

适用技术丛刊

第四辑

国外食品制作及配方200例

目 录

一、饮 料

- 1、新型软饮料配方三例..... 果
- 2、苦味果汁的处理法.....
- 3、柑桔汁的加工技术.....
- 4、柑桔属果汁酶法处理.....
- 5、果汁综合澄清和脱色.....
- 6、玫瑰茄饮料.....
- 7、改进葡萄酒饮料的稳定性.....
- 8、用柑桔类水果果皮制成果汁.....
- 9、以柑桔类外皮等为原料的果汁制法.....
- 10、三个优质饮料配方.....
- 11、清凉饮料.....
- 12、运动员饮料配方.....
- 13、蛋白质强化的果汁饮料.....
- 14、高温操作人员饮用的无醇草药饮料.....
- 15、小麦啤酒再制饮料.....
- 16、含果粕的桔汁生产.....
- 17、具有烈性酒香味的无醇饮料.....
- 18、即食高蛋白可可豆浆粉的制造.....
- 19、高纯度的苦味物质—柚甙.....
- 20、健康饮料.....
- 21、电解质饮料.....
- 22、巧克力味花生乳清新型饮料.....
- 23、果汁粉的生产.....
- 24、花粉饮料.....
- 25、应用环状糊精的即席饮料的生产方法.....
- 26、无醇营养饮料粉.....
- 27、高血压患者的保健饮料.....
- 28、疗效性脱乳糖酸乳饮料的制造.....
- 29、磷脂用作粉末饮料的易溶剂.....
- 30、灌装方法对瓶装柑桔汁、葡萄柑汁质量的影响.....
- 31、含有全脂乳的清凉饮料.....
- 32、酸性大豆饮料的制备.....
- 33、低卡高营养乳酸饮料.....
- 34、含微量酒精饮料的制作.....
- 35、一种新型饮料—苹果格吐.....
- 36、利用大丽花茎制取饮料粉.....
- 37、一种新型的疗效饮料.....
- 38、速溶茶制作工艺.....
- 39、蒸馏酒的品质改良法.....
- 40、快速生产不易变质的苹果酒的工艺.....
- 41、后发酵阶段啤酒的变化.....
- 42、制造果子酒的改良法.....
- 43、蒸馏酒的制造方法.....
- 44、薏苡酒的制造方法.....
- 45、含铁葡萄酒的制造方法.....
- 46、王浆人参酒的制造.....
- 47、从啤酒厂废料制备蛋白质粉的方法.....
- 48、从葡萄酒的酵母中制造食品维生素浓缩物的方法.....

二、奶 制 品

- 49、人造蛋白和人造蛋黄.....
- 50、富含蛋白质的牛奶产品.....
- 51、用于规定进食量的高蛋白奶制品.....
- 52、无乳糖酸牛奶饮料的制作.....
- 53、牛奶序效食品.....
- 54、代乳品.....
- 55、粉末酸奶与粉末酸牛奶速溶饮料的组成.....
- 56、改进稠度的冰淇淋.....
- 57、香气浓郁的牛奶.....
- 58、牛奶保鲜法.....

三、糖 果

- 59、蜂蜜杏仁牛乳糖.....
- 60、不需精磨的高蛋白巧克力的制法.....
- 61、乳脂方登糖的生产工艺.....
- 62、液态芯夹心硬糖的制造.....
- 63、不吸潮，水溶性糖粉的制法.....
- 64、用淀粉或糊精生产粉状焦糖.....
- 65、软性卡拉蜜尔糖在制造过程中的质量控制.....
- 66、口香糖基质材料——SBR.....
- 67、发泡性口香糖的制造方法.....
- 68、果胶软糖的制造.....
- 69、添加特定HLB值的蔗糖 脂 肪酸脂可提高巧克力耐热性.....
- 70、可用作巧克力填充料的高稳定花生酱.....
- 71、糖果配料中添加环糊精能抑制香料的蒸发.....
- 72、用于巧克力的抗发花剂.....
- 73、改良泡抱糖的制造方法.....
- 74、生津口香糖.....
- 75、连续熬糖新工艺.....
- 76、高麦芽糖糖浆制造的硬糖.....
- 77、热糖块的防粘剂——非吸水性聚乙二醇.....
- 78、糖果的香味与着色.....
- 79、晶态蜂蜜的制法.....

四、大豆食品

- 80、美国大豆协会推荐的利用大豆或脱脂大豆生产豆奶的脱臭方法...
- 81、美国伊利诺斯州研究的豆奶生产技术.....
- 82、提高豆浆得率和质量的最佳方法——蒸气注入法.....
- 83、豆浆脱除豆腥味的办法.....
- 84、豆奶脱臭脱苦味新方法.....
- 85、制作均质豆浆的方法.....
- 86、用水加工方法除大豆的苦味.....
- 87、青大豆生产豆奶的工艺.....
- 88、豆奶中添加钙盐延长其贮藏期...
- 89、瓶装豆奶消毒灭菌条件.....
- 90、防止豆浆沉淀的方法.....
- 91、一种新型的大豆粉制法.....
- 92、即食品豆浆粉的制造.....
- 93、用大豆粉制造甜炼乳样制品.....
- 94、粉丝的制作法.....
- 95、豆腐生产新工艺.....
- 96、无菌包装豆腐.....

- 97、乳酪菌豆腐.....
- 98、全粒豆腐的制造法.....
- 99、干冻豆腐的制作方法.....
- 100、提高豆腐的凝固性能，减少切块时损耗.....
- 101、作豆腐的粉末消泡剂.....
- 102、豆腐用消泡剂.....
- 103、新型食品——豆腐点心.....
- 104、全脂豆粉婴儿食品配方.....
- 105、用大豆作的断奶婴儿食品.....
- 106、新型豆乳酪.....
- 107、新型大豆食品.....
- 108、含乳酸菌的纳豆食品生产方法...
- 109、用大豆作的高蛋白方便食品.....
- 110、干燥蛋白食品的制造法.....
- 111、脱臭、脱脂大豆粉工艺.....
- 112、豆类食品中添加蛋氨酸.....
- 113、加进豆渣的淀粉质膨化食品.....
- 114、以豆腐渣为主要材料的油炸点心的制作法.....
- 115、用大豆制作的新型添加剂.....
- 116、改进大豆风味的方法.....
- 117、冻豆腐的生产.....
- 118、豆乳西点十四例.....

