


【作者】	莫海珍, 张浩, 黄山
【单位】	河南科技学院食品学院, 河南新乡
【卷号】	34
【发表年份】	2006
【发表刊期】	15
【发表页码】	3785 - 3786
【关键字】	仙人掌; 果冻; 乳酸发酵; 工艺
【摘要】	研究了乳酸发酵仙人掌果冻的工艺条件。仙人掌热烫取汁后, 与还原乳按3:2混合, 乳酸菌接种量为2%, 制成发酵仙人掌乳。然后将发酵乳与海藻酸钠、磷酸钙、柠檬酸等制成仙人掌果冻。试验确定的最佳工艺配方为: 发酵乳20%, 海藻酸钠2.0%, 磷酸钙3.0%, 柠檬酸0.5%。
【附件】	 PDF下载 <input type="button" value="PDF阅读器下载"/>

关闭