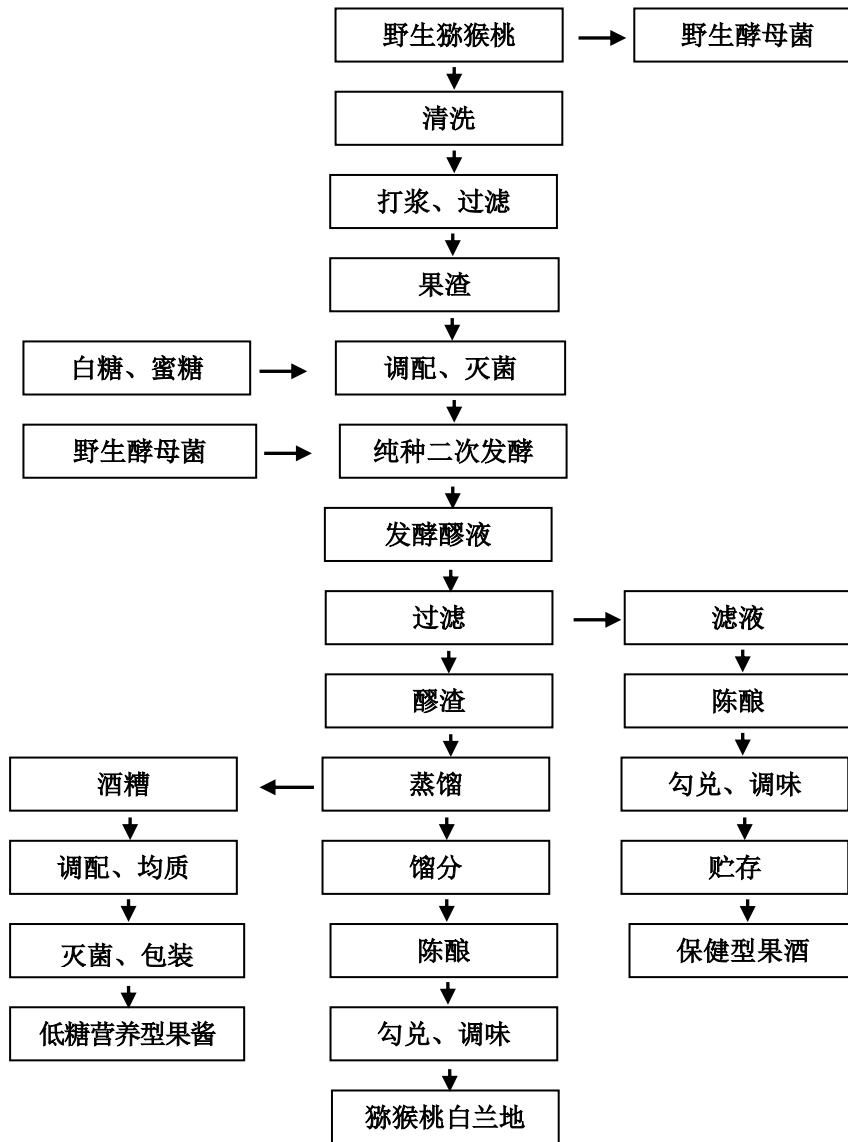


野生猕猴桃系列产品开发

1、总技术路线

本项目以邵阳特色资源——野生猕猴桃为原料，野生猕猴桃系列产品开发实施方案：野生猕猴桃打浆液经过滤分离，滤液 1 用于生产功能性饮料，果渣则继续进行纯种发酵；所得发酵醪液经过滤分离，滤液 2 用于制备保健果酒，醪渣则继续进行蒸馏；所得馏分用于猕猴桃白兰地的制备，酒糟则用于猕猴桃葛根果酱的生产，以实现“一果四用”的高值化利用。因此，本项目总工艺路线如下：



