

## 蕨麻固体饮料加工技术

**技术概述：**蕨麻又名委陵菜、人参果。味甘，性平。具有生津止渴，健脾和胃、补益气血、收敛止血的功效。蕨麻固体饮料是根据蕨麻可溶性物质较多的加工特性，将其中有效成分提取出来，制成颗粒状固体饮料，用开水或凉开水冲调即可饮用。

**增产增效情况：**与未加工原料加之相比，加工后经济效益提高 5 倍以上。

**技术要点及注意事项：**

### 1、工艺流程

原料→选择、清洗→浸泡→蒸煮→破碎→压榨→滤汁浓缩→配料→制粒→干燥→冷却→包装成品

### 2、操作方法

- (1) 选料：可用机械，也可手工，挑拣去掉草梗、泥块等杂质，也要除去虫蚀与变质粒；
- (2) 清洗：用流动水清洗，洗掉表面泥土，并滤去水分；
- (3) 浸泡：浸泡仅适用于干果，鲜果不用浸泡，将蕨麻与浸泡水一起入锅煮烂，程度为用手指能压烂即可。
- (4) 破碎：用磨碎机磨碎。
- (5) 压榨：采用压汁机或压滤机榨汁。
- (6) 浓缩：将汁液进行浓缩，采用真空浓缩对保持营养成分效果更好。
- (7) 干燥、制粒。将浓缩液进行干燥，干燥得到的粉剂制成顺粒状。

**适宜区域：**具有相关产品加工能力的企业及合作社。

**技术依托单位**

西藏自治区农牧科学院农产品开发与食品科学研究所

通讯地址：西藏拉萨市农科路西藏农业科技创新园

邮政编码：850032

联系人：张文会

联系电话：0891-6538851

电子邮箱：zhhf08@163.com