

水分 2.86% 脂肪 4.275%。
蛋白质 :3.64% ;总酸(以柠檬酸计):
0.67%。

3.3 微生物指标

细菌总数 $\leq 3 \times 10^4$ (个/g);大肠菌群数(个/g) $\leq 7 \times 10^{-1}$;致病菌不得检出。产品保质期:
常温下 18 个月。

科技 2000(1) 24~25
2 罗仓学.速溶豌豆粉加工工艺的研究[J].食品科学 2000(10) 32~33
3 田鸣华,周连第,韩长青.板栗粉的加工[J].食品工业科技 2000(8) 103~104
4 生吉萍,何树林,胡小松等.板栗栗仁褐变及其控制方法研究[J].食品与机械 2000(1) 18~19
5 李荣林.板栗的营养与加工[J].江苏食品与发酵, 2000(9) 38~39

参 考 文 献

1 茅林春.板栗加工的技术难题及其对策[J].食品

Study on Anti-browning and Stability of Fast-dissolving
Instant Chinese Chestnut Powder

Yang Fulian Zhan Xueying Yang Daqing Liu Di Song Xiaoyu
(College of Life Science and Engineering ,Shanxi University of Science and Technology ,Xianyang ,712081)

ABSTRACT Based on the characteristic of Chinese chestnut and current production status ,a detailed analysis and research were completed on the anti-browning and stability during the processing of fast-dissolving instant Chinese chestnut powder. Effective methods of restraining browning and improving stability were proposed.
Key words fast-dissolving instant Chinese chestnut powder ,browning ,stability

信息窗

浙江研发成功目前国内首创板栗保鲜纸产品

浙江众发实业有限公司研发成功目前国内首创的板栗保鲜纸产品 ,并已通过浙江省经济贸易委员会“新产品新技术”鉴定和省技术创新项目验收。
板栗保鲜纸利用废纸、天然沸石、膨胀珍珠岩为载体 ,填入保鲜剂而制成 ,在保鲜过程中 ,可进行保鲜和抗菌成分的缓释交换 ,以抑制果实呼吸、发芽和真菌的繁殖 ,从而达到保鲜目的 ,保证无其他任何有毒成分。
产品属国内首创 ,技术处于国内领先水平。产品经浙江省质量技术监督检验研究所和浙江大学原子核农业科学研究所检测 ,各项技术性能指标均达到 Q/ZFY02—2002 企业标准要求。
板栗保鲜纸是解决板栗保鲜问题 ,提高山区经济效益的一项重要课题。该项目由浙江众发实业有限公司与浙江大学原子核农业研究所联合研制开发 ,是产学研攻关项目。该项目具有较高的技术含量和产品高附加值 ,市场前景广阔 ,项目经济效益显著。同时 ,该项目有良好的社会效益。该项目上马后 ,可保鲜板栗 32 万 t ,按每公斤板栗增值 2 元计算 ,栗农可增收 6.4 亿元。同时可促进林木生态环境的保护 ,其生态效益显著。并且该项目还可带动保鲜材料的开发 ,形成一系列的保鲜材料产品。

市场动态

英国软饮料销售创新高 首次超过 50 亿英镑

据最新资料显示 ,2003 年英国的软饮料销售首次超过 50 亿英镑 ,年利润增长率超过 11%。
英国的一位官员表示 ,50 亿英镑是软饮料行业销售业绩的一块里程碑 ,它反映了软饮料在整个饮料市场的重要性 ,如果照此速度发展 ,2005 年软饮料市场的销售额将会突破 60 亿英镑。