

## 发泡性兑制酒的制造方法

近来,随着消费者嗜好多样化,酒类、清凉饮料等种类繁多,如市售的在烧酒等的蒸馏酒中压充二氧化碳、制成具有酸味饮料风味的酒类等。但是,这些酒类的起泡性与泡持性不如啤酒。

本发明的制作是在甜香酒或果酒那样的兑制酒中溶入皂甙成份及二氧化碳,从而制成具有啤酒风味、新型的发泡性兑制酒。

作为兑制酒,可使用在各种蒸馏酒中添加了香料、色素、甜味料等的甜香酒类、普通的果酒以及提取物不到2%的烈酒等。

皂甙成份是作为植物配糖体的物质,含有药用的甘草。因而,本发明用甘草或甘草的提取物来代替。混成酒与皂甙成份的掺合比率,视起泡性和风味而定。

二氧化碳可使用在普通清凉饮料水中所使用的二氧化碳,或在发酵生产中产生的二氧化碳。另外,可根据需要,适当添加甜味料、酸味料等。

### 具体制法介绍如下:

首先在兑制酒中加入粉末状甘草或甘草的酒精提取液,混合溶解。使用粉末状甘草时,可直接加入兑制酒中搅拌溶解,若有沉淀物生成,

应进行过滤处理;使用甘草酒精提取液时,将切细的甘草在浓度为35%左右的酒精中长时间浸渍,然后过滤,得到的提取液再与兑制酒兑制。在浸渍过程中,若溶入适量的葡萄糖,则风味更为理想。

通过这样操作,使得混成酒中含有皂甙成分,然后溶入二氧化碳。二氧化碳的溶入通过使用碳精棒电极低温压充溶入的方法来实现。

本发明的发泡性兑制酒和啤酒一样,具有泡沫细、良好的起泡性和泡持性,并具有甜味、苦味兼有的独特风味。皂甙成份降低了兑制酒的表面张力,使吸附二氧化碳的细泡持续产生,造成恰到好处的溶液界面的活性化。同时与兑制酒成份很好地结合,别有风味。

实例:将切细的甘草100g浸渍在720ml浓度为35%的酒精中,添加葡萄糖30g,在阴凉地方贮存1个月后过滤,得到皂甙成份提取液。然后与在酒精中添加了果糖、葡萄糖、蔗糖、苹果酸、柠檬酸、香料、色素等合成的提取物在2%以上的甜香酒混合,其配合比例为1ml:100ml。接着,通过常法使用碳棒电极低温把二氧化碳压充溶入。

陈宝妹摘译自日《特许公报》昭62—5593, 179~180

## 罐装茶水饮料保鲜方法

罐装茶水饮料由于具有简易方便快捷等优点,又适合西方的饮茶方式,所以目前在欧美,日本等国家很受欢迎。尤其是绿茶和乌龙茶茶水饮料在日本发展很快,已成为人们日常生活中主要饮料之一。但是罐装茶水饮料由于要经过高温加热处理,所以常引起茶叶色香味的劣

变,特别是绿茶茶水饮料,还出现“褐变”现象,严重影响了绿茶特有品质特征。提高罐装茶水饮料的质量是当前世界食品饮料行业非常关注的问题,从而纷纷开展各种试验,力求解决罐装茶水饮料保鲜问题,最近日本在这方面获得了重大突破。已研究出采用添加L—抗坏

血酸和充氮方法进行罐装茶水饮料的保鲜。现介绍如下:

### 一、试验方法

在罐装茶水饮料制作中,先将茶叶放入80°C的热水中浸泡3分钟,经过滤后将浸茶液加热到90°C,并趁热装罐,封口。然后再移入蒸馏瓶以115°C高温灭菌17~20分钟再进行冷却。为了防止“褐变”采用了二种保鲜方法:第一种是在茶汤浸出液中加入0.03%的L-抗坏血酸钠,第二种在趁热装罐后以25毫升/分的流速进行充氮30秒钟,并立即封口。另外为了探索确定浸出液的最适浓度,还进行1%、1.3%、1.5%三种茶量的浸提比较。

### 二、试验结果

#### 1. 在制作罐装茶水饮料中,采用趁热装罐

后并立即施行充氮的方法,对防止因加热而产生的茶叶色泽劣变,确有很大效果。但此法也会使茶水产生轻度的“高火气味”,从而导致香气下降。在防止香气下降,以在茶汤浸出液中添加L-抗坏血酸钠的方法较好。

2. 茶汤浸出液的浓度,以浸提量为1~1.3%(占用水量的比率)为好。

通过上述试验可以认为,采用添加L-抗坏血酸并立即充氮的方法,对防止罐装茶水饮料在制作中,因加热而导致色变和香气下降的弊端确有良好效果,是罐装茶水饮料保鲜的好方法。

赵和涛编译自日文版《茶叶研究报告》

1986, №63 号第72—73页

## 五香海带麻辣糖的生产技术

南宁市糖果食品二厂 郭 晔

### 前 言

海带是一种营养丰富、价格低廉、常年可食的海洋蔬菜;它亦称昆布,是介于细菌和高等植物之间的褐藻类低等植物。海带的化学成分主要是糖类,约占57%。还含有蛋白质8.2%,脂肪0.1%,粗纤维0.8%,此外有钙、铁、磷、镁、锌、铜、碘、钾等微量元素及维生素。海带蛋白质中氨基酸种类齐全,比例适当。尤其人体必需的八种氨基酸,其含量很接近FAO/WHO 1973年修正的关于理想蛋白质中必须氨基酸含量模式。

我国食用海带有悠久的历史,它可以作菜外,还可加工成各色各样的美味食品。海带的药用价值也很高,李时珍在《本草纲目》中记载,《海带主治十二种水肿,癭瘤聚结气、癭

疮)。海带中含碘是治疗和预防甲状腺肿大的良好药物,海带中含有20%左右的褐胶酸和丰富的淀粉硫酸酯,具有降低血压、血脂的功能。海带中的钙具有防止血液酸化的作用,而血液酸化正是导致癌变因素之一。

在国外,特别是日本海带制品包装华丽,品种繁多,还是节日、结婚的礼品。目前,在我国市场上销售的海带草包捆扎,色泽枯黄,泥沙杂质很多,极不方便食用。

### 一、五香海带麻辣条的配方、工艺流程及主要的技术关键

1. 配方:白砂糖70~75斤;干海带18斤;精盐3斤;五香料0.5斤;花椒0.3斤;辣椒0.3~0.5斤。

2. 工艺流程: