

当前位置: 科技频道首页 >> 现代农业 >> 绿色蔬果 >> 猕猴桃果茶生产技术

请输入查询关键词

科技频道

搜索

猕猴桃果茶生产技术

关键词: **猕猴桃果茶 生产工艺**

所属年份: 2000

成果类型: 应用技术

所处阶段:

成果体现形式:

知识产权形式:

项目合作方式:

成果完成单位: 武汉工业学院

成果摘要:

一种猕猴桃果茶的配方及生产工艺,也适用于猕猴桃类果肉的生产。猕猴桃果茶的配方按重量百分比为:猕猴桃200-240克(16.5%-23.4%),南瓜200-234.58克(16.5%-18.9%),胡萝卜100-150克(8.2%-13%),明胶液80-160毫升(0.8%-1.292%),糖液214.3-450毫升(15%-25.43%),苯甲酸钠2.5-4.1克(0.25%-0.331%),水195.7-418.33毫升(19.6%-34.4%)。该发明以猕猴桃、胡萝卜、南瓜为主料,配以去涩、防腐、增稠等辅料,经洗果、预煮、打浆、研磨、搅拌、均质、脱气、灌装、杀菌等工艺精制而成。该果茶无苦涩味,形态佳,口感好,果肉得率高,营养极其丰富,在常温下保存期为1年以上。

成果完成人:

[完整信息](#)

行业资讯

- 万亩优质鲜食葡萄产业化综合...
- 5000亩优质核桃示范基地建设
- 利用胚挽救技术进行无核葡萄...
- 优质丰产抗病辣椒新椒6号的选...
- 三倍体无籽西瓜新优21号、新...
- 2万亩城郊优质水果产业化示范...
- 现代设施农业高科技示范园建设
- 一七〇团蔬菜保护地种植科技...
- 新疆鲜食葡萄优质高效技术集...
- 葡萄籽营养调和油

成果交流

推荐成果

- [圆杂1茄](#) 04-23
- [皖西山区野生薇菜有机食品开...](#) 04-23
- [出口蔬菜\(有机食品\)栽培及...](#) 04-23
- [苹果有机食品生产技术开发研究](#) 04-23
- [花卉高产栽培及花期调控技术...](#) 04-23
- [牡丹品种分类、选育及栽培新技术](#) 04-23
- [牡丹秋季露地二次开花栽培技...](#) 04-23
- [名优花卉品种微型化培育技术研究](#) 04-23
- [地栽黑木耳](#) 04-23

Google提供的广告

>> 信息发布