

【作者】	刘波, 李凤林, 程木志
【单位】	吉林农业科技学院, 吉林吉林
【卷号】	37
【发表年份】	2009
【发表刊期】	2
【发表页码】	823-824
【关键字】	蕨菜; 生产工艺; 配方
【摘要】	<p>[目的] 优化蕨菜全粉饮料产品的配方和生产工艺条件。[方法] 以蕨菜为主要原料, 经护色、打浆、均质和干燥等工序生产蕨菜全粉, 然后添加各种辅料进行调配, 通过正交试验进行优化, 确定最佳配方和工艺条件。[结果] 结果表明, 采用500 mg/L浓度的乙酸锌溶液护色, 护色液pH值为6, 可获得良好的蕨菜护色与Vc保存效果。产品的最佳配方为蕨菜加入量45.0%、茉莉花加入量2.0%、蔗糖加入量28.0%、柠檬酸加入量3.0%、PGA加入量13.0%, 获得感官评价为97分。[结论] 该研究为蕨菜全粉饮料简便的生产工艺提供参考。</p>
【附件】	 PDF下载 PDF阅读器下载

关闭