

【作者】	倪志婧, 马文平
【单位】	北方民族大学生命科学与工程学院, 宁夏银川
【卷号】	36
【发表年份】	2008
【发表刊期】	34
【发表页码】	15205 - 15206 , 15209
【关键字】	枸杞; 果醋; 酒精发酵; 醋酸发酵
【摘要】	<p>[目的] 为科学利用枸杞提供依据。[方法] 以枸杞鲜果为原料, 经液态深层发酵, 即酒精发酵和醋酸发酵制造果醋饮品, 并对发酵工艺参数进行优化。[结果] 酒精发酵周期为6 d, 醋酸发酵周期为9 d。经过正交试验确定酒精发酵最佳工艺组合为: 糖含量12%, 酵母接种量0.2%, 发酵温度30℃; 醋酸发酵最佳工艺组合为: 初始酒度6%, 发酵温度30℃, 摇床转速180 r/min。经发酵后熟、过滤澄清、灭菌装瓶后可酿制出色泽紫红、果香突出、品味柔和的高档次枸杞保健果醋。[结论] 经该工艺制得的枸杞果醋风味纯正, 并具有水果香味, 是一种价值较高的营养保健型饮品。</p>
【附件】	 PDF下载 <input type="button" value="PDF阅读器下载"/>

关闭