

当前位置: 科技频道首页 >> 现代农业 >> 绿色蔬果 >> 南瓜精口服液生产技术

请输入查询关键词

科技频道

搜索

## 南瓜精口服液生产技术

关键词: **南瓜** 疗效食品 生产工艺

所属年份: 2000

成果类型: 应用技术

所处阶段:

成果体现形式:

知识产权形式:

项目合作方式:

成果完成单位: 陕西科技大学

成果摘要:

该工艺要求主要原料南瓜全粉粒度10-20目之间, 色泽淡黄至金黄, 质地疏松不结块, 具南瓜清香, 无异味。萃取: 称取南瓜全粉5份装于索氏提取器中, 添加45%浓度食用酒精水溶液175份, 于100℃条件下加热回流萃取4小时。减压浓缩: 将萃取液在减压条件下进行蒸馏加收酒精溶剂, 操作压力 $8 \times 10^3 - 2 \times 10^4$ 帕, 温度60-90℃, 浓缩比15-20:1。复配: 取上述浓缩液100份, 加入甜味剂0.13份、酸味剂0.08份、甘草浸膏0.13份, 混匀并均质。灌装压盖: 均质后即进行灌装, 并马上压盖封口。杀菌: 在85℃水浴中恒温杀菌30分钟, 分级冷却至常温即为成品。

成果完成人:

[完整信息](#)

### 行业资讯

- 万亩优质鲜食葡萄产业化综合...
- 5000亩优质核桃示范基地建设
- 利用胚挽救技术进行无核葡萄...
- 优质丰产抗病辣椒新椒6号的选...
- 三倍体无籽西瓜新优21号、新...
- 2万亩城郊优质水果产业化示范...
- 现代设施农业高科技示范园建设
- 一七〇团蔬菜保护地种植科技...
- 新疆鲜食葡萄优质高效技术集...
- 葡萄籽营养调和油

### 成果交流

### 推荐成果

- [圆杂1茄](#) 04-23
- [皖西山区野生薇菜有机食品开...](#) 04-23
- [出口蔬菜\(有机食品\)栽培及...](#) 04-23
- [苹果有机食品生产技术开发研究](#) 04-23
- [花卉高产栽培及花期调控技术...](#) 04-23
- [牡丹品种分类、选育及栽培新技术](#) 04-23
- [牡丹秋季露地二次开花栽培技...](#) 04-23
- [名优花卉品种微型化培育技术研究](#) 04-23
- [地栽黑木耳](#) 04-23

Google提供的广告

>> 信息发布