

几种水果冰激凌的制做工艺和配方

(意大利技术座谈会)

任 明

一、西瓜冰激凌

主要配方: (按每次 5 kg 计)

西瓜 2.55 白糖 0.7

水 1.75

工艺流程:

西瓜→清洗→剖开取瓢→打碎去籽→混合
搅拌→制作→成品

产品特征:

色粉红,组织细腻,富有西瓜的芳香。

二、草莓冰激凌

主要配方:

草莓 1.2 白糖 1.2

热水 2.6 香精 少许

工艺流程:

草莓→清洗→切碎(1/2~1/4)→混合搅
拌→制作→成品

产品特征:

色粉红,组织细腻,酸甜爽口,富有草莓

芳香,诱人食欲。

三、苹果冰激凌

主要配方:

苹果 1.5 白糖 1

热水 2.5 香精 少许

工艺流程:

苹果→清洗→去皮核→切片→混合搅拌→
制作→成品

产品特征:

色淡黄,组织细腻,富有苹果芳香。

四、鸭梨冰激凌

主要配方:

鸭梨 1.4 白糖 1.05

热水 2.55 香精 少许

工艺流程: (同苹果)

产品特征:

色白,组织较苹果粗些,带有鸭梨的芳
香。

颗粒和气泡的网络是结构坚实所必需。

冻结期间脂肪结聚的速率是关系到搅拌发
泡性能和结构性质的一个十分重要的因素。如
果开始即有大的脂肪块聚集,或在达到所需的
粘度之前,冻结过程中就会过早成块,气泡可
能在高速率下破裂。最后所得可能是质量粗劣
的冰淇淋。当水冻结和粘性增加时,气泡较不
易破裂,事实上,脂肪块聚有利于气体的结合
和小气泡的形成。这表明,合适地使用乳化剂
其结果是产生较小的和更多的气泡层,增加了
表面积。光滑的结构也是微小冰晶的结果。虽
然对这些复杂的关系还没有足够的认识,但是
气体/液体分界面将扩大表面积,因而对“干
燥”起作用。因为表面积增大,未冻结水层就

会变薄。

进一步的研究和估价

对有关冰淇淋的复杂的结构和在冻结过程
中产生的脂肪乳浊液及其它结构成分的机理,
需要进一步研究。伯杰(1976)注意到,虽然仪器
的进展对制做过程和成分变化已产生了有用的
情报,但对冰淇淋性质的感观认识方面的联系
是有限的。上述见解还需要进一步加以证实,
要有效地控制冰淇淋生产中影响产品性质的各
种变数,这些性质还和消费者的接受性有关。

刘洪来 译自《Food Technology》

1981年35卷第1期

陈祖荫校