

# 鲜榨杏汁加工工艺 研究

单击此处添加副标题

汇报人：

# 目录

01 添加目录项标题

02 研究背景

03 鲜榨杏汁加工工艺流程

04 实验设计

01

**添加章节标题**



02

# 研究背景与意义

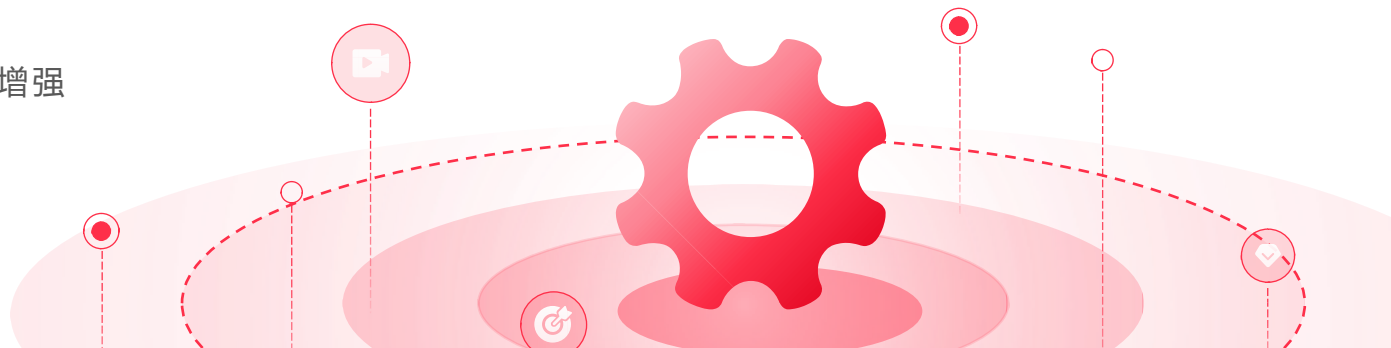


# 杏汁的营养价值

含有抗氧化物质：具有抗衰老、美容养颜的作用

含有丰富的膳食纤维：有助于促进肠道蠕动，改善便秘

富含维生素C：有助于增强免疫力，预防感冒



# 杏汁加工工艺现状

# 研究目的与意义

目的：研究鲜榨杏汁加工工艺，提高产品质量和口感

意义：为杏汁加工行业提供技术支持，促进产业发展

价值：满足消费者对健康、美味的需求，提升品牌形象

03

# 鲜榨杏汁加工工艺 流程



# 原料选择与处理

选择新鲜、成熟的杏子作为原料

清洗杏子，去除杂质  
留

杏子去核，分离果肉和果皮

对果肉进行破碎，  
液

# 榨汁工艺流程

原料选择：选择新鲜、成熟的杏子，剔除病虫害果和腐烂果

添加标题

去核：将杏子切成两半，去除果核

添加标题

过滤：将榨出的杏汁过滤掉果渣和杂质，得到清澈的杏汁

添加标题

灌装：  
到干净

添加标题

添加标题

添加标题

# 澄清与过滤

■ 澄清：将杏汁中的果肉、果皮等固体物质去除，使液体变得清澈透明

■ 过滤：通过滤网等工具进一步去除液体中的细微颗粒，提高其纯净度

# 杀菌与包装

- 杀菌方式：采用高温短时杀菌工艺，确保杏汁的营养成分不被破坏
- 包装材料：选择无菌、密封性好的包装材料，如PET瓶、铝罐等
- 包装方式：采用灌装、旋盖、贴标等工艺，确保杏汁的卫生安全

04

# 实验设计与方法



# 实验材料与amp;方法

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/985004011041011134>