

行实验,它对霉菌在猕猴桃皮上产酸均有明显的促进作用,然而在水份高时对产酸率的促进作用比水份低时更为明显。

Hang和Woodams(1984、1985年)报道:用苹果渣和葡萄渣发酵生产柠檬酸,产酸率分别为88%和60%。在本研究中,用猕猴桃皮在最

佳的固态发酵条件下,柠檬酸产率可达60%以上。可以断定:水果加工时的残渣在以黑曲霉为菌种、在固态发酵系统中可以用来生产柠檬酸。

李 俊译自 J. Food Sci. 1987, Vol 52, No 1. P226—227

## 用米芽制发酵食品

将糙米在10~15℃的水里浸渍10~12小时,然后在30~32℃温度下使它发芽,将所得米芽在40℃以下风干、粉碎,得到生米芽粉。将脱皮生大豆粉在室温下分散,水中,浓度为10%,得到生大豆乳。将所得的生米芽粉与生大豆乳混合,使内在的酶群在35~55℃下相互作用,进行糖化、脱臭等酶消化过程。

在此过程中,糙米在发芽中产生的对乙醛有亲和力的酶,去除了生大豆乳的豆腥臭。而大豆乳所含的糖化活性非常高的 $\alpha$ 、 $\beta$ 淀粉酶,又可促使米芽的糖化,这样,就制得发酵性能好,又有香甜味的营养丰富的米芽豆乳。将这种米芽豆乳与谷类粉混合,接种酵母,发酵,便可制得很有特色的发酵食品。

表1

	A	B	C
生大豆乳(克)		100	100
生米芽粉(克)	10		10
水	140	50	40
温 度(℃)	50	50	50
时 间(分)	90	90	90
官能检查	淡而无味	有豆腥臭	甜、香

生米芽粉和生大豆乳进行自身消化的效果如表1所示:

如果再加入面包酵母,在25℃下的发酵情况如表2

表2

	A	B	C
发酵性能	—	++	+++
发酵情况	产生气体少		产生气体多

实例1:将200克生大豆乳,20克生米芽粉混合,在50℃下消化90分钟,然后加水,拌入小麦粉300克,酵母4克,食盐3克,砂糖9克,面粉、鸡蛋、牛奶调成的糊状物6克,制成生地,用常法加工即成。

实例2:将生大豆乳100克,生米芽粉10克混和,在50℃下消化90分钟,再与小麦粉100克,酵母0.1克,黄油15克,食盐1.5克,砂糖10克,重碳酸钠4克,碳酸铵0.8克混和,制成生地,再用常法加工即成。

朱善定译

自日本特许出愿公告昭61—26328

## 七种烟熏液的顶空香气的研究

杨 峰·房其年

### 摘 要

食品气味的优劣直接影响到其风味和品质以及市

场销售状况。而香气(即头香)与食品中低分子易挥发成分密切相关。本文运用一种简便的静态顶空取样方