

当前位置: 科技频道首页 >> 现代农业 >> 贮藏加工 >> 麦饭石柿子系列产品加工技术

请输入查询关键词

科技频道

搜索

麦饭石柿子系列产品加工技术

关键词: 柿子 麦饭石 饮料 果酱 保健食品 食品加工

所属年份: 2004

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: 西北农林科技大学

成果摘要:

利用优质长安麦饭石和柿子, 经科学加工制成的麦饭石柿涩饮料、麦饭石柿涩口服液、柿蜜、高维饮料、柿子果茶、果酱、柿脯、柿果丹皮等系列产品, 既保持了柿子的特有风味和营养, 又增加了麦饭石所含人体必需的有益元素, 集麦饭石和柿子之功效。具有高营养、低能量、功能性、大众化特点, 是具有中国特色的天然营养保健性食品和饮料。利用长安麦饭石和柿子, 经过科学加工制成的“柿金钟”, 一改传统柿饼的“黑褐”面子, 保持了柿子的原有色泽和营养, 其特有柿子风味更加浓厚, 色泽更加亮丽喜人。以鲜柿、褐藻胶科学加工制成的钙维柿珠、金葡萄、果冻等集柿子、褐藻胶的营养与功效, 加工中又补充入钙盐, 口感平滑细腻、风味良好, 为理想保健佳品。以无任何污染的健康柿叶和精选优质的长安麦饭石, 经科学加工制成的麦饭石柿叶茶, 集麦饭石和柿叶之营养功效。茶色泽绿色、清香微甜、口味纯正, 是具有功能性、大众化特点的新型天然保健饮料。市场前景: 除柿饼外的其他柿子加工品, 国内外市场几乎没有。柿叶茶在日本已有生产和饮用习惯, 中国近几年生产主要销往日本, 国内市场少见, 更无麦饭石柿叶茶面世。该技术开发和生产的柿子系列新型加工品, 尤其是有益人们健康的保健、功能性柿子(叶)加工品, 必将受到人们的青睐。高标准、高起点, 发展外向型企业, 具有很强的市场竞争力和广阔的市场前景。预期效益: 将柿子加工成柿金钟、柿酱、柿果丹皮等可增值3倍以上; 制成柿汁, 可增值5倍左右; 若再加工成柿酒, 又可增值4-5倍; 制成保健口服液、柿涩饮料可增值10-20倍以上; 而用柿子叶制成的麦饭石柿叶茶, 更是变废为宝, 将创造更大的价值。

成果完成人:

[完整信息](#)

行业资讯

- 加工番茄种植技术服务体系建设
- 加工番茄生产技术培训体系建设
- 棉种过量式稀硫酸脱绒设备
- 机采棉加工技术综合示范
- 红花种植、加工产业化开发
- 苜蓿生物制药及特种浓缩饲料...
- 阿勒泰粗羊毛底绒变性处理综...
- 真空碳氮共渗技术在棉花轧花...
- 多功能自动炒栗机
- 1000吨胡萝卜蔬菜果加工

成果交流

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
- [大姜深加工产业化孵化技术开发研...](#) 04-23
- [山产品加工](#) 04-23
- [上海市有机食品生产和加工管理体...](#) 04-23

Google提供的广告