

蜂蜜固态化关键技术和产品开发

主要内容

自古以来蜂蜜就是上等的天然食品，它不仅具有独特的甜美风味，而且有丰富的营养和优越的生理保健功能，自古就作为朝贡珍品。然而蜂蜜的高粘度，使其携带和食用都很不方便。

本项目采用自研的快速低温脱水高新技术和设备，最大限度地保留了原蜜的有效成分和风味，将液态蜂蜜制成糖果的形式，极大地方便了其食用和携带。深受广大消费者的欢迎！

关键技术、指标及创新点

关键技术：高粘度物料的快速低温脱水技术及其最终水分的准确控制技术；
克服果糖的粘牙性；
产品的抗高温形变。

指标：蜂蜜的含量大于 90%，不改变蜂蜜的原有的风味、口感和营养。

创新：产品国内外首创！

产业化应用效果

- 项目于 2010 年开始在皖南大鹏天然产物有限公司实施产业化，2011 年通过安徽省农委和科技厅鉴定。2011 年实现产值约二千万元，利税五百多万，并有望取得更大更好的经济效益和社会效益。
- 公司座落在胡锦涛总书记的家乡——安徽绩溪，不仅风景秀丽，依山伴水；还是国家历史文化名城，联合国绿色产业示范区，国家级生态建设示范县，绿色产品和食品的最佳生产加工基地。



项目成果

- 固体蜂蜜糖果及其制造方法 (ZL201010531194.X) 授权国家发明专利
- 食品装备技术进步带动工艺进步的典型范例



配料



低温快速脱水



浇铸成型



包装