

spme and GC/MS. role of the casing in the smoking process  
[C]. 48th ICoMST-Rome, 2002, 2: 812~813

24 David M, Louis I. Evaluation of two commercial solid-phase

microextraction fibres for the analysis of target aroma compounds in cooked beef meat [J]. Talanta, 2003, 61(4):529~537

## Study on Aroma of Water Boiled Salted Duck

Liu Yuan chou Guanghong Xu Xinglian

(Agricultural and Animal Products Processing, Agriculture Ministry

Key Opening Laboratory, Nanjing Agricultural University, Nanjing, 210095, China)

**ABSTRACT** Aroma compounds of traditional Chinese Nanjing water boiled salted duck were analyzed by headspace solid phase microextraction (HS-SPME), simultaneous distillation extraction (SDE) combined with GC-MS. Results indicated that total 101 volatile flavor compounds were identified including esters, alcohols, acids, aldehydes, hydrocarbons, ketones, N-, S-, O- containing compounds and others. The major volatiles identified were degradation products of fatty acids, which were considered mostly contributing to the typical flavor of duck meat. SPME was ideal for extraction of low boiling compounds while the SDE method was preferable to high boiling point compounds.

**Key words** water boiled salted duck meat, aroma, SPME, SDE, GC-MS

市场动态

### 无糖茶饮料市场前景看好

近年来,以木糖醇为主的无糖茶饮料市场争夺战已拉开序幕。茶饮料生产企业要想进一步确立自身在产品市场上的地位,就目前来讲无糖茶饮料是惟一看好的途径。无糖茶饮料是茶饮料生产企业的希望所在。曾在乌龙茶饮料领域夺得日本茶饮料销量第1的三得利公司也瞄准了绿茶饮料市场。三得利赋予绿茶新的创意,推出了“绿水”、“使体内更清洁的茶”、“中国绿茶”等产品,在无糖茶饮料市场上树立起新的品牌形象。今后在无糖茶饮料方面,市场发展潜力巨大。

木糖醇是所有食用糖醇中生理活性最好的品种,它在防龋齿,不增加血糖值,作为糖尿病人的营养剂和甜味剂方面,显示了比山梨醇等其他糖醇更特别的优越性。木糖醇同低聚糖类相似,也有明显改善胃肠功能的效果,可促进肠道内有益菌群,即双歧杆菌的增长繁殖,提高人体免疫力。木糖醇作为一种功能性甜味剂,能参与人体代谢,进入血液后,不需胰岛素就能渗入细胞,而且代谢速度快,不会引起血糖值升高,是最适合于糖尿病人食用的营养性食糖替代品。口服含木糖醇的食品和饮料可预防呼吸道感染。在人的肺黏膜和呼吸道表面覆盖着一层黏液,其中含有内源性抗菌物质,它们是抵御空气中有毒菌与病毒侵犯体内的一道天然屏障。当这层黏膜上盐度增加时,其抵御外来细菌与病毒的能力就大为减弱;当黏液盐度下降时,则抵御感染能力就增强。食用含木糖醇的食品或饮料,可使呼吸道黏液层中盐度下降,预防呼吸道细菌感染。木糖醇可开发为一种预防年老体弱者、婴幼儿等肺部呼吸道易感染人群的新型保健食品和提高人体免疫力并为糖尿病患者提供营养和能量的无糖保健饮料。

信息窗

### 日本成功研制出具有瘦身功能的帕拉金糖

日本研究人员成功研制出具有瘦身功能的帕拉金糖,该产品是天然存在于甘蔗和蜂蜜中的糖质成分。

帕拉金糖最大的特点是吸湿性低,是具有非腐蚀性的功能性糖质,该产品具有砂糖的口感,能延长产品货架期且保湿效果很好。

此外,帕拉金糖在田径场、棒球场和其他运动场所也得到广泛的应用。无论在何种场合下,帕拉金糖不仅从发热量,而且从新营养学观点来看,都是研究开发新食品时十分需要的糖质材料。人们期待着帕拉金糖作为新的糖质甜味剂进入到各食品加工领域,发挥其独特的作用。