

2%,无糖乳粉的添加量 1.32%。

(2) 用最优配方进行小量扩展试验,其成品经有潜在消费能力的消费者进行感官品尝评定,认为色泽:淡绿、清爽;滋味与气味:有黄瓜的清香及乳香;组织状态:乳液均匀一致的。消费者乐于食用,说明最优配方可行、实用。

(3) 黄瓜风味乳是为了满足生活水平日益提高的广大消费者对营养、健康的高品质食品的需求而研制开发的新产品,从感官鉴定所选人员的反应来看,黄瓜风味乳将具有很好的市

场。

参 考 文 献

- 1 林维宣. 实验设计方案[M]. 大连:大连海事大学出版社,1995
- 2 王凤芳. 含乳果汁饮料稳定性的研究[J]. 食品工业科技,1998,(6):36~37
- 3 杨志坚. 无花果果汁牛乳工艺品及品控[J]. 食品科学,2000,21(5):36~37
- 4 张兴洋. 果蔬汁乳饮料的研究[J]. 中国乳品工业,1997,25(6):32~33

Development of Cucumber Flavored Milk

Wang Jvxia Hou Lifang Yang Lingyin Li Qinmei Yang Hua

(Light Industrial Research & Design Institute of Shaanxi Province, Xi'an, 710054)

ABSTRACT The optimum parameters for manufacturing cucumber flavored milk were studied by orthogonal experiments. Under the processing conditions of performing homogenization at 75℃ and 20~25 MPa, packaging product at over 85℃, and performing the second sterilization at 121℃ for 15minutes, the final results are as follows: the optimum ratio of milk, sugar, sugarless mild powder were 76.68%, 20%, 2%, and 1.32% respectively. With its characteristic flavor and green color, this nutritious product has great potential.

Key words cucumber juice, milk, cucumber flavored milk

市 场 动 态

发酵乳成为我国增长最快的乳制品

从 20 世纪 80 年代初,我国开始发酵乳商业化生产以来,发酵乳在乳制品中一直保持着最快的增长速度。

中国乳制品工业协会的统计资料显示,1982 年,北京、上海、天津、武汉、南京、西安 6 大城市发酵乳总产量不到 2 000t,1989 年超过 5 万 t,增长了 28 倍,平均年递增 62%。而同期的消毒乳产量增长不到 2 倍,平均年递增 16%;乳粉产量增长不到 1 倍,平均年递增 10%。进入 20 世纪 90 年代后,全国发酵乳继续保持高速增长的势头。目前,我国发酵乳总产量已达 4.2 万 t,在液态乳中的比重也稳步上升。

据中国乳制品工业协会的专家分析,我国发酵乳快速增长的原因是,自改革开放以来,居民生活水平大幅提升,消费者营养保健意识不断增强。越来越多的人认识到,发酵乳不仅含有牛乳的所有营养成分,还具有提高机体防病抗病能力、调节机体免疫系统的功能。据测算,我国有 36% 的人口存在不同程度的乳糖不耐症,发酵乳已将鲜乳中的部分乳糖分解,所以更容易为国人接受。发酵乳含有人体需要的各种营养成分,比鲜乳更容易吸收。发酵乳已由单纯的凝固型,发展出搅拌型和酸乳酪饮品,由纯白口味发展出果味酸乳和加果料的酸乳。不断推陈出新的品种和口味以及低廉的价格,吸引了越来越多的消费者。

与此同时,冷链等消费环境的不断改善,使消费者能更加便利地购买和消费发酵乳,进而拉动了发酵乳快速增长。现在,发酵乳的包装已由单一的玻璃瓶装发展到塑杯、纸杯、纸盒等形式的多规格包装,使人们购买更加便利。