

对于贫血儿童的疗效显示：食用补滋王糕的实验组儿童的Hb与RBC均值极显著高于两个对照组 ($P < 0.01$)。头发铁的含量极显著高于空对照组和显著高于对照组，P值分别 < 0.01 和 0.05 。

补滋王糕对缺铁性贫血的防治作用可能与下列因素有关：

1，补滋王糕不但铁元素含量高，而且铁的一部分是易于被人体吸收利用的血红素型铁。

2，它的蛋白质含量高及齐全的氨基酸含量有利铁的吸收利用。

3，它所含的铜、锌、锰等微量元素有利铁的吸收利用。

4，它配方中加入的耐高温Vc及自身的某些维生素即有促铁吸收作用。

5，猪血是关键，因为对照组吃的Ⅱ号糕除未加猪血外余与补滋王糕相同，而疗效却远逊于补滋王糕。

对照组的Hb均值自身前比较差异显著($P > 0.05$)实验后(90天)的Hb与RBC均值与空白对照组比较差异显著($P < 0.05$)。而空白对照组的Hb与RBC均值自身前后比较虽说有所提高，但未显示出统计学意义($P > 0.05$)。提示在课间即使加普通餐也有防治营养缺乏病症的作用。同时也提示儿童的一日三餐未能保质保量。

从营养素含量看：补滋王糕不但对营养缺乏性贫血有防治作用，而且还对佝偻病，缺乏蛋白质及锌、铜等微量元素引起的多种疾病会有防治作用。

补滋王糕所加强化剂系天然食品，无毒副作用。它适宜老年人，儿童、妇女及体弱者食用。但是因该糕蛋白质含量高，患有肾病，肝

硬化者忌用。

总之，补滋王糕的研制成功，不管是从营养角度来评价，还是从疗效以及猪血资源的利用来衡量都是很有意义的。

参考文献

1. 王志远，十五省市儿童佝偻病与贫血调查，《食品科技动态》1984；10：200。
2. 廖清奎等，缺铁性贫血的防治，《中华血液学》1986；7：38。
3. 吴明等，营养性缺铁性贫血的研究，《中华血液学》1989；12：703。
4. 马伴吟等，小儿营养性缺铁性贫血的研究，《中华血液学》1986；8：493。
5. 刘立本，学龄前儿童不同水平铁状况的治疗效果，《营养学报》1985：126。
6. Finch CA, Cook JD, Iron deficiency; Am J Clin Nutr 1984; (39) 3:477
7. 潘恩潭，微量元素与铁性贫血，《医师进修》1984；8：7。
8. 叶彼得，小儿营养性缺铜贫血，国外医学儿科分册1986；4：193。
9. 姚谷士等，铁强化食品的效果观察，《营养学报》1983；1：85。
10. 沈铁夹，铁缺乏对机体功能的影响，《营养学报》1984；10：13。
11. 黄承钰，等，猪血和肝膏中铁的相对生物利用率，《营养学报》1984；6(4)：347。
12. 血蛋白在食品工业的开发研究，《泰州科技》1986；2：4。
13. 杨艳霞，用猪血提取食用蛋白，《武汉食品科技报》；1985；(2)：11。
14. 张梅律，充分利用畜血生产食用蛋白，《食品科学》1983；7：15。
15. 廖清奎，铁吸收研究与缺铁性贫血的预防，国外医学儿科分册1982；3：116。
16. 山信德，集体小儿试服强化食品效果观察，《临床儿科》1984；4：24。
17. 甄守训等，从猪血中分离血浆及其在食品中的应用，《食品科学》1983；7：3。

人造葡萄生产工艺再探

绍兴市食品厂 王勇耀

在88年第9期《食品科学》上刊登了福建厦门蜜饯厂张玉勤同志撰写的“人造葡萄的研制”一文。本人阅后，对其生产工艺、配方有不

同的观点及方法。本人试制生产的人造葡萄珠应用于生产近两年，所以笔者特写此文与读者讨论。

食品级海藻酸钠在食品工业中做增稠剂，从营养角度来讲，其制品与天然葡萄相差很大，所以添加蜂蜜、水果原汁等原料来提高品质和风味。

一、配方

海藻酸钠 3% 食品级 浙江温州助剂厂
水果原汁 2.5% 与葡萄风味相近的水
果原汁，如山楂、青梅等
蜂 蜜 1.5%
其 余 水

二、生产工艺

70°C凝固液 70°C浸渍液
↓ ↓
打浆→凝固成形→漂洗→浸渍→包装

1. 打浆

开水冷却至80°C左右，在立式搅拌机中不断加入海藻酸钠和水进行搅拌（这样能防止搅拌过程中出现结块现象）。打完浆后，加入蜂蜜和水果原汁，静置数小时后，自然消泡，再成形。

2. 配凝固液

用无水氯化钙（食用级）配制成5%左右的凝固液。

3. 凝固成形

用不锈钢薄板制成一容器，再利用中药丸的半个塑料外壳做成形器。成形时先把半个塑料壳用凝固液打湿，再让海藻酸钠溶液落入其中（适量），再把塑料壳和海藻酸钠溶液一同放入凝固液中旋转，使其成椭圆状的葡萄珠在凝固液中。

4. 漂洗

将葡萄珠放入凉开水中漂洗5分钟左右，捞出、沥水。

5. 浸渍液的配制

用优质白砂糖和柠檬酸配制成pH2.0~2.5，糖度为45~50Bx的浸渍液，再配调防腐剂、香精、色素。

6. 浸渍

成形后的葡萄珠投入浸渍液中一昼夜。

7. 包装

将浸渍后的葡萄珠，捞出、沥水，装入不透明的包装盒中。

三、分析与讨论

张所述的工艺中，在成形后，10分钟左右在水中漂去苦味，再沥水，装盒。因葡萄珠内相的渗透压大于水相的渗透压故成品表面会退白、退味或破裂。笔者用50Bx左右的浸渍液，在其渗透压的作用下，成形后其葡萄珠内的大部分水被浸出，所以成品很少渗出水分，给运输及保存带来方便，而且浸渍后的浸液进行一次消毒后，再加入一定量的糖，还可以再使用。通过以上工艺，改变成形器的形状，还可以生产“人造桔子”等产品。

参考资料

〔1〕食品添加剂 天津轻工业学院食品工业教研室编 1985、7 轻工出版社

〔2〕胶体化学 陈宗其、戴国光编 1984、3 高等教育出版社

〔3〕唐文盛编“食品常用数据手册”1987、6 中国食品出版社

酸枣酒的开发与研究

河南省乡镇食协酿酒工业研究所 黄书声 黄书治

河南省安阳市社会福利太行酸枣饮料厂 常永存

一、概述

酸枣又名山枣，鼠李科，灌木或小乔木的

果实。它在自然界的分布较为广泛，一般是生长在海拔150~1000米山坡荒岭。耐干旱、耐瘠薄，生命力极强，在我国遍迹于北方和长江