五、焙烤食品、方便食品

- 119、疗效糕点的配方.....
- 120、滋补蛋糕.....
- 121、具有长期贮藏稳定性的面包.....
- 122、制造淀粉的副产物能改善面包质量.....
- 123、异构糖用于制面包.....
- 124、低糖、低热量主食面包.....
- 125、果泥夹蕊薄脆饼.....
- 126、十种面包的制作法.....
- 127、日本面包点心的配方与调制.....
- 128、蛋糕的制作技术及配方.....
- 129、可长期贮藏的高蛋白饼干.....
- 130、美国饼干的制法.....
- 131、添加糊精对使用糖蜜固形物的面包的影响.....
- 132、提高面包质量和产量的新面团的改良剂.....
- 133、用于食品增稠剂的玉米片的制取
- 134、发酵蛋酸乳的制作方法.....
- 135、利用淀粉的含水副产物改进面包质量.....
- 136、花生壳粉作为食用纤维用于面包
- 137、乳清在面包生产中的应用.....
- 138、桔子酱的制作法.....
- 139、膨化食品的制作法.....
- 140、半温品的制作法.....
- 141、不用油炸的速煮面制作.....
- 142、日本的松脆面包干.....
- 143、速煮米脱水加工.....
- 144、西红柿粉的生产.....
- 145、面粉的维生素强化.....
- 146、即食鸡面汤料配方.....
- 147、即食牛肉面汤料配方.....
- 148、即食蔬菜汤料配方.....
- 149、高浓度麦茶的制作法.....
- 150、粉末状蜂蜜的制作法.....
- 151、保健食品——蛋白酪.....

六、儿童食品、疗效食品

- 152、婴幼儿食品的制作方法.....
- 153、断乳期婴儿用的乳制品.....
- 154、婴幼儿高蛋白奶制品.....
- 155、供儿童食用的胡萝卜罐头食品的制作.....
- 156、早产婴儿食品.....
- 157、高蛋白膨化乳食品.....
- 158、味美健身的儿童午餐软罐头及配方.....
- 159、婴儿保健乳品——化学成份与临床评介.....
- 160、母乳代用品.....
- 161、干燥蜂蜜.....
- 162、供糖尿病人的果糖饮料.....
- 163、肾脏病患儿罐头食品——配有肉类、素油、蔬菜、糖、盐、草药浸汁与维生素等.....
- 164、降低体重与血脂的膳食成分.....
- 165、面包的保健涂抹剂.....
- 166、钙强化对豆乳口感与稳定性的影响.....
- 167、保健饮品.....
- 168、加钙质的清凉饮料.....
- 169、制备降低胆固醇活度的乳化型营养饮料.....
- 170、蘑菇菌丝体保健饮料的制备.....
- 171、啤酒糟生产高纤维产品.....
- 172、促进精力恢复的营养素制品.....
- 173、供缺乳糖酶以及高血压患者饮用的保健饮品.....
- 174、脱脂蔗糖.....
- 175、复方疗效食品.....
- 176、抑制食欲的营养膳及制法.....
- 177、糖尿病食品.....
- 178、“德涅帕”无醇滋补饮料.....
- 179、无糖、不龋齿的蛋白质水解物作甜味料.....
- 180、用于治疗高胆固醇的疗效饮料.....

七、酱油、酱、食醋

- 181、酱油固体曲新制作
- 182、颗粒酱油的制作方法
- 183、含有海藻矿物质的酱及酱油的制作方法
- 184、天然调味品生产方法
- 185、酱油酿造方法
- 186、酱油防腐方法
- 187、高蛋白酱的制作方法
- 188、蛋白质含量高的酱的制法
- 189、维生素酱
- 190、采用真空方法腌制酱菜
- 191、含盐食品的风味改善方法
- 192、浓缩醋制作方法
- 193、采用两次发酵法生产乙酸含量高的醋
- 194、乙酸含量高的浓缩醋生产方法
- 195、两次发酵酿制含有高浓度醋酸醋的工艺
- 196、新型醋——意米醋
- 197、生物化学醋的联合制取法
- 198、以水果皮核为原料生产食醋

八、其它

- 199、百合粉、藕粉的加工工艺
- 200、欧州特色菜七款

饮 料

1、新型软饮料配三方例

美国近年发表的一项专利公布几种新型饮料配方及生产方法，介绍如下：

摘 要

这种新型的不含酒精的软饮料的成分包括：半乳糖、果糖、蔗糖、尼克酸、核黄素及各种无机盐。这种饮料还可制应浓缩产品。其配方有好几个。

生产实例之一

第一配方如下：

半乳糖	35	克
果糖	15	克
蔗糖	50	克
天门冬氨酸钾	1	克
L-一天门冬氨酸	0.430	克
氯化钠	0.150	克
氯化镁	0.420	克
氯化钾	0.340	克
磷酸单钾	0.700	克
柠檬酸	1	克
二氧化碳	5	克
美洲越桔萃取物	7	克
水	1	升

上述量的氯化钠、氯化镁、氯化钾、磷酸单钾、天门冬氨酸钾、L-一天门冬氨酸、柠檬酸、半乳糖、果糖、蔗糖和美洲越桔萃取物全能溶于900毫升的水中。将二氧化碳与足量的水混合制成一升加入上述配方中，再经73—85℃巴氏灭菌20~23分钟即可。

生产实例之二

第二种配方如下：

半乳糖	35	克
蔗糖	65	克
L-一天门冬氨酸钾		克

1/2H ₂ O	0.500	克
L-一天门冬氨酸	0.135	克
谷氨酸钾	0.565	克
谷氨酸	0.745	克
氯化钠	0.150	克
氯化镁6H ₂ O	0.420	克
氯化钾	0.340	克
磷酸单钾	0.700	克
二氧化碳	5	克
柠檬酸	1	克
美洲越桔萃取物	7	克
水	1	升

上述氯化镁、氯化钠、氯化钾、L-一天门冬氨酸钾、谷氨酸、谷氨酸钾、天门冬氨酸、柠檬酸、半乳糖、蔗糖和美洲越桔萃取物全可溶900于毫升水中。将二氧化碳与足量的水混合制成一升加入上述配方中，再经73~75℃巴氏灭菌20~23分钟即可。

生产实例之三

第三种配方如下：

半乳糖	35	克
果糖	15	克
Na ItIto1(商品名称、一种氢化麦芽糖浆产品)	50	克
L-一天门冬氨酸钾	1	克
L-一天门冬氨酸	0.430	克
氯化钠	0.150	克
氯化镁6H ₂ O	0.420	克
氯化钾	0.340	克
磷酸单钾	0.700	克
柠檬酸	1	克
二氧化碳	5	克
美洲越桔萃取物	7	克
水	1	克

