

# 甜 叶 菊 大 有 可 为

## ——介绍一种甜味剂

钱 敏 之      成 瑞 珊

利用甜菊叶和提取的菊糖或作为糖源用于食品工业上的作法，已引起国内外的广泛重视。原因是人们反对在食品中采用有致癌嫌疑的人工合成糖精。为此，日本有人提出“回到大自然”的口号，拒用糖精食品。此外，据许多科学实验结果，认为长期或过量的食用单一糖源，如蔗糖亦会引起某种代谢障碍，造成小儿蛀齿、成人肥胖等症，而主张糖源多样化。于是，甜叶菊恰巧应时而生，成为当今风靡一时的糖源新秀，食品中的甜美添加剂。

去年中秋，我们有机会与国内同行受邀参加湖南郴州地区甜叶菊引种研究鉴定会。与会者饱享口福，居然喝的甜菊茶、抽的甜菊烟、呷的是甜菊酒、嚼的是甜菊并，看的是琳琅满目的图片和展品，如：甜菊红茶、绿茶、花茶、混合茶；复方冲剂、止咳露；冰棍、汽酒、果汁、罐头、面包、月并、蛋糕……还有酱油。真是名目繁多（见照片），举不胜举，品茗之下，赞声不绝。甜菊叶及菊糖在食品方面的利用主要有以下三个途径。

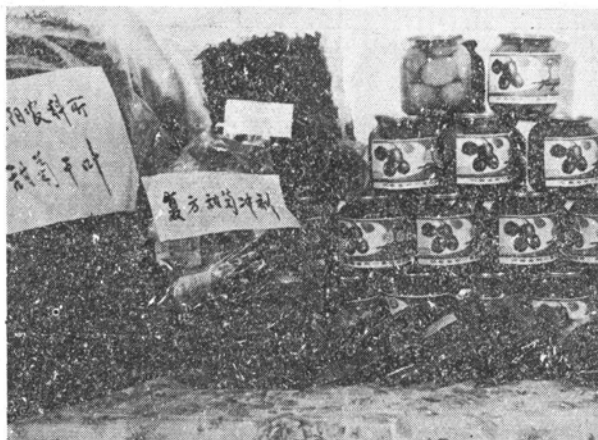
干叶直接利用：干叶直接投料或水浸液利用，方法简便、成本低、效率高。其草青味可在原材料的复方中抵消，同样达到甜蜜可口，

效果良好。见表 1。

二、干叶予措移料：由于人们对干叶直接

干叶直接投料试制食品情况 表 1

食品名称	代糖比例	投料比例 (干叶/原材料)	移料方法	效果评价
甜菊酱油	100%	0.2%	煮料时投入干叶或水提浓缩液	色、香、味俱增。并能促进防腐。
酸甜藕头	100%	0.5~0.6%	原材料与干叶分层淹制或水提浓缩液掺入浸泡	色、香、味增进，甜味渗入效果好。每百斤成本降低12.8元。
甜菊白酒	/	0.4%	干叶浸泡	色泽翠绿明亮，甜而适口
甜菊香烟	100%	0.7%	水提浓缩液与香精配合喷雾	内渗及保润效果好。甘甜余味适中。
混合型红绿碎茶	/	25%	干叶碎片均匀混合	香甜适口、无草青味。
甜菊红茶	/	100%	发酵延长至六小时其他工艺与红茶同	作一般饮料及慢性病患者服用，反映良好。





泡饮有感青草味，为此试验出两种办法可除其味。一为“蒸除法”，即在投料前予蒸45分钟后利用。二为“烤制法”，据试验，鲜叶收割后在摄氏140度下，烤焙15分钟之干叶与晒干叶相比，无草青味。其试制品内容如下：

干叶予措后代糖试制品情况： 表 2

食品名称	代糖比列	移料比列 (于措干叶/ 原材料)	投料方法	效果评价
甜菊冰棍	全部糖精 及30~50% 的蔗糖	按1斤干 叶=25克糖 精和25斤蔗 糖析算	予措干叶 水浸提、过 滤	清爽、甜 味、适中
甜菊汽水	全部糖精 及50%的蔗 糖	同上	同上	色橙黄、 清亮、清凉 性能好
面 包	35~50% 的蔗糖	同上	同上	松软性、 后味效果改 善
饼 干	16~20%	同上	水浸提浓 缩配料	松软性改 善
香麻片	50%	同上	同上	同上

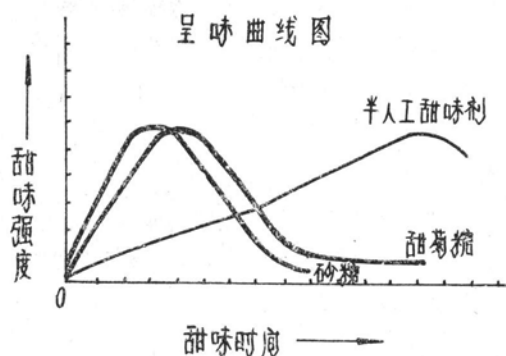
\*\*\*\*\*

(上接37页)

位考核，每付磨片可加工30~32万斤原料大豆。即使磨片磨损后其产量也可保证在250~300公斤/小时。按此计算；一个日产2000斤原料的中型厂可连续使用半年。基本上就达到国外同类产品使用寿命。

(4)节省能源：按每度电粉碎大豆的数量计算，SM~300A型砂轮为33.3~40公斤/度，根据北京各豆制厂使用石磨的情况，平均为

三、菊糖貳粗制品的应用：甜菊叶经过反复水浸提取，用碳酸钙或硫酸钾铝纯化，过滤浓缩后所得的淡黄色糖貳粉，即为蔗糖甜度80倍左右的粗制品。一般来讲粗制品投料成本低，运用方便，草青味已除。使用于鲜果罐头、果露、果酱后，食品滋美可口，内渗性提高，糖水甜余味明显延长(见图)。用于面包、糕点，其发泡性、松软性良好。用于麻片、并干也可增强其松脆性，纯正可口。用下列配方制成面包各100个，品尝结果，两者的色、香、味并无差异。富强粉20斤+白糖3.2斤菊糖貳20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。



甜菊叶甜度高、热量低、安全性好，为各类食品的滋美添加剂，尤其适用于暑期健美清凉饮料。甜菊貳，味正质纯，有清爽甜密之感，其甜度强，余味长，有取代糖精之可能。甜叶菊栽培容易，产量高，在我国适应区广。不仅国内市场广阔，其国际贸易前景也良好，售价2500~3700美元/吨。目前仍供不应求。

21.5公斤/度，钢板磨为22公斤/度，它比石磨提高了55~86%，比钢磨提高了51~82%。

现在除在豆制厂使用外，我们还在饴糖厂等单位做了磨米的实验。结果表明，它具有磨糊质量好，产量大(1800公斤/小时)，噪音小，效率高(106公斤/度，比原使用的钢板磨提高87%)等优点，不但可以取代钢板磨，而且还可逐步地在不同的行业中得到更广泛的应用。