

【作者】	黄卫萍, 覃海元, 农志荣
【单位】	广西农业职业技术学院食品工程系, 广西南宁
【卷号】	36
【发表年份】	2008
【发表刊期】	17
【发表页码】	7440-7442
【关键字】	仙人掌; 固体饮料; 加工工艺
【摘要】	<p>[目的]研究仙人掌固体饮料的加工工艺。[方法]采用不同的热烫温度时间组合、不同的护色剂处理, 探讨各处理对仙人掌汁色泽的影响; 在仙人掌汁添加不同用量的茁-环状糊精, 探讨其对仙人掌汁涩味的包埋效果; 采用正交试验, 寻找固体仙人掌固体饮料的最佳配方。[结果]原料在85℃热烫2 min, 原汁中添加0.1%抗坏血酸、0.05%柠檬酸、0.01%葡萄糖酸锌, 可以较好地保持仙人掌汁固有的绿色; 添加0.075%茁-环状糊精的仙人掌汁苦涩味较轻; 固体仙人掌固体饮料的最佳配方为: 白砂糖40 g/100 g仙人掌汁、麦芽糖醇 20 g/100 g仙人掌汁、柠檬酸0.5 g/100 g仙人掌汁、CMC-Na 0.30 g/100 g仙人掌汁、麦芽糊精40 g/100 g仙人掌汁。[结论]仙人掌固体饮料加工工艺简单, 产品色泽、风味好且有保健作用, 市场前景好。</p>
【附件】	 PDF下载 PDF阅读器下载

关闭