

## 芫根苹果复合饮料加工技术

**技术概述：**芫根苹果复合饮料是以芫根及苹果为主要原料，将芫根和苹果进行榨汁，得到的芫根汁和苹果汁按一定比例混合，再添加甜味剂、酸味剂及稳定剂，经调配、均质、杀菌、灌装等工艺加工而成。

**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 10 倍以上。

**技术要点及注意事项：**

### 1、原料预处理：

将芫根用清水清洗干净，除去表面泥沙及杂质，去皮清洗，切丁后用柠檬酸+异抗坏血酸钠溶液中预煮 5-8 min 以消除芫根特殊的辛辣味。苹果洗净去皮去核，切成小块后水热烫 1-2 min 灭酶，然后加入 Vc 溶液护色，防止苹果发生氧化褐变。

### 2、榨汁、过滤

将经过预处理的芫根、苹果每次按水料比 1:1 进行榨汁，然后用洁净纱布过滤，可得澄清的芫根汁和苹果汁。

### 3、调配、均质

将芫根汁和苹果汁按一定比例混合，加入白砂糖、柠檬酸和复合稳定剂，调配好后进行均质处理。

### 4、杀菌、灌装

将均质后混合液在水浴锅中加热至 85℃左右保持 10-15 min，排气、灌装、密封，冷却后进行指标检测。

**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