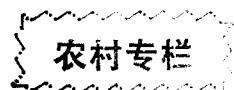


应的速率相似。在这种情况下，HMF与其他化合物反应时，其形成与消耗几乎是同时发生的，可以认为当形成和分解率平衡时，HMF停

止积累。

倪德秀译自《Journal of food science》
1986, Vol. 51, No. 3, p564~567, 邓桂森校



凉粉草的功能新说及其制作工艺

广东省江门制药厂药物研究所 黄健生

凉粉草，别名仙草、仙人草、仙人冻、藉草。为唇形科凉粉草属植物凉粉草 *Mesona Chinensis* Benth. 的全草。枝叶加水煮汁可制凉粉，故称“凉粉草”。有清热利湿、凉血解暑的功能，可治疗急性风湿性关节炎、高血压、中暑、感冒、黄疸、急性肾炎、糖尿病等，用量为 30~100 克。但民间常以凉粉草加水煎汁制作凉粉（客家地方和广西、湖南部分地区叫“仙人板”）作清凉饮料、清热解渴。讲粤语地区的人喜欢：成形稍坚实、味淡、无硷味者为上品，可用竹枝、筷子挟食，在夏天作为戏耍小吃，可止渴生津，清凉爽口。

近年来，广大人民生活水准提高，要求吃得口味舒服、省时、营养、卫生。不少科技工作者对凉粉草进行研究，将传统工艺制作的店摊小吃点，改制成为速食凉粉进入家庭、个人旅游的方便食品，可做风味独特的清凉饮料。

今将配方和工艺介绍如下：

凉粉草 1 kg 碳酸钠 150g 荚粉
1.2kg 淀粉 1 kg 明矾 $KAl(SO_4)_2 \cdot 12H_2O$
100g 乙基麦芽酚 0.2g

工艺流程：
水提三次 → 滤液静置 12 小时 → 上清液浓缩被美
度 13° → 制粒 → 干燥 → 粉碎 → 质检 → 成品。

生产工艺：

(1) 将凉粉草清洗干净，加碳酸钠 150 g 与水 50 升同煮 2 小时，滤渣加水 40 升煮 1.5 小时，滤渣再加水 30~40 升搓洗，将滤液煮沸 5 分

钟，混合三滤液静置 12 小时，吸取上清液；(2) 加水至 110~120 升煮沸；后将豆粉等原料加水 1 升搅拌用纱布过滤，将滤液慢慢加进煮沸之凉粉草液中，随加随搅拌，继续煮沸 5 分钟倾入容器内约数分钟，挑去上面之凝聚物和泡杂，冷却即为成品。(通常以添加砂糖、蜜蜂适量调味)。

(注意：本茨、红薯粉(或高粱粉)均要生碾淀粉)，片干碾者不适用；凉粉草要求叶多者为上品)。

粉剂生产工艺：上述操作(2)之前，浓缩至浓度 13° 左右，(条件不具备的厂，实际上达不到此浓度，易焦化)加入淀粉等辅料制粒。70°C 干燥至恒重，碾成粉末，质检，分装，即为成品。

食法：此粉每 100 克(包)，先以冷水调成糊状。加入已煮沸之水中，边加边搅拌至沸 5 分，可制成美味可口的凉粉 2.5~3 kg (稀稠随意调整)，蘸白糖、蜂蜜或咸或淡，听从君意。

感官指标：本品色棕灰、细粒状粉，配成 4% 的水沸冷凝后，呈有光泽的棕褐色软饮料，味淡、略带硷味，有滑爽和咀嚼感，无异味、异臭及外来杂物。

理化指标：(1) 4% 冷凝软品的 pH 值为 7.8~8.1 之间，(2) 干粉含水量 (%) ≤ 5；(3) 铅(以 Pb 计)：≤ 1 ppm，(4) 砷(以 As 计)：≤ 0.5 ppm。

细菌指标：(1) 细菌总数：≤ 3000 个/g；(2) 大肠杆菌：≤ 100 个/g；(3) 致病菌(指肠道致病菌、致病性球菌)：不得检出。