2、猕猴桃白兰地产品开发



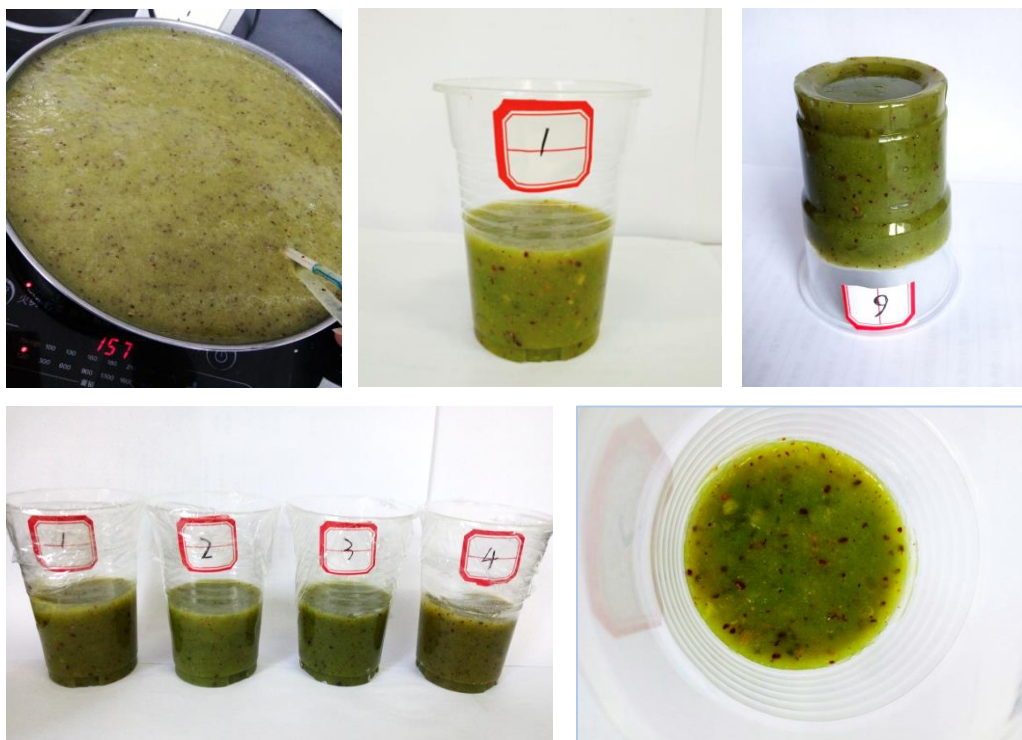
通过实验室规模及小试生产，已确定野生猕猴桃白兰地产品的最优酿造工艺：蒸馏温度为 120℃，橡木片用量为 2.5g/L，陈酿温度为 50℃，陈酿时间为 13 天，所制得的白兰地酒精度为 55%vol，澄清透明、果香优雅、口感纯正，适合不同人群的饮用。

3、猕猴桃果酒产品开发



通过实验室规模及小试生产，已确定野生猕猴桃果酒产品的最优酿造工艺：发酵温度 24℃，起始 pH3.8，第二次发酵糖度 5.0%（w/w），接种量 0.15g，在该条件下所酿造的猕猴桃果酒酒精度为 15.6%vol，该果酒产品酒体澄清，呈淡绿色，酒香浓郁，并伴有猕猴桃清香。目前，该产品已在绥宁县金水湾生态农庄实现生产，产品以散装方式已在当地进行销售。

3、野生猕猴桃果酱产品开发



野生猕猴桃果酱以葛根粉为辅料，并用蛋白糖代替传统甜味剂，魔芋粉代替传统增稠剂，菠菜汁用以调节果酱色泽，通过实验室规模及小试生产，已确定该果酱产品的最优制作工艺：野生猕猴桃→纯种发酵→过滤→酒糟+新鲜果浆→均质→混合调配→浓缩→装罐与灭菌。该产品的配方为：葛根粉添加量 1.0%，魔芋粉添加量为 1.4%，蛋白糖添加量为 0.15%，菠菜汁添加量为 4.6%。在最优工艺下制作的果酱产品其质地均匀，酸甜可口，组织状态良好，呈猕猴桃天然的碧绿色和清香，具有低糖、高维生素 C、强抗氧化活性等特点，适于糖尿病人食用。

4、野生猕猴桃饮料产品开发



通过实验室规模及小试生产,已确定野生猕猴桃饮料产品的最佳制作工艺为:野生猕猴桃挑选、去皮、清洗→加入果胶酶→榨汁→酶解→马齿苋预煮→马齿苋榨汁→加入马齿苋汁→搅拌均匀→过滤、离心→分装→加入蛋白糖、柠檬酸与柠檬酸钠调配→野生猕猴桃饮料。该饮料的最佳配方为:蛋白糖含量 0.1%、果胶酶添加量 0.1%、果汁与马齿苋添加量为 90+10 g、打浆时间为 25 s。该产品以蛋白糖代替蔗糖等传统甜味剂,复合添加具有降血糖功效的马齿苋,维生素 C、多糖、黄酮、多酚等营养成分破坏流失少,保留猕猴桃原有色泽,是一种低糖、低热量、高营养的澄清营养型饮料,可供大众尤其是糖尿病患者长期饮用。