

# 酿造格瓦斯取消糖精效果好

赵 连 春

近几年来发现东北、内蒙、北京、河北等地生产的格瓦斯饮料糖精味十分明显。糖精对人体有无害处，目前虽无定论，但大多数研究者认为糖精的纯度，用量与危害大小有关。因此国家关于食品添加剂的最大使用量做了明文规定：糖精钠的最大使用量为0.15克/公斤（GB2760-81）。

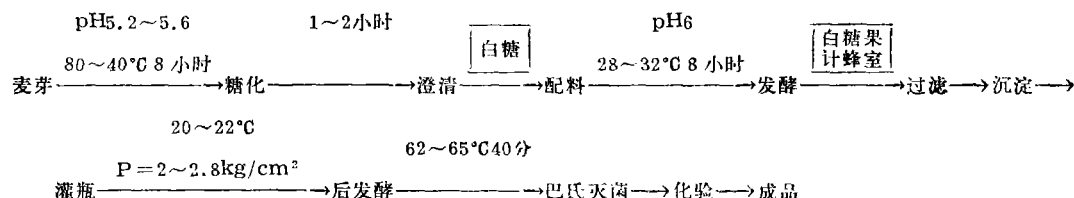
基于糖精对人体毫无营养价值，且使用量过大对人体健康有害，我们从去年开始试验取消糖精制造格瓦斯，配方的根据是卢大修同志

的《格瓦斯饮料的制造》（见1982年第6期《食品科学》），经过化验室试验，小批量生产并经有关部门鉴定，产品上市后由于兼有啤酒、果汁的风味而深受消费者欢迎，现将配方及制造工艺简要介绍如下：

## 一、原料配方（100箱为计）

面包干 150公斤 白糖 80公斤  
啤酒花 250克 浓缩果汁 8公斤  
蜂蜜 4公斤 酵母泥 5公斤

## 二、工艺路线



### 工艺简要说明：

1. 糖化结束时，碘液对麦汁起紫色反应，淀粉水解不可过头。
2. 自然澄清后将麦汁虹吸到发酵桶比用过滤机过滤的麦汁，淀粉浑浊物要少些。
3. 前发酵之后二次添加白糖主要用以调整糖度，添加后总糖可达5~5.4%。
4. 后发酵的瓶内压力达2~2.8 kg/cm<sup>2</sup>时，应及时进行巴氏消毒，经消毒后的产品即使糖度很高，也不会发生爆炸现象。
5. 用面包干代替麦芽其成品焦香味大，但

缺乏麦芽香；用桔皮或柠檬皮代替果汁味道清香，但用量过大则有苦味产生。

三、同面包格瓦斯、苏联面包格瓦斯理化指标（如下表）

理化指标	面包格瓦斯黑 Q/QB33~80	苏联面包 格瓦斯	取消添 加剂的 格瓦斯
总糖	2~3% (按折光计)	5.4~5.8 (以干物质计)	4.0~4.4 (溶量法)
酸度(T°)	1~1.5	2~4	2~3
二氧化碳(重量%)	0.35~0.4	0.3~0.4	0.3~0.4
酒精含量(重量%)	0.3~0.5	0.4~0.6	0.8~1.0