

# 黔东南酸角汁饮料加工 饮料加工 品世食品

产品名称	黔东南酸角汁饮料加工 饮料加工 品世食品
公司名称	昆明品世食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	昆明市富民县工业园区东元生态食品加工园
联系电话	13170633048 13170633048

## 产品详情

果蔬饮料制造与贮藏中存在的问题

变色

果蔬汁的变色主要有三种原因

(1)本身所含色素的改变

叶绿素：光敏氧化裂解为无色物质，叶绿素水解酶水解成脱叶醇基叶绿素和叶绿醇，最后被氧化成无色物质。控制措施为保持产品在常温弱碱条件下，或者用铜离子处理使之成为去镁叶绿素。

类胡萝卜素：容易发生光敏氧化。控制措施为采用避光包装或避光贮藏。

多酚类色素：包括花青素、花黄素和单宁类物质。花青素类是一类极不稳定的色素，黔东南蓝莓汁饮料加工，pH值改变，氧化剂，光照，高温，金属离子的存在均可使其颜色改变。Fe离子的存在会影响花黄素的颜色。

(2)酶促褐变：由于果蔬组织破碎，在有氧气的条件下果蔬中的氧化酶(如PPO)催化酚类物质变色。

防止方法如下：

杀酶活性：采用70~80℃，3~5min或95~98℃，30~60s；

添加食用酸抑制酶活性：各种酸类物质能有效抑制多酚氧化酶的活性，因其酶活性最适pH值为6~7，而加食用酸后，可降低其介质pH值，使酶活性的pH环境发生改变，而受到抑制。但需用量大，费用高，不能普遍采用；

在加工中不接触铁和铜的工具或盛器，减少受热时间。

(3)非酶褐变：果汁中的还原糖和氨基酸之间发生美拉德反应，在浓缩汁中这种褐变尤其突出。

控制方法如下：

有效控制pH值在3.3或以下；

防止过度的热力杀菌；

制品贮藏在较低温度下，10 或更低温度。

果蔬饮品代理招商，果蔬饮料经销批发，认准昆明品世食品有限公司。我公司充分利用云南丰富的农作物、果蔬资源优势，主要以红土高原特产食用菌、优质粗杂粮、新鲜果蔬等为原料，黔东南芒果汁饮料加工，致力于开发、生产具有较高技术含量及高附加值的山珍休闲食品和农特果蔬饮品，欢迎咨询我们！

果蔬饮料制造与贮藏中存在的问题

变味

(1)微生物引起的变味

微生物引起的变味，主要应着重注意各个工艺环节的清洁卫生和杀菌的彻底性。

(2)柑橘汁的变味

柑橘汁除微生物的侵染能引起变味，柑橘汁在加工处理不当，还会产生以下变味：一是煮熟味；二是苦味；三是萜烯味。即在柑橘加工的过程中，外果皮的芳香油过多的带人，尤其是d-萜烯在柠檬酸的氧化下可生成萜品醇，而产生松节油味。

克服柑橘汁的变味主要应注意，采用适宜的杀菌方法和温度，以瞬时杀菌方法为好；在加工中应提高柑橘采收成熟度；选择含苦味物质少的品种；先取芳香油，饮料加工，再进行榨汁；榨汁时采用FMC取汁法、锥汁法取汁。如果采用打浆取汁，必须先人工去皮，再榨汁。

果蔬饮品代理招商，果蔬饮料经销批发，认准昆明品世食品有限公司。我公司充分利用云南丰富的农作物、果蔬资源优势，主要以红土高原特产食用菌、优质粗杂粮、新鲜果蔬等为原料，黔东南酸角汁饮料加工，致力于开发、生产具有较高技术含量及高附加值的山珍休闲食品和农特果蔬饮品，欢迎咨询我们！

果蔬汁生产工艺

目前世界上生产的主要果蔬汁产品根据加工工艺的不同，可以分为5大类型：澄清型，需要澄清和过滤，以干果为原料还需要浸提工序；混浊汁，需要均质和脱气；果肉饮料，需要预煮和打浆，其他工序同混浊汁；浓缩汁，需要浓缩；果汁粉，需要脱水干燥。因此制作各类不同产品的果蔬汁，主要在后续工艺上有区别，而首要的是进行原汁的生产。原汁一般原料经选择、预处理、破碎和榨汁、粗滤为共同工艺，是果蔬原料制汁的必经途径。

果蔬饮品代理招商，果蔬饮料经销批发，认准昆明品世食品有限公司。我公司充分利用云南丰富的农作物、果蔬资源优势，主要以红土高原特产食用菌、优质粗杂粮、新鲜果蔬等为原料，致力于开发、生产具有较高技术含量及高附加值的山珍休闲食品和农特果蔬饮品，欢迎咨询我们！

黔东南酸角汁饮料加工-饮料加工-品世食品由昆明品世食品有限公司提供。黔东南酸角汁饮料加工-饮料加工-品世食品是昆明品世食品有限公司（[www.xn--rhq65nba5680e.com](http://www.xn--rhq65nba5680e.com)）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：李经理。