

技,1997(3):30~31.

[3] 杨开俊. 应用高新技术,加强青稞研究[J]. 甘孜科技,2000,21(2):16~17.

[4] 邵长富,赵晋府. 软饮料工艺学[M]. 北京:中国轻工业出版社,1987.

[5] 邱晓颖. 超甜玉米饮料的开发与研制[J]. 食品科学,1998,19(3):30~32.

[6] 黄来发主编. 蛋白饮料加工工艺与配方[M]. 北京:中国轻工业出版社,1996.

Development of a compound cereal beverage of highland-barley and purple rice

HAO Jing, DU Yan, LIANG Feng, LI Ruodan, CAIRANG, WU Jing

(Plateau Bio-Food Development and Research Institute, Qinghai Holies Science and Technology Investment and Management Group, Xining 810000, Qinghai, China)

Abstract: A compound cereal beverage was made from highland-barley – a characteristic plateau crop, with the addition of liquid extracts of soybean, purple rice and black sesame. Through orthogonal experiments, the optimum formula was determined as follows: soybean milk 50 ml, highland-barley juice 115 ml, purple rice-black sesame juice 70 ml and sugar 3.5%. The beverage had strong cereal aroma and high nutritional value.

Key words: highland-barley; purple rice; compound beverage

2009年我国浓缩苹果汁出口量 达79.53万吨同比增长16.3%

近日,中国海关网站公布了2009年我国出口浓缩苹果汁的相关数据。据统计,2009年我国出口浓缩苹果汁数量达79.53万吨,出口金额6.47亿美元,平均单价814美元/吨。出口数量较去年同期增长16.3%,金额下降42%,均价下降50%。

去年我国出口浓缩苹果汁超过三万吨的有8个国家,美国仍是我国出口浓缩苹果汁数量最多的国家,达36.98万吨,占出口浓缩苹果汁总量的46.5%。以下7个国家依次为:德国(7.98万吨)、俄罗斯(6.05万吨)、荷兰(5.76万吨)、日本(5.38万吨)、加拿大(4.30万吨)、澳大利亚(3.45万吨)和南非(3.29万吨)。

(食品产业网 2010-01-27)

据日本《产经新闻》1月21日报道,中日两国政府即将签署一份旨在确保食品进出口安全的协议草案,目前草案内容已大致明了。报道称,两国签署协议的目的,是为缓和日本消费者自“饺子事件”以来,对中国食品的抵触情绪。根据协议草案的有关规定,日方可以进入中国工厂内部检测产品质量,检测对象除食品外,还包括食品添加剂、包装、容器及婴幼儿玩具等。

(食品产业网 2010-01-27)

中日拟签食品安全协议 日方可检查中国工厂

我国真空包装机 走向世界市场

我国真空包装机行业到今天已有将近40年的历史,一直以来,发展趋势稳步上升,目前市场上常见的真空包装机为半自动真空设备,只需按下真空盖即自动按程完成真空、封口、印字、冷却、排气的全过程。适用于各类食品、药品、土特产、杂粮、腊肉、水产品、熟食、咸鱼、咸鸭蛋、大米、烧鸡、虾仁、甜玉米、牛肉干、化工原料等各种固体、粉状、糊状、液体,电子产品(半导体、电路板、电子成品等)及机金属加工件的真空包装,以防潮、防氧化变色。经过包装的产品可防止氧化、霉变、虫蛀、

受潮,可保质、保鲜,延长产品储存期限。

真空包装机发展影响着很多行业走向世界市场,因为产品的包装首先吸引顾客的眼睛,比如:食品行业、电子产品行业等等,都需要高质量的真空包装机械为这些产品做出最好的包装,使这些产品进入国际市场后就可以被顾客第一眼发现,并且能在视觉系统的指引下能留下深刻的影响,从而体现出企业的品牌化。我们期待更多的真空包装机走向世界市场。

(食品产业网 2010-01-21)