

杏仁片批发批发「多图」

产品名称	杏仁片批发批发「多图」
公司名称	东莞市千味食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞市南城街道胜和社区胜和路胜和商住广场D座7楼25号单元
联系电话	15007695232

产品详情

苦杏仁炮制

方法:取净苦杏仁样品12份,各3000g,杏仁片批发,分别照焯法,置夹层锅的沸水中,不断翻动,焯至种皮由皱缩至舒展,易搓去时,捞出,立即放入冷水中,用脱皮机除去种皮,当天及时低温干燥,采用几种不同的受热时间、冷浸时间对有效成份苦杏仁苷的含量影响较大。受热时间太短,无法脱皮,也不足以去除苦杏仁酶,受热时间过长则会造成苦杏仁苷的损失,冷浸过程会使部分苷溶于水中,一部分苷发生水解,故冷浸时间不宜过长,干燥温度以低温为宜,温度过高容易泛油,外观色泽变黄,影响成品质量。苦杏仁在沸水受热时间在4-10分钟、冷浸时间10分钟以内,低温干燥比较合理,即容易脱皮,有效成分苦杏仁苷含量损失也不会太大,即能保证产品质量又能保证其作用。

苦杏仁味苦,合理使用能增强其润肠作用,炮制后可除去非药用部位,便于有效成分煎出,提高药用价值。但炮制的受热时间、冷浸时间、干燥温度很关键。会影响到苦杏仁的外观性状及苦杏仁苷有效成分,因此控制好苦杏:炮制的受热时间、冷浸时间、干燥温度能保证饮片的质量。pH值、温度、氯化钠浓度和蛋白浓度等对苦杏仁蛋白功能特性影响显著。在pH4.0时,蛋白质的持水性、持油性、起泡性、乳化性及乳化稳定性小,但此时杏仁蛋白的泡沫稳定性佳;偏离等电点后,各项功能特性均有改善;在一定范围内,随温度升高,蛋白的功能特性略有增加;低浓度的氯化钠可改善蛋白起泡性及泡沫稳定性、乳化性及乳化稳定性;蛋白浓度增加,蛋白的起泡性及泡沫稳定性、乳化性及乳化稳定性增加。

尽管美国大杏仁优点如此突出,但在中国市场一直难以占据坚果类产品消费的主要位置,我们通过问卷调查和查找文献、报告的方式,分析其中可能的原因:

- 1、价格昂贵,无法将其作为日常消费品。

2、大包装不易于开包后存放。

3、坚果较干，多食会造成上火内燥等。

休闲食品作为典型的快速消费品，购买的随机性非常强。而消费者在初次购买的过程中会更倾向于产品新颖的包装、丰富的营养；并且在调研中我们发现，新品牌的口感如果好，消费者会马上记住，继而产生重复购买。

杏仁是蔷薇科的植物，包括杏树的种仁和扁桃的种仁。每到果实成熟季节，杏仁核被剥开后就看到表皮包裹着褐色外衣的略微成扁卵状的杏仁。

杏仁是生长在暖温带的作物的果实，所以它性喜温暖、阳光充足的气候环境，所以一般杏仁树大部分是种植在向阳可以沐浴阳光的地方。杏仁一般分为甜杏仁和苦杏仁之分或者被成为南杏仁和北杏仁。它二者在营养成分上都是一样的，就是一个口味的区别，一个甜一个苦。甜杏仁有着丰富的营养价值，是市场上非常名贵的干果，它是可以生吃直接食用的。甜杏仁不仅含有丰富的不饱和脂肪、维生素E、优质蛋白、膳食纤维，还含有钙、镁、锌、铁等矿物质，容易被人体吸收，夏季食用，不但可以美容养颜，还有减肥功效。苦杏仁可以被用来入药，一般作药用。中药很早就开始使用杏仁作为平时的药用。