

【作者】	花旭斌
【单位】	西昌学院食品科学系, 四川西昌
【卷号】	37
【发表年份】	2009
【发表刊期】	23
【发表页码】	11170-11171, 11173
【关键字】	洋葱; 果脯; 感官评价; 模糊数学评价
【摘要】	以洋葱为原料, 经过切片、硬化、糖煮、糖渍、干燥等工艺过程, 研究氯化钙浓度、柠檬酸浓度、蔗糖浓度、硬化时间、煮制时间、糖渍时间等因素对洋葱果脯品质的影响, 采用模糊数学感官质量评价方法筛选出最优的产品配方及生产工艺为: 0.3%的氯化钙硬化2 h, 60%的蔗糖和0.4%的柠檬酸混合糖液糖煮1.5 h, 糖渍时间为10 h。
【附件】	 PDF下载 PDF阅读器下载

[关闭](#)