上述氯化钠、氯化镁、氯化钾、磷酸单钾、L-天门冬氨酸钾、L-天门冬氨酸、柠檬酸、半乳糖、果糖、Naitito1、和美洲越桔萃取物全可溶于900毫升水中。将二氧化碳与足量的水混合制成1升加入上述配方中，经过73—75℃巴氏灭菌20—23分钟即可。

2、苦味果汁的处理法

(1)天然果汁中悬浮着果胶等，而呈浑浊状态。柚貳被这些悬浮物吸附以不溶性的形态存在。如果将果汁短时间加热至60℃以上，柚貳则呈溶解乃至解离状态，易受酶的作用。但是加热至90℃以上则有损果汁的风味。

苦味桔柚果汁中存在的柚貳约0.1%。将果汁在60℃左右加热10分钟或在80℃以上加热数十秒，则大部分柚貳变为可溶性。柚貳溶解后，再冷至酶作用的适温即40℃左右，则长时间不致析出，可使酶充分进行作用。果汁的PH值依收获时期、产地等不同，通常约为PH2.8~3.4。因为柚貳酶在PH3.0以下时效力减少，所以果汁PH在3.0以下时应添加适当中和剂。例如碳酸钠，柠檬酸钠，磷酸钠等调节PH为好。

经过酶作用后的果汁加热至适温(例如70℃)短时间后，使酶失去活力。〔实例〕将柚汁1升用碳酸钠调节PH3.0以上。于60℃加热10分钟，再冷却至42℃，添加柚貳酶粉末制剂50克，保温40℃放置1小时。此时果汁苦味消失，急速加热至60~70℃，保持此温度10分钟，使酶失活，冷却，得到无苦味的果汁。

(2)苦味强的桔柑果汁的新处理法：

未成熟果或落果(夏柑)苦味成份含量较多，几乎无法利用。野村男次发现添加碳酸钙的处理法。添加碳酸钙的效果有三：①碳酸钙与果汁中的有机酸结合，使果汁的PH由2.6~2.8弯成3.0~3.2。在此PH值，柚

貳酶作用较强。②可使果汁中的果胶质变为不溶性的钙盐，又一般柚貳酶制剂中含有果胶酶。其生成的果胶分解物亦可变为不溶性钙盐。这些钙盐可用离心机分去。因此果汁容易浓缩。当浓缩时，泡沫减少。③用碳酸钙处理的果汁制造粉末果汁、吸湿性少。

碳酸钙的使用量视原果汁中的果胶质量而定。一般对夏柑果汁约为0.5%。

柚貳酶的酶活力单位每克为200小时。使用量以2%为适当。

〔实例1〕

不良夏柑果汁(未成熟果或落果的果汁等)150毫升添加碳酸钙1.0克。此时果汁中游离柠檬酸浓度约减至1%。PH为3.0~3.3。凉加3.0克为原汁的2%的柚貳酶(200单位/克)。于30℃，作用24小时，此时果汁中的柚貳量从90毫克%减至20毫克%。苦味消失。所用的柚貳酶如含果胶酶更好。将脱去苦味的果汁离心或过滤除去沉淀物，得到半透明的果汁。

〔实例2〕

按上法得到的脱苦味夏柑果汁，减压浓缩至1/10量后混以50克的葡萄糖或蔗糖。均一吸着后，于40℃真空干燥得到风味好的速溶果汁粉末。此粉末几乎呈纯白粉，每克含柠檬酸80毫克。滋味爽口。又每克含维生素C0.6毫克以上。

此粉末如添加人工香料及其他粉末果汁或再加一些糖，便可制成各种美味果汁。

3、柑桔汁的加工技术

美国佛罗里达州柑桔汁加工所用之原料品种有三即早桔(Hamlin)，中桔(Pineapple Orange)及晚桔(Valencia)，就品质而言，以Valencia品质最佳，且颜色亦较鲜艳，而以Hamlin之颜色最差。

为提高柑桔汁产品之品质，此三种品种相互混合，以调节糖酸比在12.5~13.0。

榨汁前，原料洗涤甚为重要，通常分三段，第一段要加压冲洗，第二段用清水冲洗，第三段用热风淋干，以免影响果汁成分之变化。

柑桔类果汁中产生苦味之主要成分为柚皮苷及柠檬苦素，而柠檬苦素之苦味比柚皮苷大约10倍，所以鲜果中不觉苦。但榨汁后即变成苦味，一般如其含量超过2ppm，即可觉察，在成熟柑桔中其含量较低。

判定果汁中所含天然果汁量多寡，以脯氨酸含量作为指标，脯氨酸系柑桔类果汁中主要之氨基酸基，曾分析100个柑桔果汁(12.8°Bx)其平均含量为107.8mg/100ml，标准差为21.5mg/100ml。

美国之柑桔汁中目前以冷冻浓缩果汁较受欢迎，在佛州85%以上生产此种形态果汁，而天然果汁仅占15%。冷冻浓缩柑桔汁贮藏温度必须在0°F或以下以维持品质，如贮藏温度在5°F以上则将引起香气改变及形态成胶化(Gel)。

柑桔之榨汁机一般都采用FMCI_n-Line Extractor，此榨汁机可同时榨汁及收集冷压皮油，系一连续操作。

柑桔皮之利用方面除可供制造果糕(Marmalades)外又可抽取天然柑桔色素及果胶质(Pectin)，估计用丙酮处理抽取色素可达402mg/kg。每90磅柑桔皮可抽取2.0磅之果胶质。

4、柑桔属果汁酶法增甜

用桔属的果汁(鲜果至少含有1%蔗糖)加转化酶处理，至少可将果品中存在的21%天然蔗糖转变成果糖。果汁冰点下降，口感提高，均匀性和流动性也得到改善。

柑桔属之中，如橙子和葡萄糖可采用酶法增甜。

5、果汁综合澄清法

联邦德国Rohm公司提出一种以酶制剂和澄清剂对原料进行综合处理的果汁澄清工艺。该公司成功地用果胶酶和淀粉酶对混浊苹果汁进行酶解，用硅溶胶、明胶和膨润土来加速悬浮物的沉淀。用这种方法得到的澄清苹果汁完全透明，用以加工的浓缩果汁透明度可保持一年以上。从工艺和经济角度看，该果汁澄清的方法如加热有更明显的优越性。用淀粉酶和果胶酶在45~50℃的条件下进行水解，果汁成品中的微生物污染可以减少。

