

纯天然植物柳蒿芽香醋的研制

(齐齐哈尔大学生命科学与工程学院, 齐齐哈尔 161006) 郭成宇

摘要 以柳蒿芽为原料, 经过酒精发酵和醋酸发酵两个工艺过程, 制得了柳蒿芽香醋。该产品具有医疗保健作用, 而且营养丰富, 口味独特。

关键词 柳蒿芽 醋 酒精发酵 醋酸发酵

中图分类号: TS264.2*2 文献标识码: B
文章编号: 1002-0306(2002)12-0054-02

柳蒿芽的营养价值很高, 含有多种氨基酸和维

收稿日期: 2002-08-13

作者简介: 郭成宇 (1959-), 女, 高级工程师, 研究方向: 食品工程教学与研究。

干燥 8min。物料层高度为 0.63~1.26cm。干燥机第一段的温度设置在 75℃, 第二段为 100℃。最终得到水分为 8%、密度为 0.55g/cm³ 的成品。将成品与同等体积的沸水混合, 5min 后即可吸入所有的水, 而且复水后的质地和食用品质与蒸煮的米饭类似, 外形结构可维持 20~30min。

4.2 例 2

将 74.15% 米粉-粳米、25% 米粉-粳米、0.10% 黄原胶、0.75% 单甘油二酸酯结合使用, 采用与例 1 相同的步骤加工得到的产品, 也可在 5min 内复水, 并可维持外形完整 20min。

参考文献

- 1 汤天曙. 我国食品工业的现状与发展思路. 食品工业科技, 2001, 22(2): 9~14
- 2 美国专利 US 4521436
- 3 美国专利 US 4325976
- 4 熊善柏. 浸泡处理对方便米饭品质的影响. 食品工业科技, 1998(4): 22~24
- 5 D.A.Smith et al.. Chemical Treatment and Process Modification for Producing Improve Quick-cooking Rice. Food

Science, 1985, 50: 926~931

生素, 矿物质含量也很丰富。柳蒿芽含蛋白质 14.8%, 粗脂肪 4.0%, 粗纤维 21.7%, 无氮浸出物 38.2%, 灰分 11.7%, 钙 1.09%, 磷 1.05%。柳蒿芽不但营养丰富, 而且具有食疗和药疗的保健作用。它有消炎, 清热解毒, 去火, 利尿等功效, 对于肝炎及肝硬化有特殊的疗效和防治作用。我们经过反复实验, 研究开发了纯天然植物柳蒿芽保健醋。

1 材料与方法

1.1 材料与设备

柳蒿芽 黑龙江省齐齐哈尔市梅里斯区达斡尔族村提供; 醋酸菌 齐齐哈尔大学微生物实验室提供; 优级白砂糖、偏重亚硫酸钠 市购。

Science, 1985, 50: 926~931

- 6 张晖, 毛锦生. 酶法改善方便米饭复水性的研究. 西部粮油科技, 2000(1): 30~32
- 7 孙武岳, 等. 速食方便米饭的研究. 中国稻米, 1999(1): 29~30
- 8 美国专利 US 4446163
- 9 熊善柏, 等. 干燥对方便米饭品质的影响. 粮食与饲料工业, 1997(4): 38~40
- 10 伍冬生, 陆伯勋. 干燥对方便米饭复水时间的影响. 武汉粮食工业学院学报, 1990(1): 10~13
- 11 熊善柏, 等. 方便米饭生产工艺研究. 粮食与饲料工业, 1995(10): 12~15
- 12 刘国琴, 等. 方便米饭生产技术的探讨. 郑州粮食学院学报, 1996, 17(1): 75~78
- 13 美国专利 US 4440794
- 14 美国专利 US 2992921
- 15 美国专利 US 4473593
- 16 美国专利 US 3157514
- 17 美国专利 US 4133898
- 18 N.D.Frame: The Technology of Extrusion Cooking. London: Blackie Academic & Professional, 1994
- 19 欧洲专利 EP 0226273

