

【作者】	李静, 李凤林, 刘磊, 刘岩, 王盛运
【单位】	吉林农业科技学院生物工程学院, 吉林吉林
【卷号】	37
【发表年份】	2009
【发表刊期】	3
【发表页码】	1323 - 1324 , 1326
【关键字】	金针菇粗多糖; 复合稳定剂; 酸奶
【摘要】	[目的] 探讨生产新型金针菇多糖功能性酸奶的方法。[方法] 在前期研究的基础上, 以所提取的水溶性金针菇粗多糖为功能性辅料, 以鲜奶为主要原料, 研制金针菇多糖酸乳, 通过各项试验, 确定复合稳定剂的最优配方以及酸奶最优生产工艺参数。[结果] 结果表明, 复合稳定剂的最优配方为0.03% 黄原胶、0.01% 明胶和0.01% 羧甲基纤维素钠。酸奶最优生产工艺参数为金针菇粗多糖加入量0.8%、白砂糖加入量5.0%、发酵时间为6 h, 获得酸奶感官评分为95分。[结论] 该研究为金针菇的深加工开辟一条新途径。
【附件】	 PDF下载 <input type="button" value="PDF阅读器下载"/>

关闭