6、玫瑰茄饮料

将玫瑰茄的叶子磨细，用水浸泡，经过滤可得到具有良好风味的饮料。

此种磨细的粉末尚可用于制糖或用作蛋糕巧克力和冰淇淋的香料。

7、改进葡萄酒、果汁饮料的稳定性

——添加特定的络合剂并通过电流的方法进行处理。

葡萄酒等借助于络合剂并同时通以电流(10~15伏，20~30毫安/厘米²)执方法可提高稳定性。其中，铁与酸、蛋白质及多酚类形成的络盐在电流的影响下产生电泳；随着络合物解体，游离的阳离子铁被外加络合剂结合，最后予以充分滤除。

络合剂以选用Na₃P₃O₁₀与K₄Fe(CN)₆为宜。例如，经过处理阳离子铁的浓度从11毫克/升降低到0.3~2.0毫克/升，络合物的含铁量从9毫克/升减少到1.2~1.4毫克/升。

8、用柑桔类水果果皮制成果汁

利用经压榨加工的柑桔类水果皮或废料来制造果汁的方法如下：(1)把果皮或废料于90℃煮3~20分钟；(2)洗涤；(3)用绞碎机或其它机器把果皮或废料磨碎；(4)加入0.25%(重量)的纤维素酶、淀粉酶和(或)果

胶酶；(5)将果汁进行灭酶处理；(6)把果汁过滤，及(7)浓缩

加入柠檬酸，将果汁的pH值调节到3~3.5，然后于40~45℃，在500~1000/转分搅动下，酶解1~2小时。灭酶条件将果汁于100℃下加热五分钟为佳。

不被用作饮料或食品原料的柑桔类水果果皮，一般都被抛弃而造成污染。用此法可制成饮料，但必须脱除其中不好的味道及防止维生素等营养素的分解。

9、用柑桔类水果皮等为原料的果汁制法

以柑桔类水果的外皮和/或制造柑桔类果汁时榨汁后的渣为原料，于90℃以上温度熬煮3~20分钟，洗涤后用切碎破坏其组织，加入相当于上述原料重量的0.25%纤维素酶淀粉酶、果胶酶或它们的混合物，经酶反应后使酶适当失活，过滤、浓缩成果汁。

10、三个优质饮料配方

一份近年发表的英国专利报导了三个优质饮料配方，其内容如下：

第一个配方：

1公斤乳清蛋白加3公斤水稀释。再将稀释液分成A、B两份：

A份=1.333公斤

B份=2.666公斤

A份与333克碳酸氢钾相混合。然后将其冷冻，制成颗粒状(颗粒最大直径为3mm)，再冻干。

B份与666克柠檬酸相混合。然后将其冷冻，制成颗粒状(颗粒最大直径为3mm)，再冻干。

将A份与B份相混合，再加入各种增香料、甜味剂、色素、维生素和无机盐，最后干燥。

第二个配方：

2公斤乳清蛋白加6公斤水稀释。再将稀释液分为A、B两份。

A份=2.666公斤

B份=5.333公斤

A份与333克碳酸氢钾相混合。然后将其冷冻，制成颗粒状再冻干。

B份与666克柠檬酸混合，然后冷冻，制成颗粒状，再冻干。

将A份与B份均质混合。

第三个配方：

1公斤乳清蛋白用3公斤水稀释后与666克柠檬酸相混合。将混合液冷冻，制成颗粒状再冻干。将制成颗粒状的上述混合物与333克碳酸氢钾在室温与空气相对湿度为40-50%的情况下相混合。然后在短时间内，添加进水。充入二氧化碳气后上述混合物迅速完全悬浮。

11、清凉饮料

随着人们生活水平的不断提高，清凉饮料的需要量也逐年增长，现在消费者关心的不单纯是价格和量的问题，更侧重于饮料的品质和风味；鉴于这种状况，日本食品行业加强了对饮料的研究。

其中日本武田食品工业株式会社曾发明一种新饮料，含1~20%天然果汁和1~8%发酵果子酒，酒精含量不到1%，若充填入二氧化碳气体饮料更有清凉感。

一般的果汁和酒精含量占18%以下的发酵果子酒都可以作为原料使用，若将同类原料配合起来效果更好，如：葡萄汁加葡萄酒，苹果汁加苹果酒等。

另外也可适宜添加一些糖类、酸味剂、香料等。该饮料的风味保存期较长，胜于其它饮料。

以下为配方(其一)：

在75毫升红葡萄酒(酒精13%)里混合100克天然果汁，添加90克砂糖，2.5克柠檬

酸（无水），0.5克葡萄糖皮色素，1克天然葡萄增香剂，最后加水制出1000毫升成品。

12、运动员饮料配方

配方1 一般运动员饮料

	克/升饮料
蔗糖	50
低聚糖	20
柠檬酸	1.8
柠檬香精	1.0
氯化钠	1.0

配方2 一般运动员饮料

	克/升饮料
蔗糖	16
低聚糖	15
柠檬酸	1.8
柠檬香精	1.0
氯化钠	0.6
氯化钾	0.1
磷酸二氢钠	0.1
磷酸二氢钾	0.1
碳酸氢钠	0.1

配方3 在25℃以上运动的饮料

	克/升饮料
蔗糖	30
低聚糖	10
柠檬酸	0.8
柠檬香精	1.0
氯化钠	0.6

氯化钾	0.1
磷酸二氢钠	0.1
磷酸二氢钾	0.1
碳酸氢钠	0.1

配方4 在零度以下运动的饮料

	克/升饮料
蔗糖	45
低聚糖	105
柠檬酸	1.8
柠檬香精	1.0
氯化钠	0.6
氯化钾	0.1
磷酸二氢钠	0.1
磷酸二氢钾	0.1
碳酸氢钠	0.1

13、蛋白质强化的果汁饮料

一种蛋白质强化的酸性饮料的制备方法是：将一种富有蛋白质的植物置于水或果汁中，使形成一种水悬浮液，加入5~50毫克分子钙，并把pH降低至3~3.5，再把不溶的固体去除。

含蛋白质植物最好采用大豆制品，如全脂或脱脂粉，或是分离或浓缩蛋白。果汁可取自橙子、葡萄柚、菠萝、黑穗状醋栗等。也可应用浓缩果汁及水果香料。加入的钙可使用它的氯化物、醋酸盐和酒石酸盐。可用盐酸、醋酸、酒石酸等来调节pH值。固体可在20~100℃时去除。最后把混合物在75~85℃时作巴氏灭菌1~2分钟后，进行包装。

