

华中农业大学

科技成果简介(Ⅱ)

生漆民用新工艺

本项目针对生漆自身存在的种种施工缺陷,在保持漆酶活性的原则下,改革生漆的精制方法,淡化生漆的色泽,拓宽生漆成膜所要求的温湿度范围,简化生漆髹涂成本,从而探索出新的生漆民用工艺系列。

民用成品漆的性能与传统成品漆十分接近,其成膜温度拓宽为 7~40℃,成膜湿度拓宽为 65~95%。透明漆的透明度高,能作出自然木纹或人工木纹,可调配出较为鲜艳的各种色漆。该成品漆可适用于四大类十种髹涂工艺,彰髹技法千变万化,可成斑、可成纹、成画,且精制髹涂成本较传统成漆低 40~110%。

该成果已在湖北省出口家俱厂和福州漆器厂等推广应用,加工的制品已出口创汇。

红薯粉丝加工新工艺

该工艺主要用于以红薯为原料加工粉丝,也可用于其它杂粮加工粉丝。

针对目前市售的红薯粉丝色黄、易断条、糊汤和不耐煮等问题,依据淀粉的理化特性,筛选出新的红薯粉丝加工新工艺,重点解决了红薯粉丝脱色增白,增强了粉丝韧

性。与传统漏粉工艺比较,该工艺简单,增加成本不多,可用粉丝机一次加工成型。

主要技术指标:红薯粉丝色泽洁白、透明,有韧性,粗细均匀无断条,不糊汤时间为 30 分钟,经湖北省食品卫生质量监督检验所检测符合国家卫生标准。

经济效益分析:建立年产 1000 吨粉丝厂所需设备投资约 30 万元,产值 360 万元,年纯利润可达 30 万元以上。

鲜枸杞速溶饮料

本成果适合枸杞系列产品开发,也适合其它果蔬饮料开发。

本成果以我国名贵中药枸杞子为主要原料,经榨汁、调配及喷雾干燥而成。生产工艺中在干燥技术、饮料的天然色、香、味及营养活性成分保存等方面取得了突破性进展。本饮料色泽明快、风味浓郁,具有典型的枸杞风味,营养齐全。经湖北省食品卫生质量监督检验所检测符合饮料国家卫生标准。

主要技术指标:含水量 $\leq 3\%$,溶解度 $\geq 90\%$,砷 < 0.5 毫克/公斤,铅 < 1.0 毫克/公斤,铜 < 10 毫克/公斤,细菌总数 440 个/克,大肠菌群 < 30 个/100 克,肠道致病菌未

检出。该饮料富含游离氨基酸和β-胡萝卜素,一克本饮料相当于一克鲜枸杞制成。

经济效益分析:年产1000吨枸杞速溶饮料厂,需厂房3500平方米,土建投资约105万元,设备投资175.3万元,枸杞速溶饮料(1000吨计),塑料瓶装(250×200万瓶),产值1800万元,纯利535.80;复合薄膜袋纸盒精装(200克×250万盒),产值3000万元,纯利735.80万元。

鲜荸荠速溶饮料

本成果主要用于荸荠加工及天然果蔬固体饮料加工。

本成果针对我国荸荠资源丰富,季节性强,加工制品单一(如仅为清水马蹄罐头或马蹄爽听装饮料),开发出适销对路的天然鲜荸荠速溶固体饮料。该饮料色泽白净、均一、冲溶性好,无沉淀,具有典型的鲜荸荠风味。与目前市场流行的固体饮料相比,本饮料有以下突出优点:①完全采用天然新鲜原材料,不含化学配制原料;②干燥工艺与产品配方设计与当前生产的固体饮料不同,即以新研制的饴糖粉代替常用葡萄糖、蔗糖,降低了饮料甜度及成本,适应消费潮流,一克本饮料相当于1克鲜荸荠;③很好发挥并保存了荸荠的色、香、味及营养价值,适应当前饮料回归天然、讲究营养

保健功能的发展方向。经湖北省食品卫生监督检验所检测,符合饮料国家卫生标准。

主要技术指标:水分1.57%,溶解度>95%,冲溶4小时后仍稳定,比容<160毫升/100克,色泽为白色。

经济效益分析:年产43.2吨(按年300天计)速溶饮料产值94.5万元,年新增纯利35.1万元,新建年产1000吨鲜荸荠速溶饮料厂设备投资约60万元,产值2188万元,纯利约81万元。

枸杞酿造酒

枸杞酿造酒系采用我国名贵中药材鲜枸杞为原料,人工分离选育的酵母菌(WB-001WB-007)经扩大培养,投入枸杞原汁发酵酿造而成,它完全不同于以往的配制酒。该酒果香完整、典型、协调,具有枸杞子天然风味,酒色清亮透明,口味纯正,协调柔合,风格独特,产品富含氨基酸,维生素和微量元素,具有明目保肝、补精益气等功效。产品分干型、半干型和甜型三大系列。经湖北省食品卫生监督检验所检测,符合国家卫生标准。

主要技术指标:总酸(以酒石酸计)3.0~7.5克/升,干浸出物≥1.5克/升;细菌总数≤50个/毫升;大肠菌群≤3个/100毫升。