

1—1.5ppm保持消毒两小时以上。在汽和水混合之前必须经过碳过滤缸或砂棒过滤器消毒。

3、大肠杆菌群不得检出；细菌总数不得超过100个/毫升。

4、水总硬度在8度以下；PH值接近7；铅含量不得超过0.1毫克/升。砷含量不得超过0.05毫克/升，铜含量不得超过3毫克/升。

甜味剂：现在生产上一般采用砂糖和糖精钠，糖精的甜度相当于蔗糖的500倍。使用糖精量不得超过万分之一点五。

酸味剂：食用酸味剂经常用的有柠檬酸和苹果酸，另外还有酒石酸和乳酸、磷酸、醋酸。汽水主要用的是柠檬酸，一般用量为1.2—1.5克/公斤。

香料：汽水用的香料必须为可溶性水质香精、具有名牌相符的芳香风味，一般用量在0.02—0.1%之间。

二氧化碳：汽水的CO²主要来源于生产酒精产生的CO²，充入到钢瓶中压缩。是汽水中不可缺少的成分。一般汽水含汽在3.5倍到4倍之间。

色素：一定要用食用色素，有苋红、胭脂红、柠檬黄、靛兰等，加量不宜过高，过高对人体有害，不得超过0.05~0.1克/公斤。

四、介绍两种汽水的配方

一、鲜桔汽水配方

配总液体为1,000立升所需各种原料量

原料	数量	比率%
白砂糖	6,5公斤	6.5
糖精钠	148克	0.0148
苯甲酸钠	800克	0.08
柠檬酸	1,200克	0.12
桔子香精	200毫升	0.02
香蕉香精	30毫升	0.003
胭脂红	6克	0.0006
柠檬黄	12克	0.0012

二、人工合成麦精汽水的配方

配制2,400瓶用料量（每瓶为350毫升）

原料	数量
白砂糖	50公斤
糖精钠	125克
柠檬酸	400克
香料	600毫升
麦芽	0.25公斤
酒花	50克
焦糖色	1公斤
CO ₂ 汽	17.5公斤

潘家峪庭院葡萄

丰润县潘家峪385户，1,448人。户户庭院栽培葡萄。一九八六年，全村庭院葡萄总产量27.5万公斤，产值达50多万元。每户平均收入1,300元。

过去，潘家峪主要在山地栽培葡萄，十一届三中全会以后，潘家峪党支部、村委会大力支持发展庭院经济，帮助各户推销葡萄、购置架材、推广葡萄贮藏技术，庭院葡萄发展很快，到一九八七年春季，全村庭院葡萄发展到3,800多。按潘家峪座落在山洼中，随地势起伏建房，院落较小。他们充分利用空间，把葡萄架搭在屋顶上、猪圈上，一直延伸到大街上，群众叫做“占天不占地”。

近年来，潘家峪葡萄贮藏技术不断提高，有窖藏、冷室藏等多种形式。去年，潘瑞柱冷室贮藏葡萄600公斤，到今年三月底，果穗青绿，果粒完好。现在，潘家峪葡萄贮藏占总产量的三分之一。贮藏期可达五个月。贮藏技术的提高，使产值增长二至三倍。莫海去冬贮藏葡萄500公斤，到今年四月二十日出售，每公斤六元。刘景山潘广胜等户，单年仅葡萄一项收入达万元。（本文作者河北省丰润县科协副主席田梦瑞）