

架期影响尤为明显^[5]。因此,分别对月饼的绿豆沙馅料和绿茶馅料在常温贮藏条件下过氧化值的变化进行了测定,结果见图 1。

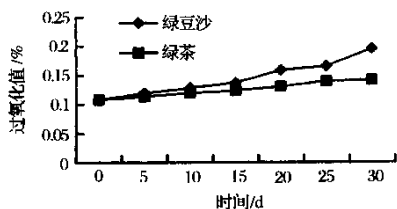


图 1 月饼馅料过氧化值的变化

从图 1 可以看出,在贮藏过程中,绿茶馅料的过氧化值明显低于绿豆沙馅料,并一直保持在较低的水平。贮藏 30 d 绿茶馅料的过氧化值为 0.141%,而绿豆沙馅料的过氧化值为 0.195%,增幅是绿豆沙的 37.9%。这说明,添加绿茶对提高馅料的抗氧化性和延长月饼货架期有一定的作用。

3 结 论

(1) 绿茶糖浆的制备工艺参数: 绿茶添加量 4%、浸提温度 80℃, 稳定剂添加量分别为食盐 1%、甲基纤维素 0.2%、柠檬酸 1%、异 V_C 0.2%。

(2) 绿茶月饼馅料配方组成: 以绿豆沙为 100% 计, 茶粉 6%、熟面粉 17%、黄油 6%、枸杞 2%、松子 2%。

(3) 以日照绿茶为辅料生产的绿茶月饼, 口感新颖, 营养丰富, 富含多种矿物质元素和维生素, 并富含茶多酚、咖啡碱、茶多糖等多种生理活性因子。

参 考 文 献

- 1 陈宗懋. 中国茶经. 上海: 上海文化出版社, 1992
- 2 陈德生. 食品科技, 1997(4): 16~17
- 3 宁正祥. 食品成份分析手册. 北京: 中国轻工业出版社, 1998(2): 71~72
- 4 董海洲、毕建杰. 农产品加工实验指导, 1990
- 5 天津轻工业学院食品工业教学研究室. 食品添加剂. 北京: 中国轻工业出版社, 1993



雀巢在我国推出膳食纤维饮品

全球最大的食品及饮料生产商雀巢近日宣布, 含有培保因子天然成分的雀巢衡怡膳食纤维饮品, 在中国内地上市。

雀巢公司表示, 其上海研发中心独家研制的培保因子, 溶水性强, 有助于人体营养平衡。培保因子是从食用植物中提取出来的一种天然水溶性膳食纤维, 科技含量高, 有益于人体内有益细菌的生长, 促进吸收和消化。此外, 膳食纤维也可使人产生适当的饱腹感, 有助于控制食欲。



氨基酸饮料在日本兴起

氨基酸饮料作为一种新型大众化饮料近来在日本市场异军突起。

2002 年日本麒麟饮料公司上市了一种面向普通消费者的氨基酸饮料, 颇受市场欢迎, 从而使氨基酸饮料由过去的运动饮料一跃成为大众消费品。在麒麟饮料公司氨基酸饮料新产品推出之后, 氨基酸类饮料市场销售量迅速扩大, 2003 年的销势更旺。截至 2003 年 5 月, 日本市场氨基酸饮料的累计销售额与 2002 年同期相比增长了 3 倍。业内人士认为, 21 世纪将为氨基酸业带来广阔的发展空间, 人们可能利用氨基酸研制出各种各样的产品。



美国食品业 2005 年的 5 大趋势

有关专家认为 2005 年美国食品业将会出现以下 5 大趋势:

第 1, 食品安全及食品卫生是当前的热点问题。2002 年提出的“生物恐怖主义防备与应对法案”中已指出, 当今恐怖主义对食品供给将会造成威胁。食品安全将继续成为美国政府及业界高度重视的问题。第 2, 肥胖症的流行将影响食品工业的未来。第 3, 糖尿病的流行会影响食品工业发展。第 4, 儿童不良的饮食习惯日趋严重, 超过 1/3 的儿童完全不参加体育锻炼, 近 20% 的儿童吸烟并饮酒, 超过 85% 的儿童每天摄入的果蔬不足。第 5, 消费者对“纯净食品”的需求有所增加。消费者需要无抗生素、无转基因、无反式脂肪酸及胆固醇的食品。此外, 专家还表示, 老年人群问题、环境耐受性、制定食品安全的国际标准及生物技术和转基因食品等也将成为美国食品业的焦点问题。