

食品科学

莲藕红枣保健果冻的研制

陈月英¹, 王林山²

1. 河南农业职业学院

2.

摘要: 以红枣莲藕为主要原料, 对莲藕红枣果冻的配方及加工工艺进行研究。通过正交试验得出产品的最佳工艺配方为: 红枣汁100ml, 莲藕汁150ml, 果冻粉1%, 在此参数下可研制出色泽均匀、口感细腻、香气协调、酸甜适宜的营养保健型莲藕红枣果冻。

关键词: 莲藕 红枣 果冻粉 加工工艺

Development of Healthy Lotus Root and Dates Jelly

Abstract: Taking dates and lotus root as raw material, this paper discusses the formula and technology of making Lotus Root and Dates Jelly. Orthogonal experiment gives us the best formula: 100ml red dates juice, 150ml lotus root juice and 1% jelly powder, which can produce beautiful luster, delicate, fragment, sweet and sour suitable healthy lotus root and dates jelly.

Keywords: lotus root dates jelly powder technology

收稿日期 2010-03-17 修回日期 2010-06-03 网络版发布日期 2010-09-20

DOI:

基金项目:

通讯作者: 陈月英

作者简介:

作者Email: cyy932@163.com

参考文献:

本刊中的类似文章

1. 张少颖.微波处理切分莲藕防褐变技术的研究[J]. 中国农学通报, 2010,26(2月份03): 72-76
2. 朱维军, 陈月英, 焦 镭 .香菇柄肉松加工工艺的研究[J]. 中国农学通报, 2009,25(08): 75-78
3. 王嘉祥.薄荷间作高产高效栽培技术[J]. 中国农学通报, 2004,20(3): 204-204
4. 魏志文, 李大祥, 张华艳, 胡绍德, 方世辉, 宛晓春.红绿茶加工工艺对茶鲜叶香气和糖苷类香气前体的影响[J]. 中国农学通报, 2007,23(11): 109-109
5. 樊振江, 郝亚勤, 张素君, 南海娟, 高愿军.鲜切莲藕微生物模型的建立及货架寿命预测[J]. 中国农学通报, 2007,23(1): 326-326
6. 李良俊, 李修斌, 曹碚生.日本“肯定列表制”对中国莲藕出口的影响[J]. 中国农学通报, 2007,23(1): 322-

扩展功能

本文信息

- ▶ Supporting info
- ▶ PDF(599KB)
- ▶ [HTML全文]
- ▶ 参考文献[PDF]
- ▶ 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
- ▶ 引用本文
- ▶ Email Alert
- ▶ 文章反馈
- ▶ 浏览反馈信息

本文关键词相关文章

- ▶ 莲藕
- ▶ 红枣
- ▶ 果冻粉
- ▶ 加工工艺

本文作者相关文章

- ▶ 陈月英
- ▶ 王林山

PubMed

- ▶ Article by Chen,R.Y
- ▶ Article by Yu,L.S

