](#)
- [赵晓峰](#)