

步增长。这种情况的出现，可能同中度伤害果果皮组织中，与细胞膜相连的 ACC 向乙烯转化酶系统遭到较大幅度破坏，ACC 向乙烯转化过程受到阻碍，造成 ACC 在组织中进一步累积有关。严重伤害果果皮乙烯释放率极低，ACC 含量也有所下降。此时果皮组织已受到严重损伤，处于崩溃状态。上述现象不但与 ACC 向乙烯转化系统遭到破坏有关，而且也可能是整个乙烯生物合成系统遭到一定程度损伤的反映。

主要参考文献

[1] 徐荣江等, 1983, 植物生理通讯 1983(4):

- 21~24。
[2] 徐荣江等, 1983, 植物生理通讯 1983(6):
28~30。
[3] 董建国等, 1983, 植物生理通讯 1983(6):
46~48。
[4] Abeles, F.B, 1973, Academic Press,
New York.
[5] Adams, D.O, 1979, Proc Nat Acad
Sci USA 76:170-174.
[6] Cooper, W.C, et al, 1969, Plant Physiol
64:1194~1196.
[7] Hoffman, N.E, et al, 1980, J Amer
Soc Hort Sci 105:492~495.
[8] Wang, C.Y, et al, 1981, Plant Physiol
69:424~427.

桔子汽水配制工艺

郭卫强

目前全国各地生产的汽品种很多，主要有果汁汽水、普通汽水和可乐型汽水等等。

汽水是利用甜味剂（砂糖及糖精等）、柠檬酸、香料、果汁、防腐剂、色素等物质与水混合后压入二氧化碳制成的饮料，饮后有清凉爽快感觉，能帮助消化。

这里介绍桔子汽水的配制方法。

优良的桔子汽水外观色泽为桔黄或淡黄色，稍有混浊，具有较浓的天然桔子的芳香味道，酸甜适口，二氧化碳含量足，有杀口感，防腐剂、糖精和色素含量不超过国家标准。

桔子汽水的浑浊是正常的，因为桔子经压榨制成的橙黄色果汁含有很高的胡萝卜素，故原果汁呈混浊状态，这种果汁制成的汽水出现浑浊是正常的，并非果絮及清、沉淀分离的质量问题。

一般每百打的汽水成品，加入桔子果汁的数量很少（约 1~2%），在技术要求上桔子汽水要稍有浑浊，因之还需借助于

在配方中加入一些混浊剂（增稠剂），使汽水人为产生混浊和防止清、沉分离的现象。

目前常用的混浊剂有虫胶、羧甲基纤维素等。每百打（每瓶250克）桔子汽水的配方如下：

白砂糖 50斤	糖精 35克
桔子油 60斤	柠檬酸 300克
羧甲基纤维素 150克	苯角酸钠 40克
食用色素：柠檬黄 4 克	胭脂红 0.5克
桔酱或桔汁 5~10斤	

桔子油是一种天然香料，它的桔子香味很浓，这是任何化学合成的桔子香精所不能比拟的。由于桔子油本身是一种油剂，不易溶于水，故在使用前必须先将它溶于食用酒精中，（比例 1:2.5），成为稀释可溶溶液，才能添加入糖浆配料中。

最后如果发现配制好的糖浆表面上，还会有一点点桔子油不完全溶解，此时可用棉纸将它吸掉，以免装瓶后飘浮在汽水表面，影响外观质量。