这种饮料所含蛋白质丰富，与牛奶相仿，且蛋白质能全部溶解。

14、高温操作人员饮用的无醇草药饮料

一种适用于高温操作人员因出汗而导致体液及生理活性物质损耗饮用的无醇饮料含(按克/升计);蔗糖48.0~52.6;柠檬酸3.0~3.6;维生素C0.5~0.7,再加入草药鼠尾草抽提物0.4~0.6;花楸果抽提物44.1~52.7;磷酸钠0.2~0.6;氯化钠0.6~0.7;柠檬酸钠0.2~1.0;甘油磷酸钙0.6~1.0;碳酸氢钠1.9~2.2、以及一种着色剂0.5~0.9。

这种饮料稍具利尿和增进胆汁分泌的功能,并有镇静作用。

15、小麦啤酒再制饮料

利用小麦啤酒(如带酵母的小麦啤酒)和果汁或果味糖浆(如木莓糖浆)可兑制饮料,果汁或果味糖浆在灌瓶之前或灌瓶过程与酒均匀渗合。

果汁或糖浆也可以趁酒在发酵尚未达到圆熟之前一次性添加。后酵可先于装瓶,但至少留一部分作用在瓶内完成,果汁或糖浆宜先放瓶内,小麦啤酒而后添加。

果汁或糖浆均自动化添加。酒质因果汁或糖浆的加入而获得提高。部分糖通过酵母发酵转变为CO₂和乙醇;最终,小麦啤酒与果汁汽酒在口味上趋向一致。

16、含果粕的桔汁生产

从柑桔(包括食用部分果粕在内),生产柑桔汁和柑桔汁饮料(柑桔汁、桔络纤维和囊衣),原料要经过均质混和,加工过程中不得引入空气,避免使果粕受到不应有的损伤撕裂或皱缩。均质产物在减压下脱气。出发原料以兑水稀释的含长纤维果粕(最好还有香气成分)的浓缩柑桔汁更合适。真空脱气的温度以50~60℃为宜,而后巴氏杀菌,并

趁热灌装。

上述产品具有新鲜压榨柑桔汁的外观特征,果粕结构不因加工而改变,灌装无堵塞之虞。

17、具有烈性酒香味的无醇饮料

在含糖的水中,加入一种小白菊、鼠尾草、车前草、糖芥或药用蜀葵的萃取物,以及香料,可制成具有显著的朗姆酒或混合甜酒芳香味的软饮料。

18、即食高蛋白可可豆浆粉的制造

本研究的目的是以黄豆代替牛乳,研制类似阿华田但含高蛋白质的营养即食饮料粉。

黄豆经脱皮磨成含固形物约6%之豆浆,添加亚硫酸钠与六偏磷酸钠各2.2%(就豆浆的固形物而言)、吐温(Tween)60与80各0.6%,在120℃热处理50分钟后,经过滤再添加汉生(Xanthan)胶2.5%,浓缩成15%之豆浆液,再用喷雾干燥与造粒等过程,可制得即溶豆浆粉,收率为约51%。如欲得含可可豆浆粉,此可可粉需在喷雾干燥前加入。

所制成的即食可可豆浆粉,所含蛋白质与油脂量高,但维生素与矿物质含量低于阿华田,宜于调味时予以强化。此饮料粉经添加3%蛋氨酸、强化维生素与矿物质后,依动物实验得PER(蛋白质效比)为2.02,而用酪蛋白(Casein)为基准者为2.50。

此豆浆粉如真空包装于铝箔复合袋,即使储藏在温度37℃下3个月,其品质犹如新鲜品。

19、高纯度的苦味物一柚武

苦味是滋补饮料以及其他非酒饮料一直需求的最初系采用咖啡因和奎宁使饮料具有苦味,人们知道这二种化合物都具有药效,

美国ATOMERGIC公司最近介绍了二种新型高纯度的具苦味黄酮类化合物—柚甙，可代替咖啡因和奎宁。

柚甙即使在低浓度时也能产生显著的苦味，5000份水中含1份柚甙通常就足够了，常用的商品为85%纯度，ATOMERGIC公司的新型柚甙纯度为97和99.5%，这种黄酮类化合物是从葡萄中取得的芳香族色素，为白色至浅黄色结晶粉末，可溶于醇、氢氧化钠溶液、丙酮、热醋酸或热水中，商品的pH值为4~5。

它比奎宁或咖啡因味苦得多，使用的浓度较低，也可用于糖果使具有令人兴奋的风味，特别是对是那些具有柑桔水果味的糖果。它也可使甜橙制的马买兰特呈现苦味。

20、健康饮料

该健康饮料主要含乳酸钙、米醋、苹果醋，它是由含PH值3.5~3.8，糖度为6.5—10的钙离子的碱性水溶液调制而成的。其中还需混合纯米醋和纯苹果醋。进行加热处理，蒸发掉15~30%，从而除去大部分醋酸。然后将生柠檬剥皮切片，浸泡24~48小时。在压滤出的汁液里添加离子化乳酸钙、糖和离子水。与上述混合液调制。

这种饮料对动脉硬化、高血压、低血压、心脏病、糖尿病、慢性胃炎、胃溃疡、胆结石骨折、白血病、身体疲劳、偏头痛、失眠症及其它许多病症都具有很好疗效。

21、电解质饮料

该发明介绍的电解质饮料，是由化学原料及其它原料加水配制而成的。该饮料可以补充人体在运动极丢失的钠离子、钾离子、镁离子、氯离子、硫酸根、磷酸根、柠檬酸盐、蔗糖、葡萄糖、维生素C和维生素B。。

首先将480毫克磷酸氢钠和4.8克蔗糖3.18克葡萄糖混合。

然后将下列原料（按规定 的量）制备好。

原 料	重量/毫克
食盐	69.6
氯化钾	288.0
硫酸镁（无水）	148.0
柠檬酸钠	120.0
酸式磷酸钠	111.6
维生素C	100.0
盐酸吡多醇	25.0
柠檬酸	420.0
柠檬香料	257.8

将上述两种配料混合后，磨成100筛目的粉末，每10克粉末含有6.1毫当量的钠离子，3.85毫克当量的钾离子，2.47毫克当量的镁离子，5.0毫克当量的氯离子和7.22毫克当量的柠檬离子。最后，将上述配料加入适量的水，即成为可口的电解质饮料。

