

咖啡型蕃石榴饮料粉末制法

蕃石榴产在亚热带地区,在我国云南省最多、高大乔木、球形果实。本制法是以蕃石榴的果实为原料制成咖啡状饮料粉末。其设备简单、制造时间短、成本也较低,口味芳香适口。

制 法

采摘的蕃石榴最好在完全成熟之前。然后将其切成3~4 mm厚的薄片。接着进行干燥,可以在阳光下自然晒干,也可用干燥机干燥,干燥程度为原来水分的一半,如果在阳光下自然干燥2天即可。然后进行自然糖化,通常是放到室内进行两天,使所含淀粉转化为糖,这样制成饮料具有独特风味。果片中所存留的水份在糖化中起重要作用。之后进行再次干燥,最好用热风干燥机干燥,因为这样干燥比较彻底,但如果沒有强制干燥的设备,阳光自然干燥也可以。通过再次干燥要将果片内水分下降

到4~7%。再次干燥后进行焙炒、焙炒温度为200~300°C,如果是240°C情况下,炒10~15分钟即可,通过这一工序使果片释放香味并着色。焙炒后进行粉碎,分两步进行,首先进行初粉碎,用一般的切碎机或粉碎机就可以了。然后进行细碎粉末化,用回转式切碎机进行,每分钟转2650转,进行2分钟。粉碎后的原料放入离心分离机中,高速回转进行大小粒分选,将最适粒径的原料(稍粗大的再次加工)放入容器中密封。饮用方法可直接加热水浸泡后饮用,也可以浸泡后用滤纸或滤布将渣滤掉,取其上清液饮用。

这种饮料类似于咖啡饮料,但制造简单而且其芳香甚至超过咖啡,是一项很有意义的最新的饮料资源开发工程。

王淑珍 编译自

特许公报 昭61—26347

植酸钠防止牛奶中矿物盐沉淀的作用

一般认为,骨质疏松症是导致美国中老年人丧失劳动力的主要原因,而骨质疏松症是否是由于营养失调尚无定论。膳食某些成份包括钙已被人们认为是危险因子。钙的有效摄入量不仅取决于膳食中含量,还决定于钙消化过程的利用率。进一步研究表明,虽然在肠道状态中,溶解状态不都是生物利用形式但所有生物利用形式都是溶解态的,因此,溶解度是生物利用率重要因素。植酸盐是膳食中一种成份,既能降低钙的生物利用率也能降低其溶解度,

而这种作用似乎在某些无机盐存在时更明显。

在牛奶样中(含有2.88摩尔内源性钙)加入1.44摩尔的植酸钠,可见有99%的钙保持溶解状态,而将植酸钠加入CaCl₂系统中(含有等量钙2.88摩尔),仅有33.9%钙处于溶解状态。

将植酸钠加至含有0.51摩尔的铁或0.51摩尔的锌的牛奶中,对钙的溶解度无显著性影响。而当0.51摩尔的铁或0.51摩尔的锌加入CaCl₂系统中,在植酸盐存在时,钙的溶解度显著降低($P < 0.01$)且近100%的铁和锌在牛乳中处于