

当前位置: 科技频道首页 >> 现代农业 >> 绿色蔬果 >> 浓缩山楂果汁的生产技术

请输入查询关键词

科技频道

搜索

浓缩山楂果汁的生产技术

关键词: **山楂 浓缩 果实汁液 生产工艺**

所属年份: 2001

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: 河北科技大学

成果摘要:

浓缩山楂果汁可以直接市场销售,也可以用于配制各种饮料或酒类(果酒)。生产的浓缩山楂果汁,山楂红色素退色严重,为了保持果汁的红颜色,往往需加入合成色素,合成色素对人体有害,长期食用,对身体有害。该技术生产的浓缩山楂果汁,其天然色素,保持效果好,不需加入合成色素,就可保持长久的天然的山楂紫红色泽,是一种真正的绿色食品。技术水平,该技术在国内外属先进水平。采用该技术生产的浓缩山楂果汁,可以直接市场销售,也可以用于配制各种山楂果汁饮料或果酒。市场预测:河北省及邻省是国内山楂的主要产区,生产山楂果汁的厂家或生产山楂饮料的厂家很多,所以该产品的生产有市场的。接产条件:生产该产品的设备只是在原生产山楂汁的生产设备基础上稍加改造即可。如果原来是生产山楂浓缩果汁的厂家,基本上不用什么投资。只在生产工艺上进行改造即可。所以该技术很适用原来生产山楂浓缩果汁的厂家使用。生产应用情况:经小试,采用该技术生产的浓缩山楂果汁,其鲜艳的山楂紫红色泽可保持1-3个月不变色。

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