**注意：设计书命名格式为【实创设计书+队伍名称+队长名】**

**（制作计划书时将“注意”删去）**

**醇味香蕉干燕麦片**

食品学院 13食安\*班 徐\*\* 35-000 12345678910/123456

食品学院13食安\*班 钟\*\* 35-000 12345678910/123456

食品学院13食安\*班 张\*\* 35-000 12345678910/123456

指导老师：\*\*\*

**摘 要**

香蕉属于热带水果，具有高热量，又具有健胃消食的特点。本文结合香蕉的营养优势，搭配燕麦等原料，利用护色、高温烘干的工艺调味制成具有香蕉干的燕麦片，营养丰富，提高饱腹感，保护肠道健康。

**关键词：**香蕉干 燕麦 护色

**1实验目的**

**1.1**了解香蕉片状制品的加工，掌握香蕉干制工艺及护色工艺

**1.2**……

**1.3**……

**2实验原理**

**2.1香蕉的营养与保健价值及加工现状**

香蕉气味清香芬芳，味甜爽口，肉软滑润，人人爱吃。香蕉属高热量水果，每100g果肉的热量平均为376kJ[1]……

**2.2燕麦片的营养价值及与香蕉结合的市场前景**

燕麦是所有可加工谷物中营养较丰富的品种之一……

……

**3实验仪器与用品**

切片工具，烧杯（2个10mL、1个100ml、2个500mL），量筒（1个25mL、1个100mL、1个250mL），玻璃棒，温度计，电热恒温干燥箱，电子天平，防热手套等

**4实验材料与试剂**

**4.1 实验材料：**香蕉 ；柠檬酸 分析纯；亚硫酸钠 分析纯；氯化钠 分析纯；食盐 市售；白糖 市售；植物油 市售；

燕麦片、玉米粉，市售；燕麦麸，市售；葡萄糖浆，二丁基羟基甲苯（0.2g/kg），（以油脂中的含量计），大豆油脂，天然香精

**4.2 实验试剂的配制：**

1. 500mL 0.2%（w/w）柠檬酸：1.0 g柠檬酸溶于500mL水
2. 500mL 0.05%（w/w）亚硫酸钠：0.25g亚硫酸钠溶于500mL水
3. 500mL 0.1%（w/w）氯化钠：0.5g氯化钠溶于500mL水

**5实验操作步骤**

**5.1香蕉片的工艺流程**

5.1.1.工艺流程

原料选择 去皮 切片 护色脱涩 调味 烘干 冷却包装

5.1.2操作要点

5.1.2.1原料选择：选择3~5根八九成熟的香蕉，称重

5.1.2.2去皮、去丝络、切片：切片应迅速，横切片，片厚以2~3mm为好

…… …… ……

**6实验创新性与可行性**

市面上香蕉和燕麦都是受欢迎的两种产品，在我国但针对着两种产品的结合还处于初期发展阶段，…… …… ……

**参 考 文 献**

[1]赵国建，鲍金勇，杨公明.香蕉营养保健价值及综合利用[J].食品研究与开发.2005(06):175-178.

[2]蔡健.浅谈香蕉的保健作用[J].食品与药品.2005(03):65-67.

[3]石永峰.燕麦的营养价值及其食品加工[J].武汉粮食工业学院学报.1992(04):81-86.

[4]路长喜，周素梅，王岸娜.燕麦的营养与加工[J].粮油加工.2008(01):89-92.

**附 录**

|  |  |
| --- | --- |
| 实验工具 | 实验试剂/材料 |
| 10mL烧杯 | 2个 | 香蕉 | 2kg（以千克为单位） |
| 100ml烧杯 | 1个 | 柠檬酸2.0g/L | 500ml |
| 500ml烧杯 | 2个 | 亚硫酸钠0.5g/L | 500ml |
| 25ml量筒 | 1个 | 氯化钠1.0g/L | 500ml |
| 100ml量筒 | 1个 | 市售食盐 | 自带 |
| 250ml量筒 | 1个 | 市售白糖 | 自带 |
| 玻璃棒 | 1个 | 市售燕麦 | 500g |
| 温度计 | 1个 | …… | …… |
| 电热恒温箱 | 1个 |  |  |
| 防热手套 | 自带 |  |  |