

综述

蜂蜜结晶的影响因素及评价指标

赵亚周,田文礼,国占宝,彭文君

(中国农业科学院蜜蜂研究所,农业部授粉昆虫生物学重点开放实验室,国家蜂产品加工技术研发分中心,北京100093)

摘要:

结晶是蜂蜜生产、加工和储存过程中经常发生的现象。由于结晶会导致蜂蜜品质下降,因此,对蜂蜜结晶进行相关研究具有重要的应用价值。通过综述蜂蜜结晶的发生过程、影响因素和评价指标,提出应适当改善蜂蜜结晶的影响条件以提高蜂蜜品质,并积极利用学科交叉技术对蜂蜜进行科学评价,以期对蜂蜜产品销售货架期的确定提供理论依据。

关键词: 蜂蜜;结晶;影响因素;评价指标

Influencing Factor and Evaluation Criterion of |Honey Crystallization

ZHAO Ya-zhou, TIAN Wen-li, GUO Zhan-bao, PENG Wen-jun

(Key Laboratory for Insect-Pollinator Biology, Ministry of Agriculture|Institute of Apiculture, Chinese Academy of Agricultural Sciences|National R&D Center For Bee Product Processing, Beijing 100093, China)

Abstract:

Crystallization arose naturally during honey production and storage. Since honey quality is downgraded because of crystallization, the studies on crystallization are of important application value. Through summarizing the process, influencing factors and evaluation criterions of crystallization, this paper puts forward suggestions as improving conditions that might influence honey crystallization so as to enhance the quality of commercial honey products; actively using inter-disciplinary technology to evaluate honey production so as to provide theoretical basis for determination of honey products shelf life.

Keywords: honey crystallization influencing factor evaluation criterion

收稿日期 2010-01-12 修回日期 2010-02-10 网络版发布日期 2010-03-30

DOI: 10.3969/j.issn.1008-0864.2010.03.09

基金项目:

科研院所技术开发专项(2009EG134274);国家现代蜜蜂产业技术体系项目(NYCYTI-43-KXJ17);农业部948项目(2006-G19)资助。

通讯作者: 彭文君,研究员,硕士,主要从事功能食品与生物活性物质研究。E-mail: pengwenjun@vip.sina.com

作者简介: 赵亚周,硕士研究生,主要从事功能食品与生物活性物质研究。E-mail: zhaoyazhou0301@hotmail.com。

作者Email:

参考文献:

本刊中的类似文章

文章评论

扩展功能

本文信息

Supporting info

PDF(606KB)

[HTML全文]

参考文献[PDF]

参考文献

服务与反馈

把本文推荐给朋友

加入我的书架

加入引用管理器

引用本文

Email Alert

文章反馈

浏览反馈信息

本文关键词相关文章

蜂蜜;结晶;影响因素;评价指标

本文作者相关文章

PubMed

反馈人

邮箱地址

反
馈
标
题

验证码

2553