22、巧克力味的花生乳清新型饮料

西方人喜欢吃用牛奶作的干乳酪。但是生产干乳酪的副产品——乳清一直未很好利用。据报导，美国每年要倒掉三亿七千万磅乳清。

乳清中含有一定量的蛋白质、各种氨基酸配比也比较齐全，若和植物蛋白配合能生产出营养丰富的乳清食品。

美国亚利桑那大学食品系经多年研究，现在生产出一种巧克力味的花生乳清饮料，从而为乳清资源的利用开辟了新天地。

这种乳清新型饮料的生产方法是：将花生仁浸泡于碳酸氢钠水溶液中，一昼夜即可去掉花生中的异味。乳清不需任何予处理，直接与浸泡好的花生混合，上磨研炼。研磨

好的花生乳清液经过过滤、赋香（加7%蔗糖和1%巧克力粉）和添加0.05%乳化剂，最后均质、巴氏灭菌、装瓶即可上市。这种乳清新型饮料与传统的巧克力饮料相比，两者在粘滞度和色泽、口感、风味上没有差异。这种乳清新型饮料的特点是：加工容易、营养丰富、口味好而且便宜。

23、果汁粉的生产

将果汁同环状糊精、即赋形剂混合，然后喷雾干燥，所用的果汁可以是橙子、柠檬、葡萄、橘子、苹果、香蕉、甜瓜、草莓等，在生果汁中可以加入乳酸菌、乙醇等，环状糊精是将淀粉用环状糊精葡萄糖基移位酶处理。环状糊精由6.7或8个葡萄糖残基组成。环状糊精的用量需大于果汁固形物的10%，D—E值10~20的糊精可以同环状糊精一起做为赋形剂的助剂使用，果汁和赋形剂的混合物在130~140℃喷雾干燥，产品不吸湿，风味好。

24、花粉饮料

将花粉细末与42%的乙醇混和，再将这种饱和的溶剂加热至30℃后，过滤，以用来做酒精饮料。如果换一种方法，在45℃下蒸发饱和溶剂，便可得到萃取花粉，可用来作无酒精饮料。

25、应用环状糊精的即席饮料生产方法

本即席饮料的生产方法是以红茶叶、焙烤咖啡豆、焙烤豆或焙烤谷物为主要原料（I），用含有环状糊精（II）的水溶液抽提。抽提液含环状糊精0.2~2.0%。环状糊精的添加量为主要原料（I）的2~30倍，以3~10倍最好。抽提是在10~90℃（如咖啡的抽提温度以50~90℃为好）的温度下进行的。

然后，抽提物喷雾干燥或冷冻干燥均可。含

环状糊精的抽提物也含非环状糊精（即链状糊精。环状糊精在混合物中占10%以上），或者也可以含有乙醇溶液（如乙醇或伏特加、威士忌、白兰地或拉姆酒之类的酒精，乙醇的浓度在抽提液中为10~60%）。环状糊精的量（或者是与非环状糊精的混合物）在0.2%以上，最好是1%以上。原料（I）中的有效成份用含环状糊精的溶液作有效抽提，抽提而得的可溶性芳香性的某些成份由环状糊精保护，因此抽提物干燥后即席可用的方便饮料。制成的饮料有优良的芬香和风味。

26、无醇营养饮料粉

此种无醇营养饮料具有很高的生物效应，其组成如下：

黑加仑子汁52.0，奶粉20.7，熬麦片肉汤10.0，葡萄糖14.16，琥珀酸0.25，柠檬酸0.25，乳酸铁0.067，氯化钠0.30，磷酸氢二钾0.60，甘油磷酸钙1.20，氯化镁0.1，抗坏血酸0.25，维生素B₂0.002，维生素B₆0.002，维生素PP0.02，维生素P0.015，泛酸钙0.008，叶酸0.002，氰钴胺素0.000015，2—甲基茶配合亚硫酸钠0.001， α -生育乙酸酚酯0.02，视黄醇乙酸酯0.0015。将各组份混合搅拌20分钟，使之形成均匀的混合物。饮用时用水以1:4的比例稀释。

27、高血压患者的保健饮料

这种保健饮料是一种水包油型的乳液，其配制方法为：①至少用下述各种油中的一种：米糠油，红花油，玉米胚芽油，向日葵油和小麦胚芽油，用量为1.0~15.0%（重）；②乳化剂0.1~1.0%；③脱脂乳固体8.0~40.0%，③中的乳糖用乳糖酶水解成葡萄糖，并进而用葡萄糖氧化酶进行氧化，④水44~91%。所用的乳化剂为卵磷脂或糖蔗脂

肪酸酯,也可用山梨糖醇酐脂肪酸酯、聚氧化山梨糖醇酐脂肪酸酯、丙二醇脂肪酸酯和脂肪酸甘油酯。

约有50%的乳糖被水解,约有50%的葡萄糖被氧化。这种饮料有降低血浆中胆固醇的功效。

28、疗效性脱乳糖酸乳饮料的制造

这是一种无醇的以乳为基料的液态疗效食品,不含乳糖。用从牛奶中分离所得的蛋白质、熔融态乳脂,加有脂溶性维生素的植物油和水加以混合,再与水溶性维生素和蔗糖液混合后,经巴氏杀菌、过滤并均质而成。

这一产品的生物学价值和可吸收同化性,由于所用水、脂肪和蛋白质按(4~5.3):(0.9~1.4):1的比例配制而得以提高。混合物的搅拌时间为8~12分钟。产品中所含的蔗糖和水溶性维生素与改性淀粉按(50~5):(3.9~8.8):1的比例配制。此混合液加热至70~80℃,加入到蛋白质、脂肪混合物内搅拌2~3分钟。

所得的最终混合料经过滤均质、巴氏杀菌,并经乳酸菌发酵以获得无乳糖的液状食可供婴儿和成人饮用。

29、磷脂用作粉末饮料的易溶剂

磷脂在制造糖果及巧克力中应用很广,现发现将其用作粉末饮料的易溶剂效果也很好。无论是溶于热水或冷水的粉末饮料,如果在造粒时添加磷脂,将可增强其溶解性能。例如在制造含油的可可粉饮料时,在粉体流化床中喷入1.5~2.0%的磷脂,并加入砂糖进行造粒,所得产品的溶解性能较好。

30、灌装方法对瓶装柑桔汁、葡萄柚汁质量的影响

瓶装柑桔汁比罐装产品更容易褐变,这

是由于在玻璃瓶中没有锡的还原作用,而且顶空中的氧以及溶解在产品中的氧也比罐装产品多。本文以罐装方法与褐变之间的关系为中心进行了研究。

采用三种不同方法灌装果汁:(1)真空脱气灌装,(2)热灌装,(3)充氮灌装。灌装密封后的瓶装果汁都迅速冷却,然后在4℃、10℃、20℃、30℃温度下贮藏,经300天后观察它们的质量变化情况。结果发现这三种方法就其对质量影响来讲差别不明显。主要取决于贮藏温度。结论是如采用热灌装方法,在灌装后迅速冷却,在15℃以下温度保存,约一年时间内可保持良好质量。

