

【作者】	龚皓, 万金庆
【单位】	上海海洋大学食品学院, 上海
【卷号】	37
【发表年份】	2009
【发表刊期】	1
【发表页码】	368 - 370
【关键字】	猕猴桃; 真空冷冻干燥; 共晶点; 工艺优化; Vc 含量
【摘要】	[目的] 为猕猴桃果浆冻干寻求一种最佳工艺。[方法] 对猕猴桃果浆进行真空冷冻干燥, 通过3 因素均匀试验, 以猕猴桃果浆冻干过程中Vc 含量、含水量、冻干时间为指标, 确定其冻干的优化工艺条件。[结果] 猕猴桃果浆的共晶点为- 18 ℃。猕猴桃果浆冻干的优化工艺条件: 当预冻温度为- 25 ℃, 解吸阶段板层温度为24 .8 ℃, 升华干燥阶段的真空室压力为20 .2Pa , 物料厚度为6 .8mm 时, 整个冷冻干燥过程用时约20 .4h ,Vc 损失率为1 .3 % , 含水量为4 .9 %。[结论] 在此工艺下各指标均达到较好的标准。
【附件】	 PDF下载 PDF阅读器下载

关闭