

- charomyces wine yeasts [J]. International Journal of Food Science and Technology , 2000 , 35 : 95 ~ 103
- 11 Ferraro L , Fatichenti F , Ciani M . Pilot scale vinification process using immobilized *Candida stellata* cells and *Saccharomyces cerevisiae* [J]. Process Biochemistry , 2000 , 35 : 1125 ~ 1129
- 12 余 珍 , 易元芬 , 吴 玉等 . 几种玫瑰油的化学成分及香气比较 [J]. 云南植物研究 , 1994 , 16 (1) : 75 ~ 80
- 13 傅金泉 . 日本清酒芳香成分研究概述 [J]. 酿酒科技 . 2000 , 98 (2) : 83 ~ 86
- 14 李 华 , 胡博然 , 杨新元等 . 蛇龙珠干红葡萄酒香气成分的 GC - MS 分析 [J]. 分析测试学报 , 2004 , 23 (1) : 85 ~ 87
- 15 Elhabiri M , Figueiredo P , Toki K et al . Anthocyanin-aluminium and-gallium complexes in aqueous solution [J]. J Chem Soc Perkin Trans , 1997 , 2 : 355 ~ 362

Vinosity Optimization for Red Bayberry (*Myrica rubra*) Dry Wine

Zhong Ruimin^{1 2} Liu Feng² Zeng Qingxiao²

(¹ Yingdong college of biotechnology , Shaoguan university , Shaoguan , Guangdong , 512005 , China)

(² College of light industry and food science , South China university of technology , Guangzhou , Guangdong , 510640 , China)

ABSTRACT In this research , the basic constituents of two red bayberry (*Myrica rubra*) juices (Wusumei and Biji juices) , $A_{\lambda_{\max}}$ and relative contents of main aromatic compounds of young wine samples were analyzed using ion chromatograph , UV-VIS spectroscopic and GC-MS techniques . The results showed that the “ Biji ” species red bayberry juice was suitable for dry wine fermentation because of its feasible acidity and high color intensity . Better color and flavor were obtained for dry wine fermented at 30℃ with 3% aluminum (III) alginate-immobilized yeast (strain Lalvin D47) .

Key words immobilized cells fermentation , red bayberry (*Myrica rubra*) dry wine , vinosity optimization

市场
动态

国际市场 4 种豆制品畅销

保健型豆制品。这类豆制品主要以豆为原料 , 配以其他营养保健成分制成。有花生、芝麻、核桃、蔬菜等 , 其营养丰富 , 保健效果显著。风味型豆制品。如肉馅豆腐饼、香油豆饼、包芯水果饼等 , 口感松软 , 味道独特。保鲜型豆制品。这类豆制品主要在包装上做文章 , 消费者购买方便 , 又不易变质 , 能保持豆制品的特有风味。休闲型豆制品。这类豆制品分小食品和饮料两类。饮料有豆浆、豆奶、豆酸奶和豆冰棒等。

日本和美国开发出功能性“豆腐”新品

花生豆腐 : 日本食品专家研究出一种新型的花生豆腐 , 不仅可保持花生原有的营养价值 , 而且容易被人体吸收 , 常食能抗衰老 , 延年益寿。鸡蛋豆腐 : 美国等国家的一些食品公司开发成功了一种鸡蛋豆腐 , 既含有丰富的动物蛋白 , 又含有植物蛋白 , 因而味道鲜美、营养丰富 , 是老弱、病、幼者的良好保健滋补品。蔬菜豆腐 : 日本市场上推出了一种新型的蔬菜营养豆腐 , 由于有蔬菜成分 , 因而含有丰富的维生素 , 而且豆腐的风味也很浓。荞麦豆腐 : 美国、日本等国家最近研制出一种新型荞麦豆腐。这种营养豆腐 , 不但保存了豆腐的风味 , 而且具备了荞麦的保健作用 , 深受消费者欢迎。

我国大豆异黄酮的市场现状

由于大豆异黄酮具有诸多保健作用 , 近年来 , 美国、日本、德国、英国出现了大豆异黄酮热 , 以大豆异黄酮为主要成分的保健食品已成为一种新型畅销食品 , 国外市场上含有大豆异黄酮的保健食品达数十种之多 , 大豆异黄酮的各种制剂 , 如片剂、口服液、粉剂等异彩纷呈 , 高纯度的大豆异黄酮已应用于医药产品的开发。美国食品与药品管理局 (FDA) 早在 1996 年就已批准大豆异黄酮作为健康食品上市。据统计 , 2004 年全球各种大豆异黄酮保健食品总销售额已达 2 亿 ~ 3 亿美元 , 该类产品最大的生产厂家是美国的 ADM 公司。目前国际市场对大豆异黄酮的年需求量已达 1 500t , 但实际年产量仅为 300t。

据介绍 , 目前在全球范围内 , 大豆异黄酮类产品基本是以功能食品销售 , 而我国近 90% 的大豆异黄酮作为原材料出口 , 仅有约占 10% 的产出量在国内被转化为终端产品。目前我国成规模的大豆异黄酮生产企业约 10 余家 , 总生产能力约 70 ~ 80t , 实际产量仅为 50t。目前国内天然雌激素终端市场开发尚处于起步阶段 , 国内对异黄酮的需求量仍然很低 , 只限于几个保健食品应用和许多研究机构的零星采购 , 且出口的大豆异黄酮多为含量在 40% 的原料。

据了解 , 纯度在 40% 的大豆异黄酮价格约为 1 100 余元/kg , 纯度为 60% ~ 80% 的大豆异黄酮价格达到 2 000 ~ 3 000 元/kg。而单体异黄酮 , 如已被证实为主要功效成分的金雀异黄酮目前已卖到了 1 万元/g。