

当前位置: 科技频道首页 >> 现代农业 >> 贮藏加工 >> 软枣猕猴桃酱研制技术

请输入查询关键词

科技频道

搜索

## 软枣猕猴桃酱研制技术

关键词: 软枣猕猴桃酱 果酱 水果加工

所属年份: 1997	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: 中国农业科学院特产研究所	

**成果摘要:**

成果简介: 软枣猕猴桃(*Actinidia chinensis* Planch)是中国猕猴桃的一个种, 东北三省分布广、产量大, 在吉林省年产量1000万kg以上。果实营养丰富, 色泽和风味独特, 是一种良好的果品, 但果实采收后很快变软, 不耐贮运, 影响了它的发展。为开发利用这一宝贵资源, 经多年数十次研制它的系列产品的加工工艺, 于1990年研制成功了鲜绿色、高维生素C的软枣猕猴桃酱。这一研究成果的推广, 对促进农村多种经济的发展、繁荣城乡市场将起一定的积极作用。果酱原料: 软枣猕猴桃新鲜果实, 白沙糖, 柠檬酸。工艺流程: 原料→分选→漂洗→打浆→调配→浓缩→装瓶(罐)→杀菌→冷却→贴签→检查→入库。操作要点: 原料: 选择野生或栽培园的软枣猕猴桃鲜果, 于9月初在果实可溶性固形物达到8%左右时采收。分选: 除去病虫害、未成熟果、烂果以及其他杂质。漂洗: 果实用清水洗涤洁净。打浆: 用0.5mm筛孔打浆机打浆。在打浆过程中筛除果梗、果蒂、果皮和种子等。调配: 果浆内加入适量的白沙糖和柠檬酸。浓缩: 用-1大气压真空浓缩锅浓缩, 果浆浓缩直至可溶性固形物达65%左右。装瓶(罐): 在70-80℃高温下热装瓶(罐)。杀菌和冷却: 按常规进行。该工艺制做的果酱色泽鲜绿, 甜酸适宜, 酱体细腻均一, 风味独具一格, 营养含量高, 含可溶性固形物65-68%, 维生素100-136mg/100g, 还含多种矿物元素, 是一种新型野果加工制品。

成果完成人: 袁福贵;马月申;陈向东

[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

>> 信息发布