



科学研究

科研动态

科研成果

论文专著

科研成果

当前位置 > 网站首页 > 科学研究 > 科研成果 > 正文

果蔬脆片

时间: 2021年04月08日 09:44 来源: 作者: 点击: 67

【字体: 小中大】



果蔬脆片是以新鲜或脱水果蔬为原料,采用我所研发的“微波-压差膨化”原创新工艺生产的非油炸食品,是目前替代“高温油炸”食品的升级换代新产品。该产品膨化均匀,形态饱满,口感酥脆,既保持了果蔬营养成分和生鲜风味,又满足了消费者对果蔬脆片食品的营养、方便、天然、低脂肪、低热量、高膳食纤维等需求。该技术2008年获国家发明专利,成果于2009年获甘肃省科技进步二等奖。

上一篇: 苹果、梨采后生理病害防控技术

下一篇: 苹果白兰地和苹果醋发酵生产技术