31、含有全脂乳的清凉饮料

保持稳定乳化状态的酸性全脂乳饮料的制造法。

(1)添加洋槐豆胶水溶液(用量是饮料总重量的0.3%),搅拌到乳化状态。(2)在5~65℃的温度下,添加从果汁和美味有机酸中选用的酸味料,使酸性乳化液的pH达到3.4~3.6,并进行混合。(3)搅拌10~30分钟,使乳化液稳定。(4)使其均质。(5)杀菌后装入容器,制成的饮料凝乳不会分离。本饮料的特点是酸性高,新鲜感较强,而且经过均质。

32、酸性大豆饮料的制备

酸性大豆饮料的制备方法是将钙、糖和稳定剂加入大豆蛋白的抽提物中,然后再加入果汁和/或酸化剂。

钙可用钙盐,如乳酸钙、氯化钙、硫酸钙等。加入的钙离子量为15~100毫克%。糖包括蔗糖、麦芽糖、葡萄糖、果糖等。稳定剂包括果胶、藻朊酸的丙二醇脂、角叉胶、羧甲基纤维等。加入各种配料的物料可加热到50~70℃。所用的酸化剂包括酒石

酸、苹果酸、乳酸、柠檬酸等。

这样就可以不经过发酵而制成不产生沉淀或不会分层的大豆饮料。

33、低卡、高营养乳酸的饮料

在发酸乳清或用酸酸化牛奶而得的发酵乳清中，加入下列成分：(A)人参、甘草、洋甘菊等草药的抽提物或粉末；(B)咖啡、可可、红茶等天然物质的抽提物或粉末；(C)李子、梅子等果品的汁或果肉；(D)维生素和/或氨基酸。分离的乳清中加入发酵剂，然后进行发酵。甜味料以非营养性的甜菊甙等为宜。此种饮料的糖份、蛋白质和脂肪的含量低，但有特殊的营养价值。

34、含微量酒精饮料的制作

据食品科学杂志报道：这种饮料的制作程序是，先将茶叶浸泡加入10%的糖浆之后，将其煮沸；与此同时，浸洗犬蔷薇果实，并用蒸汽蒸1~2分钟；然后，把这些犬蔷薇果实掺入到茶叶和糖浆的混合溶液中去，静放12~14小时。下一步，是将混合溶液过滤，同时使犬蔷薇果实糖化，接入真菌培养水母霉菌，接种量为2.5~3百分比体积。之后，将其酿造发酵，再进行过滤、澄清。最后，装瓶密封。

这种含微量酒精的饮料营养丰富，贮藏的稳定性好，是人们理想的可口饮料。

35、一种新型饮料——苹果格吐

据印度食品包装杂志报道：苹果格吐是一种新型的、含蛋黄的饮料。它由90%的苹果汁和10%的蛋黄掺合在一起配制而成，是一种完全可溶的面体饮料。这种饮料用15%的白利糖度和0.34%的酸度来取替苹果酸。饮料在室内温度下不用严格地加工，可贮存二个月。并且，这种饮料营养丰富，还含有2%从蛋黄中提取的蛋白质，3%的脂肪和适

量的矿物质以及各种维他命。它与牛奶相比，能给人们提供更多的热量。

36、利用大丽花茎制取饮料粉

1980年的一份美图专利报道了如何利用大丽花茎制取饮料粉。它的制取过程如下：

首先，将大丽花茎洗净并磨成粗粉粒。其次，把这些不溶解的固体粒子通过过滤和压榨使其变成浓度为15~25重量百分比的可溶物质。然后，在摄氏50~110℃下将这些可溶固体粉粒浓缩成含量为70~99%的稠状浆液，并加热烘干、细细磨碎。最后，将大丽花茎粉与茶叶、咖啡、可可粉或糖（包括蔗糖、葡萄糖、乳糖、果糖）混合制成饮料粉。

如果这种饮料粉与牛奶和水配制，饮料的味道会更佳。

37、一种新型的疗效饮料

据苏联专利报道：一种名叫特拉文卡式的有色泽的新型疗效饮料含：（按1:1000公斤计算）糖70~80%，柠檬酸1.414~1.42%，含有香马郁兰的含水乙醇浸液3.9~4.1%，金盏花5.4~5.6%，麝香草类5.4~5.6%，熏衣草精油0.002~0.003%，鼠尾草类0.0002~0.003%，二氧化碳23~25%。其余是水。

38、速溶茶制作工艺

用环糊精液萃取茶叶，将萃取液干燥，即可得速溶茶。按本工艺操作，可提取茶叶中所有有价值成分，而且，萃取后，茶叶的可溶成分和芬香成分不被破坏。速溶茶有特殊的口感和香味。

例1

(A)将1.5kg绿茶在10.5升65℃的温水中浸泡3分钟，便立即冷却到25℃，压榨后得9升压榨液，其白利糖度为5.5度，使压

榨液于25℃下静置30分钟，将0.2kg环糊精粉，其葡萄糖值为13，加入压榨液，使其溶解，并在85℃下喷雾干燥，得0.6kg萃取茶粉。

(B)用上述相同的方法，制备5.5°白利糖度的压榨液9升，并使其在25℃下静置30分钟，接着，便加入0.2kg20%的环糊精粉(包括15%，29%，56%的 α 、 β 和 γ 的环糊精，3.6%葡萄糖，11.1%的麦芽糖和65.3%的低聚糖)，并使其溶解于压榨液，压榨液在85℃下喷雾干燥，得0.6kg萃取茶粉。

(C)将0.2kg环糊精粉如(B)所述溶解于10.5升65℃的温水中，加入绿茶浸泡3分钟，之后立即冷却至25℃，压榨得9.1升压榨液，其白利糖度值为7.5°，用(A)所述的方法，在25℃下静置30分钟，并喷雾干燥得0.6kg萃取茶粉。

分别将各种萃取茶粉溶解于80℃的温水中，比例为1g萃取茶粉/120毫升温水，比较十名专家，对各萃取茶粉的口感及风味的感官鉴定结果。专家对产品能提出三条优点的为最佳产品，能提出两条的次之，能提出一条的又次之。

