

青稞酸奶加工技术

技术概述：青稞酸奶

增产增效情况：技术转化企业，能提高企业的生产效益。

技术要点及注意事项：

1、原料烘烤：将形态完整的青稞在 180℃ 烘烤 20min。冷却后粉碎过 20 目筛。

2、糊化：将青稞粉与水按 1:10 的比例加热煮沸糊化 5min，并不断搅拌防止浆液受热不均，至糊化完全。

3、液化：糊化完全的青稞浆放至冷却，调 pH 为 6.0~6.5，加入活力为 100~120U/g 的高温 α 淀粉酶，75~80℃ 酶解反应 60~70min，淀粉酶酶解结束后，加热灭酶 3min。

4、过滤：趁热将酶解液过滤，采用两步过滤，先粗滤（100 目），再精滤（270~360 目）。

5、原料混合：以牛奶为原料，用 90℃ 热水在高速混合器中把稳定剂与蔗糖混合均匀溶解，80℃ 保持 30min，让稳定剂充分溶解并杀死其中的微生物，然后加入青稞浆，65℃，20MPa 下混合均质。

6、杀菌、冷却、接种、发酵：90℃ 保温 5min，冷却至 42℃ 左右，加入 0.5g/L 的乳酸菌发酵剂，42℃ 发酵培养，至奶基本凝固。

7、后熟、成品：发好的产品 4℃ 冰箱后熟 24h 即为成品。

工艺流程

青稞→炒制→粉碎→调浆→糊化→液化→灭酶→过滤→上清液→鲜牛奶→混合→均质→杀菌→冷却→接种→发酵→冷却→后熟→成品稳定

剂、蔗糖

适宜区域：西藏自治区青稞种植区域。

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：西藏拉萨市城关区农科路农业科技创新园

邮政编码：850000

联系人：张玉红

联系电话：0891-6538853

电子邮箱：zhangyh75@126.com