

当前位置: 科技频道首页 >> 现代农业 >> 贮藏加工 >> 花椒精深加工技术的研究

请输入查询关键词

科技频道

搜索

花椒精深加工技术的研究

关键词: 花椒 花椒精 精深加工 花椒油 微囊椒粉 食品加工

所属年份: 2002

成果类型: 应用技术

所处阶段: 初期阶段

成果体现形式: 新技术

知识产权形式:

项目合作方式: 其他

成果完成单位: 西南大学

成果摘要:

通过研究, 开发研制了“保鲜花椒、花椒精、微囊花椒粉和花椒油”四种花椒精深加工产品, 确定了工艺流程和参数, 设备配套以及提出了产品质量卫生标准, 形成了一套完整的这四种花椒精深加工产品的生产配套技术。产品的保质期为12个月, 经重庆市产品质量监督检验所分析检测, 4种产品的各项质量卫生指标符合国家有关标准及企业标准。

成果完成人:

[完整信息](#)

行业

加工番

加工番

棉种过

机采棉

红花种

苜蓿生

阿勒泰

真空碳

多功能

1000吨

成身

推荐成果

- [浙江\(义乌\)果蔗星火特色产业基地...](#) 04-23
- [中国\(浙江\)蜂业星火特色产业基地...](#) 04-23
- [中国\(浙江\)海洋渔业产品精深加工...](#) 04-23
- [衢江区出口农产品加工星火特色产...](#) 04-23