

知冷冻干燥以及微波真空干燥和真空干燥联合干燥法对大蒜进行干燥,冷冻干燥和微波真空干燥可使蒜中硫代亚磺酸酯保留率达到 90% 以上,而微波真空干燥作为一种干燥新技术在大蒜干燥中可望代替冷冻干燥获得优质大蒜干制品。

参 考 文 献

1 Lawson Larry , Han Grace , Han Peter. A spectrophoto-

metric method for quantitative determination of allicin and total garlic thiosulfonates[ J ]. Anal Biochem , 1995 225( 1 ) : 157 ~ 60

2 Block E. The organosulfur chemistry of the genus *Allium*-Implications for the organic chemistry of sulfur [ J ]. Angew Chem , 1992 31( 9 ) : 1135 ~ 1178

3 Krest I , Glodek J , Keusgen M. Cysteine sulfoxides and alliinase activity of some *Allium species*[ J ]. Journal of Agricultural & Food Chemistry. 2000 48( 8 ) : 3753 ~ 3760

Study on the Technology of Drying Garlic

Li Yu Xu Shiying

( School of Food Science and Technology , Southern Yangtze University , Wuxi , 214036 )

**ABSTRACT** In this paper garlic was dried by four methods : hot-air drying , vaccum drying , freeze drying and microwave-vacuum drying combined with vacuum drying. Effect of different drying method on thiosulfonates reservation and quality of dried garlic was studied. The optimal conditions of combination microwave - vacuum drying and vacuum drying were determined by using response surface analysis software.

**Key words** garlic , drying , thiosulfonates

信息窗

巴西发明一种回收强化包装材料的新方法

巴西巴拉那理工学院科研人员最近研制成功一种回收强化包装材料的新方法,已提出专利申请。由于纸张、塑料和铝箔分层压制而成的强化包装正越来越多地应用于食品和药品的包装上。强化包装材料虽然有抗腐蚀、保鲜能力强的特点,但这种包装的结构特性使得它们的回收成了令人头疼的问题,其在垃圾填埋物里的数量与日俱增。

而科研人员采用的这项全新的分离技术使强化包装材料的分类回收成为可能,他们通过一种特别的化学溶剂来回收包装中的 3 种成分。在将强化包装袋浸入这种溶剂 2.5min 后,包装材料中的塑料、铝和纸张便会分层。随后用人工将这 3 层成分分离,并且高压除去残留的溶剂,3 种物质就可以轻易分类回收了。这种溶剂对任何种类的纸张以及 PVC 塑料或是聚乙烯都颇为有效。

这项技术不仅适用于回收牛奶和果汁的包装,也适用于更薄的诸如食盐、真空咖啡以及鸡蛋等的包装。据悉,目前科研人员仍在成本估算,这种溶液尚未开始商业化生产,但使用这项技术的成本不会很高,溶剂的原料并不难找。

行业动态

新疆绿嘉啤酒花有限公司加入世界啤酒花协会

在 2004 年 4 月 16 日法国巴黎举行的世界啤酒花协会 ( LHGG ) 经济委员会、执行委员会会议上,新疆绿嘉啤酒有限公司以各参会国代表的一致表决通过,顺得加入了世界啤酒花协会,成为世界啤酒花组织的一员,为中国的啤酒花打开了通向国际交流的通道。