

【作者】	周斌星, 王燕, 周增志
【单位】	云南农业大学龙润普洱茶学院, 云南昆明
【卷号】	37
【发表年份】	2009
【发表刊期】	31
【发表页码】	15410-15411, 15416
【关键字】	普洱茶（熟茶）；泡腾片；配方
【摘要】	<p>【目的】研制一种新剂型固体饮料——普洱茶（熟茶）泡腾片。【方法】以优质普洱茶（熟茶）为主要原料制成一种新剂型固体饮料并通过正交试验确定其最佳配方。【结果】酸味剂对整个配方的影响最大，其次是碱性物质，影响最小的是茶叶与麦芽糊精的质量比例。最佳的主体配方为：茶叶〔DK〕：麦芽糊精=5〔DK〕：2，酸味剂、碱味剂和甜味剂的添加量分别为10%、6.5%和1.0%。按该配方生产的普洱茶（熟茶）泡腾片为圆片形，茶褐色，表面光滑，硬度适中，其水溶液酸甜适中，茶香浓郁，无异味，无杂质；其茶多酚含量为120 mg/kg，咖啡碱含量为28 mg/kg，二氧化碳气容量为2.0；其崩解时间不到5 min，水份含量低于3%；其感官审评得分在9.5分以上。【结论】该研究为开发普洱茶（熟茶）新产品奠定了基础。</p>
【附件】	 PDF下载 PDF阅读器下载

关闭