

【作者】	鲍彤华, 时国庆
【单位】	郑州轻工业学院食品与生物工程学院, 河南郑州
【卷号】	36
【发表年份】	2008
【发表刊期】	12
【发表页码】	5100 - 5101
【关键字】	山药; 速冻; 温度; 营养品质
【摘要】	<p>[目的] 研究不同冻结温度对山药片营养品质变化的影响, 为速冻山药产品的加工提供理论指导。[方法] 将山药片分别在不同速冻温度(-20、-25、-30、-35℃)下进行速冻, 研究速冻前后山药细胞结构、质构、维生素C含量和失水率的变化。[结果] 不同冻结温度对山药片细胞破坏程度不同。-20和-25℃冻结的山药片, 其细胞内形成的冰晶较大, 破坏了细胞的结构, 解冻后细胞形态受破坏; -35℃冻结的山药, 冻结速度较快, 形成的冰晶小, 对细胞结构的破坏较小。解冻后产品不仅硬度损失少, 而且维生素C的损失以及失水率都最小, 营养品质变化也最少。[结论] -30℃速冻是冻结山药片较适宜的温度。</p>
【附件】	 PDF下载 PDF阅读器下载

关闭