

表4 微胶囊抗氧化剂对癞皮花生氧化酸败的抑制作用

		时间 (d)							
		1	2	3	4	5	6	7	8
对照	POV(%)	0.07	0.13	0.19	0.26	0.36	0.45	0.55	0.66
	感官评定	-	-	-	+	+	++	+++	+++
微胶囊抗氧化剂	POV(%)	0.06	0.07	0.07	0.08	0.10	0.17	0.21	0.30
	感官评定	-	-	-	-	-	-	-	+

表5 微胶囊抗氧化剂用量与保存时间的关系

用量 (g/kg 成品)	6	8	10	12	14	16
保存时间 (d)	3.5	4	5	6	7.5	7.5

从表中可以看出,随着微胶囊抗氧化剂用量的增加,保存时间也增加,但是当其用量达到 14g/kg 时,保存时间最长,再增加抗氧化剂的用量意义已不大,故确定微胶囊抗氧化剂用量为 14g/kg 成品。

此外,在癞皮花生的常温贮存实验中,证明使用微胶囊抗氧化剂时其保质期达到 6 个月,可以预见若与其它方法一并使用,癞皮花生的保质期将更长。

3 结论

癞皮花生作为一种深受消费者欢迎的油炸食品,延长其保质期具有重要的意义。微胶囊抗氧化剂

作为采用微胶囊技术生产出来的一种新型的抗氧化剂对热的稳定性较好,能有效地抑制油脂的氧化酸败,延长癞皮花生的保质期。在强制氧化实验中其保质期可以达到 7.5d,在普通塑料袋包装、常温贮存的条件下,其保质期可以达到 6 个月;若与其它抗氧化剂的方法协同作用,可以预见其保质期将会更长。

参考文献

- 1 黄伟坤等编著.食品检验与分析.北京:中国轻工业出版社,1989
- 2 高福成主编.现代食品工程高新技术.北京:中国轻工业出版社,1997
- 3 黄惠芝,等.微胶囊抗氧化剂对油脂稳定性作用的研究.食品工业科技,2000(1):14~15

引起行业关注的中美食品业高层论坛于 11 月 11~14 日在上海举行。此次会议由中国食品科学技术学会和美国食品科学技术学会主办,来自中美等国数百位食品界高层人士参加了此次会议。

会上,与会人士围绕当前国内外食品业相关话题进行了内容广泛的研讨发言,其中中国食品工业的长足发展引起参会者的热烈关注。中国轻工业联合会副会长潘蓓蕾在发言中介绍了中国食品工业的发展现状,以及加入世界贸易组织后中国食品工业所面临的挑战及其应对措施。她指出,中国食品工业已连续 10 余年保持上扬势头,工业总产值连续 8 年在国民经济中居于首位,而今后 5~10 年内仍将持续发展。中国食品工业已成为市场化程度较高的竞争性行业,是国民经济的支柱产业之一。

潘蓓蕾说,中国食品工业的发展模式已发生了深刻变化,已从“农业生产什么,我加工什么”转变为“消费者需要什么,我加工什么,农业生产什么”的新模式,这一变化推进了中国农业由过去的生产导向型向市场导向型、加工导向型的转化。食品行业目前已由单纯生产加工为主的“橄榄型经济”,转向以原料及物流为主的“哑铃型”经济。中国食品工业在逐渐形成“从田园到餐桌”的完整产业的过程中,通过追踪国内外消费市场,牵动并影响了

中国农产品加工业的进步,拉动了经济的增长。在中国加入世贸组织之后,食品工业应组建融入世界食品市场的“联合舰队”,坚定地深化企业改革和鼓励民营经济发展;依托中华传统饮食文化的优势,构筑具有东方食品特征的民族食品体系;充分利用“绿色壁垒”,积极实施科技创新战略,保持我国食品工业发展的原动力,同时加速新产品的开发,积极运用高新技术改造传统产业,推进传统食品方便化现代化的进程。

此外,青啤公司金志国总裁、双汇集团万隆董事长、上海轻工吕永杰副董事长、上海交大昂立公司蓝先德总

中美食品业高层论坛在沪举行

裁、美国食品科学技术学会前任主席欧

文、可口可乐中国有限公司董事长陈奇伟等 20 余位中外人士也在会上就经济全球化与中国食品的发展、中外食品业的沟通融洽、食品安全、食品新科技等话题进行富有新意的发言,引起了与会者的广泛关注。

与会者认为,此次论坛为中外食品企业家和科技工作者提供了一个交流经验、共探商机的理想场合。国内企业家表示,中外权威人士的真知灼见将为中国食品产业界开阔视野、把握潮流提供一个绝好的机会。此次论坛已经成为中美两国食品界交流的盛会,同时也是中外食品科技界与企业界交流的盛会,更是中外食品企业在市场、资金、技术和管理方面的一次重要会议。(人和)