

甜叶菊甙加工食品试验初报

钟 黛 林

甜叶菊是一种新的天然甜料植物,其叶片中含有6~12%的甜叶菊甙,其纯品为白色粉状,甜度为蔗糖的300倍。据试验食用该物非但对人体无害,而且对糖尿病、高血压等病有特殊疗效,对食品和淹渍品亦有防腐作用。日本、美国、西欧一些国家纷纷用甜叶菊甙作为甜味剂替代合成糖精而用于食品工业。日商已将甜叶菊提制成三种甜味剂产品出售:①stevix-P白色粉状,甜度为蔗糖150倍。②stevix-L,甜度为蔗糖的75倍,淡黄色粉状。③Steviosin结晶状,甜度为蔗糖的230倍。为方便用户还生产比蔗糖甜5、7、9、11倍的产品。目前在市场上用甜叶菊制造的糕点、饼干、罐头和口香胶糖、饮料等食品纷纷问世,轰动了商界,十分畅销。

甜叶菊在我省已引种成功,目前开始推广扩大栽培,对产品叶片除积极沟通外销渠道外,为了打开国内销售市场,我们于1980年用本所自制提取的产品甜叶菊甙和温州棒冰厂、面包厂、上海密钱厂协作试制了棒冰、面包和密钱等食品。经1980年8月温州地区科委主持召开的甜叶菊座谈会代表的尝试鉴定,评价很好,从而为甜叶菊的应用开拓了新的途径。现将试制配方总结于后:

一、甜叶菊甙作棒冰试验

(一) 试验配方1:

水7.5斤 甜叶菊甙15克 面粉143克 牛奶115克 香精3克(加工成72支棒冰)。

(二) 试验配方2:

水7.5斤 甜叶菊甙7.15克 面粉143克 牛奶115克 香精3克(加工成72支棒冰)。

(三) 常规配方3:

水7.5斤 糖精0.7克 面粉143克 牛奶115克 香精3克(加工成72支棒冰)。

据棒冰厂常规配方需要白糖572克,而本试验分别采用配方①15克甜叶菊甙、配方②7.15克甜叶菊甙和配方③0.7克糖精替代白糖

加工棒冰,经代表评尝后一致认为配方①太甜,反而导致苦味,风味不好。配方②和配方③食用似市售棒冰,二者甜度差不多。配方②甜度适中,纯正可口,食后清甜余味长,略带轻微甘草味,其鲜味虽略逊于白糖棒冰,但余味胜于糖精棒冰,由此可见7.15克甜度约为蔗糖80倍的淡黄色甜叶菊甙完全可以代替572克白糖或0.7克糖精而应用于棒冰加工业。

二、用甜叶菊甙作鸡蛋面包试验:

(一) 试验配方 100只鸡蛋面包

富强粉20斤 甜叶菊甙20克 猪油0.5斤 茶油0.5斤 鸡蛋1.2斤 食盐0.1斤 酵母0.3斤。

(二) 常规配方(100只鸡蛋面包)

富强粉20斤 白糖3.2斤 猪油0.5斤 茶油0.5斤 鸡蛋1.2斤 食盐0.1斤 酵母0.3斤。

经品尝用20克甜叶菊甙代替3.2斤白糖做出的产品和市售的鸡蛋面包在外形、色泽、发酵松软度,并无异样,吃起来同样是松软香甜可口,风味好。

三、甜叶菊甙作密钱——出口话梅试验:

(一) 试验配方1:

咸梅坯100斤 200倍结晶状甜叶菊甙1.88斤 香兰素0.20斤 甘草节3斤。

(二) 试验配方2:

咸梅坯100斤 80倍蛋黄色粉状甜叶菊甙4.69斤 香兰素0.20斤 甘草节3斤。

(三) 常规配方60斤话梅成品需要

咸梅坯100斤 糖精0.75斤 香兰素0.20斤 甘草节3斤。

经品尝用200倍结晶状甜叶菊甙1.88斤代替糖精0.75斤的话梅,香甜可口,后味清凉解渴。用80倍蛋黄色粉状甜叶菊甙4.69斤代替糖精0.75斤的话梅,除后味略带苦味外,同样具备试验配方1的优点。而用糖精配方的产品,后味不及前述二种。