


【作者】	祝美云, 潘治利, 马伟华, 贾向平, 王秋艳
【单位】	河南农业大学食品科学技术学院, 河南郑州
【卷号】	34
【发表年份】	2006
【发表刊期】	21
【发表页码】	5657 - 5658
【关键字】	草莓; 酸奶; 饮料
【摘要】	以草莓汁、酸奶为主要原料, 采用正交试验和感官评定方法确定产品合理配方和加工工艺。得出最佳配方为: 发酵酸牛奶36%, 草莓汁7%, 复合稳定剂0.36%, 白砂糖8%, 草莓香精0.08%, 柠檬酸0.05%。
【附件】	 PDF下载 <input type="button" value="PDF阅读器下载"/>

关闭