

【作者】	李婧, 王玉田, 车帅
【单位】	辽宁医学院食品科学与工程学院, 辽宁锦州
【卷号】	37
【发表年份】	2009
【发表刊期】	18
【发表页码】	8688-8690
【关键字】	枸杞; 樱桃; 蜂蜜; 发酵; 果酒; 研制
【摘要】	<p>[目的] 探讨枸杞蜂蜜樱桃酒的加工工艺。[方法] 以枸杞、樱桃鲜果为原料, 分别经过破碎打浆后混合, 再调整糖分并接入果酒酵母, 经控温发酵, 分离, 澄清等工艺处理得成品。[结果] 将枸杞在50 ℃温水中浸泡12 h后, 经打浆、果胶酶处理, 加入蜂蜜调整成分, 添加5%的果酒酵母在22~24 ℃下进行主发酵9 d, 可制成营养丰富的新型枸杞果酒。加入蜂蜜的果酒, 枸杞的药味不明显, 果酒口感好, 还含有蜂蜜特有的香味。[结论] 该工艺既使枸杞的营养价值和药用价值得以延展, 既增加了枸杞的附加值, 又消除了枸杞浓重的药味, 使樱桃的风味和枸杞的保健功能有机地结合, 为开发枸杞和樱桃资源开辟了新途径。</p>
【附件】	 PDF下载 <input type="button" value="PDF阅读器下载"/>

关闭