

2.2.6 包装贮存 经过保鲜处理的果汁,装入无菌的塑料桶内,密封,在4℃条件下库内保存。

### 3 保鲜沙棘果汁的应用——沙棘饮料的配制

利用保鲜沙棘果汁可制成许多产品,进一步提取可广泛应用于药品、保健品及化妆品等各领域,而利用沙棘果汁生产保健饮料,是一种极具市场潜力的新型饮品。

在本试验设计中,考虑到不同品种的沙棘果汁中含糖、酸量不同,具体调配时添加辅料不同,而且选择适宜配比比较繁琐,因此这里只对重点程序和结果加以阐述。

(文中使用添加剂均符合GB2760标准)

#### 3.1 饮料配制工艺流程

保鲜沙棘果汁  
白糖→热溶解  
水→软化→过滤  
其他辅料的选择

调配→过滤→灌装→灭菌→成品

#### 3.2 果汁含量的选择

沙棘果汁酸的含量比其它果实高,因此,调配时饮料中果汁的含量不宜太高。试验中发现当果汁含量超过30%时,饮料的口感太差,酸涩感增强。本试验选择果汁含量为20%。

#### 3.3 甜酸比的选择

饮料的配方是根据产品相符的水果特性和结合消费者口味设计的,它决定了产品的营养成分,构成不同的风味特点,其核心是产品的甜酸比。在本试验设计上,既考虑到产品的甜酸协调又要求生产成本的低廉,综合各项指标,选择甜酸比为25~30。若果汁含量偏低,再适当提高甜酸比,但最大也不宜超过35。

#### 3.4 调香——香精的选择

沙棘果的香味特殊,在香型上选择较困难。根据野生果的特点,本试验选择几种果味香精调合,香精应选择优质高档次的型号。最终确定为曼氏E37767山楂香精与曼氏F39347玫瑰香精复合调配。在香精用量上应考虑果汁含量问题,若果汁含量较低,则香精用量应有所提高。

#### 3.5 配方的确定

经过多次交叉试验及贮存试验,最后配方确定为:沙棘保鲜果汁20%、糖度达到10%、酸度达到0.4%,山梨酸钾0.15%,曼氏F39347山楂0.3%,曼氏E393470.1%,甜酸比为28。

#### 3.6 成品的检测分析

贮存3个月及6个月测试各项指标。

I 理化指标:糖(Bx)10.5,酸(%)0.42; II 卫生指标:细菌总数(个/ml)30,大肠杆菌(个/100ml)≤3,致病菌未检出; III 感官指标:色:橙红色、透明清亮;香:具有沙棘特有的果香;味:酸甜适口,诸味协调。

以上的成品检测结果均符合GB/T10792-1995。

### 4 讨论

配制的沙棘果汁保健饮料,采用三旋玻璃瓶包装,经灭菌处理,其保质期可达6个月以上,口感好,保持了沙

# 葡萄优良新品种介绍

昌云军

1 Autumn Royal(皇家秋天) 该品种目前是世界上最大的无核葡萄品种,有可能成为一个划时代的品种。由美国加州农业大学的David Rammung和Ron Tarailo育成,1996年发表,曾用选择代号A97-68,其父母本为Autumn Black×C74-1。该品种果穗圆锥形、松散,自然穗重3~4磅,坐果良好。果实椭圆形,紫黑色,是目前有效的无核品种中果粒最大的,不用GA和Girding处理,平均粒重可达10g左右。经GA处理,果粒可增大到15g左右。果肉脆硬,透明,可刀切成片,品质极佳。果皮薄至中等厚,耐贮、耐运。成熟期9月底~10月初,是一个很有发展前途的晚熟无核葡萄新品种。值得注意的是:经近几年的市场调查,群众普遍反映在果品上使用激素对人体有害,特别对少年和孕妇危害更大,现在已很大一部分人不敢进食用GA处理过的葡萄等果品,皇家秋天不用任何药剂处理就可达到10g左右,让广大消费者吃着放心,从而成为一种理想的商品果,这是这个品种又一个突出的优点。

2 美人指 由日本1988年选出亲本为尤尼坤×巴拉底2号,欧亚种,1996年引入平度,经几年结果观察,表现很好。该品种嫩梢黄绿,阳面紫红色,无绒毛,幼叶黄绿色稍带红紫色,有光泽,叶片心脏形,中大、新梢粗壮、长势旺。果穗中大,平均400g以上,果粒大,粒重12g,最大20g,果粒细长,最长达6cm以上,先端紫红色,光亮,基部稍淡,恰如染红指甲油的美女手指,外观极漂亮,果皮与果肉难分离,肉脆能切薄片,味甜爽口,品质上。在平度大泽山,美人指4月5日萌芽,5月20日开花,9月上中旬果实成熟,成熟期与红提相似,做为红提葡萄的奇异型品种,已逐渐引起人们的重视,栽培适合地区和红提相似。(山东平度市大泽山农科园艺场,266713)

棘所特有的风味;在生产中,忌用铁器、铝器,最好采用不锈钢器皿,防止酸度过高,使饮料发生沉淀。可以用蛋白糖代替部分白糖,使含糖量降低,同时也降低了生产成本。

#### 参考文献

- [1] 马志本.中国沙棘果实化学成分分析[J].武汉植物研究,1987,5(4):397~404.
- [2] Paut J Skuelder.高质量果汁的生产[J].软饮料工业,1994,3:13~17.
- [3] 邵长富.软饮料工艺学[M].中国轻工业出版社,1994.
- [4] 刘晓庚.南酸枣汁饮料的研究[J].软饮料工业,1995(1):14~19.
- [5] 碳酸饮料标准GB/T10792-1995.中国标准出版社,1996.