

【作者】	顾英, 刘茜, 付莉
【单位】	辽宁医学院食品科学与工程学院, 辽宁锦州
【卷号】	37
【发表年份】	2009
【发表刊期】	23
【发表页码】	11157-11159
【关键字】	苦瓜; 黄瓜; 蔬菜汁; 感官品质
【摘要】	<p>[目的] 介绍苦瓜-黄瓜复合蔬菜汁的研制方法。[方法] 以新鲜苦瓜和黄瓜为原料, 白砂糖和稳定剂等为辅料, 采用单因素及正交试验确定苦瓜-黄瓜复合蔬菜汁的最佳研制方法, 并对复合蔬菜汁的感官品质和理化指标进行评价。[结果] 单因素试验结果表明, 向蔬菜汁中添加Vc护色效果最佳; 苦瓜汁与黄瓜汁的最佳比例为1:4; CMC Na和海藻酸钠配合使用对复合蔬菜汁的稳定效果最好; 稳定剂的最佳添加量为0.15%CMC Na+0.03%海藻酸钠。正交试验结果表明, 苦瓜-黄瓜复合蔬菜汁的最佳配方为复合汁(苦瓜:黄瓜=1:1)30%, 白砂糖7%, 柠檬酸0.15%, 稳定剂0.18%(0.15%CMC Na+0.03%海藻酸钠)。[结论] 苦瓜-黄瓜复合蔬菜汁风味独特、营养丰富, 且具有保健功能。</p>
【附件】	 PDF下载 <input type="button" value="PDF阅读器下载"/>

关闭