

【作者】	黄运凤, 刘国凌
【单位】	广州城市职业学院生物与环境工程系, 广东广州
【卷号】	37
【发表年份】	2009
【发表刊期】	31
【发表页码】	15403-15404
【关键字】	苦瓜; 苹果; 保健饮料; 品质
【摘要】	<p>[目的] 确定苦瓜苹果保健饮料的最佳工艺配方。[方法] 以苦瓜和苹果为主要原料制备苦瓜苹果保健饮料, 采用正交试验研究苦瓜汁、苹果汁、蜂蜜和柠檬酸用量对产品品质的影响。[结果] 影响产品品质的主要因素由大到小依次为: 苦瓜汁用量>柠檬酸用量>蜂蜜用量>苹果汁用量; 苦瓜苹果保健饮料的最佳工艺配方为: 20%苦瓜汁+10%苹果汁+1.5 g蜂蜜+0.035 g柠檬酸。[结论] 在最佳工艺条件下所制混合饮料清新甘甜、营养丰富、口感适宜。</p>
【附件】	 PDF下载 PDF阅读器下载

关闭