39、蒸馏酒的品质改良法

将蒸馏酒(白兰地、威士忌)特别是刚蒸馏后的酒放入高压发生装置中，在表压为100公斤/厘米²以上，最好是500公斤/厘米²以上的高压下维持适当时间，例如将蒸馏后不久的白兰地在100公斤/厘米²下维持100小时。利用这一方法可获得减轻原来酒中存在的乙醇刺激味的效果，而且而够显著地增进酒类的柔和感，改善口味。

40、快速生产不易变质的苹果酒的工艺

此种已经推广的快速生产苹果酒的工艺，只需1个月的熟化期，保质期一年或一

年以上。发酵后立刻用离心分离或硅藻土过滤将淀粉颗粒与酵母分离出来，然后将酒在87~90℃进行巴氏杀菌使胶质凝结，使氧化酶失活。这种酒在大批贮藏期间需加入SO₂(二氧化硫)50~100毫克/升，在热装瓶时(50~55℃)需加入30毫克/升。这种新型酒之感官质量好，若经减压脱硫可进一步提高质量。

41、后发酵阶段啤酒的变化

为了研究啤酒生产后在发酵阶段由酵母分泌成分引起的啤酒变化，有人作了如下试验：即在20升发酵罐中加入含各类啤酒酵母的嫩酒，并添加一些缓冲液，分别在0°、10°、20℃下各保持一定时期，然后测定其pH、氨基态氮、低脂肪酸及其酯类的变化。结果发现，后发酵温度越高，保存日数越长，则啤酒的pH上升越大，低脂肪酸和脂类增加越显著。特别是n-癸酸和乙酯，在0℃条件下几乎不变化，而在较高的后发酵温度下会急剧增加，这对于啤酒的泡持性是有害的。此外，在后发酵中如果酵母浓度过高，就会增加啤酒的低脂肪酸和酯类从而影响啤酒的品质。试验还发现，在同一发酵罐内，下层的啤酒酵母分泌的产物含量要高些。所以，在速成酿造工艺中有必要对啤酒后熟阶段的酵母代谢物进行适当的抑制。

42、制造果子酒的改良法

老法制造果子酒时。当原料糖份含量低时，要进行补糖处理，即在制造过程中添加葡萄糖或砂糖，以调整酒精度。利用膜渗透法对果汁加以处理，使果汁浓缩，糖含量增加，以此可取代补糖工艺。制成的果子酒果味浓，风味好。

用未完全成熟的果子制造果子酒时，由于其含有大量的水溶性果胶及其它胶质类，因而对成品酒的风味带来不良影响。利用膜

渗透法除去这些高分子物质之后，可避免这一弊病，获得品质、风味良好的果子酒，其效果十分显著。

例如：将蜜柑汁用DRS-95反渗透膜浓缩果汁，糖含量由10%增加到26%。在此果汁中接种规定的制酒酵母，使之于 $22\pm4^{\circ}\text{C}$ 静止发酵5天，随后发酵液用DRS-5反渗透膜处理，除去残留酵母、果胶及其它胶质，于 15°C 贮藏6个月，使之陈化，由此可得到香味、风味俱佳的高级蜜柑酒。

43、蒸馏酒的制造方法

本发明是一种利用葡萄干、鸡蛋果制造蒸馏酒的方法，利用该法可消除蒸馏酒所固有的异臭味和辛辣味。

蒸馏酒一向是以甘薯、米、麦等作为原料的。酒醪中添加葡萄干及鸡蛋果之后，可以获得没有异臭和辛辣味，爽口、醇厚的蒸馏酒。

鸡蛋果 (*Passiflora edulis Sims*) 原产于巴西。生长在日本温暖的日南海岸地带，是一种具有强烈芬香味的果子。

具体操作过程：10公斤米用2公斤曲，加12升水，7天以后，得到第一次发酵醪。随后取蒸米40公斤，加20升水，与第一次发酵醪混合，7天后，得到第二次发酵醪，加入粉碎的成熟鸡蛋果20%、葡萄干20%（均对于干米而言）放置8天，使之成熟，进行蒸馏，得到酒精度 30° 以上，具有葡萄、鸡蛋果天然风味，而无异味的优质蒸馏酒。

张晓摘译自

44、薏苡酒的制造方法

近年来，薏苡作为一种保健食品、营养滋补剂而引起人们的注意，在中药中，可作为一种消炎、利尿、防止中风、关节疼痛等的有效药物。利用薏苡为原料，可制成一种呈碱性的，且其有果子酒香味的薏苡酒。该且具有消除由风湿引起的疼痛、强筋骨、健

肠胃的功效。

原料薏苡除去外壳，带有一层薄皮的呈淡肉色的称为糙薏苡，除去薄皮的称为精白薏苡，用糙薏苡制成的酒其碱性高，若二种混合使用则（精白薏苡/糙薏苡 $\times 100$ 在90%以下时，难以呈碱性而呈酸性。（近年来人们有爱好碱性食品、饮料的趋势）

洗净的薏苡粉碎后在水浸泡20小时，沥干，常压下蒸煮1~2小时。加入酶制剂（由根霉属 (*Rhizopus*)、曲霉属 (*Aspergillus*)、涂霉属 (*Enodomyces*)、枯草杆菌属 (*Bacillus subtilis*) 等微生物产生的以糖化酶为主的酶制剂) 在 55°C 的条件下使之糖化15~20小时。随后冷却到 30°C ，加入乳酸及酵母（一般酿造清酒、葡萄酒所用的酵母）在 $15^{\circ}\sim 25^{\circ}\text{C}$ 使之发酵20天，成熟后压滤除渣，即可得香味浓郁的薏苡酒。（加乳酸主要是起防腐作用，也可用柠檬酸、苹果酸、琥珀酸等有机酸来代替）。

45、含铁葡萄酒的制造方法

铁是构成血红朊的一种主要元素。含铁化合物可以用来作为贫血治疗剂及补血剂。人体主要吸收 Fe^{2+} ，而不能吸收 Fe^{3+} ，且有机含铁化合物（铁与某些有机酸、糖等形成的络合物）比无机含铁化合物容易吸收。为此葡萄果汁中添加易形成离子化的含铁化合物，由常规法进行发酵，使加入的含铁化合物，即有机二价铁的化合物。该化合物由Fe、C、H、O元素组成，分子量为 $10^2\sim 5\times 10^3$ 。

葡萄果汁中添加含铁化合物的量无特殊规定，添加量与成品中溶解的铁量不呈比例关系。一般来讲，随着添加量的增加，成品中含铁量相应减少。添加量超过一定浓度时，铁将形成饱和状态而析出。工业生产上采用的添加量是30~50PPM。10PPM以下，无明显效果，70PPM以上将给发酵过