

【作者】	刘娟, 田呈瑞
【单位】	陕西师范大学食品工程与营养科学学院, 陕西西安
【卷号】	37
【发表年份】	2009
【发表刊期】	25
【发表页码】	12163-12165
【关键字】	红枣汁; 胡萝卜汁; 复合饮料
【摘要】	<p>[目的] 确定红枣-胡萝卜复合饮料的最佳工艺条件。[方法] 以红枣和胡萝卜为原料, 用酶法提取枣汁, 通过正交试验确定枣汁的最佳浸提条件、红枣-胡萝卜复合饮料的最佳配方, 在红枣-胡萝卜复合饮料中分别加入CMC、黄原胶、海藻酸钠3种稳定剂, 研究稳定剂对复合饮料的影响。</p> <p>[结果] 枣汁提取的最佳工艺条件为: 加水量为枣重的7倍, 果胶酶用量0.25%, 在45℃下提取4 h。红枣-胡萝卜复合饮料的最佳配方为: 红枣汁40%, 胡萝卜汁45%, 蔗糖8%, 柠檬酸0.10%。选择海藻酸钠作为红枣-胡萝卜复合饮料的稳定剂, 其适宜用量为0.15%。[结论] 该复合饮料色泽红润, 口感细腻, 酸甜适口, 具有浓郁的胡萝卜和枣的复合香气, 是集营养和保健于一体的天然饮品。</p>
【附件】	 PDF下载 PDF阅读器下载

关闭