



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104473186 A

(43) 申请公布日 2015. 04. 01

(21) 申请号 201410849093. 5

(22) 申请日 2014. 12. 29

(71) 申请人 云南玖香鲜花食品科技有限公司

地址 650034 云南省昆明市昆明经开区新螺  
螭湾小商品加工基地 C6 栋三层

申请人 付丽纯

(72) 发明人 付丽纯 杨品珍 胡深

(74) 专利代理机构 昆明正原专利商标代理有限  
公司 53100

代理人 徐玲菊 蒋文睿

(51) Int. Cl.

A23L 1/30(2006. 01)

A23L 1/221(2006. 01)

A23L 2/52(2006. 01)

权利要求书1页 说明书7页

(54) 发明名称

一种以鲜花为原料同时获得馅料和原浆的方法

(57) 摘要

本发明提供一种以鲜花为原料同时获得馅料和原浆的方法,通过鲜花预处理、配料、搅拌初渍、生物分解、原浆分离,得到鲜花馅料和鲜花原浆。本发明提高鲜花馅料的风味,缩短加工时间,降低甜味剂的含量,优化了馅料中鲜花花瓣和有机酸的比例,改进制馅工艺,在保证馅料粘性、口感的前提下实现低温短期发酵,提高生产效率,避免了室温发酵导致馅料色泽变黑的几率,很好地起到护色保香的作用,延长了食品的货架期。

1. 一种以鲜花为原料同时获得馅料和原浆的方法,其特征在於经过下列各步骤:

(1) 鲜花预处理:于日出后 2~3 小时内采摘鲜花,并在采摘后 3 小时以内均匀摊开晾晒 3~5 小时,然后将花瓣做清理;

(2) 配料:按下列重量份的组分备料:步骤(1)所得花瓣 30~35 份、甜味剂 30~70 份、有机酸 1~4 份、辅剂 0.1~0.4 份;

(3) 搅拌和生物分解:将步骤(2)所备花瓣加入甜味剂、有机酸和辅剂后进行充分搅拌直至花瓣中有水分开始溢出时停止搅拌,再立刻置于 0~8℃下恒温静置 15~20 天,直至水质液体渗出体积占混合物料体积的 30~40%时,移至 10~18℃下恒温静置 30~45 天,使水质液体向粘质液体转化,直至粘质液体与固型物的体积比达到(6~7):(3~4)为止,得到初品物料;

(4) 原浆分离:将步骤(3)所得初品物料进行固液分离,所得固型物即为鲜花馅料,所得滤液即为鲜花原浆。

2. 根据权利要求 1 所述的方法,其特征在於:所述步骤(1)的采摘是采摘刚开放的带露鲜花。

3. 根据权利要求 1 所述的方法,其特征在於:所述步骤(1)的鲜花包括食用玫瑰花、茉莉花和菊花。

4. 根据权利要求 1 所述的方法,其特征在於:所述步骤(1)的清理是清除花蒂、花梗、叶片、花萼、异物、虫子、腐花、质次花。

5. 根据权利要求 1 所述的方法,其特征在於:所述步骤(2)的甜味剂为白砂糖或蜂蜜。

6. 根据权利要求 1 所述的方法,其特征在於:所述步骤(2)的有机酸为柠檬酸或苹果酸。

7. 根据权利要求 1 所述的方法,其特征在於:所述步骤(2)的辅剂为脱氢乙酸钠或异 VC 钠或山梨酸钾。

8. 根据权利要求 1 所述的方法,其特征在於:所述步骤(3)的恒温静置 15~20 天,在此期间每隔 3~5 天定期翻搅一次。

9. 根据权利要求 1 所述的方法,其特征在於:所述步骤(4)的鲜花馅料和鲜花原浆置于恒温 10~18℃下避光保存。

10. 根据权利要求 1 所述的方法,其特征在於:所述步骤(4)的鲜花原浆用于调味品直接添加于食品或饮品中。

## 一种以鲜花为原料同时获得馅料和原浆的方法

### 技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,尤其是涉及一种以鲜花为原料同时获得馅料和原浆的方法。

### 背景技术

[0002] 云南是世界闻名的“花卉王国”,由于日照、土壤等自然条件优良,花卉有效成分含量高、品质好,是全球花卉生产的最佳天然基地之一,同哥伦比亚、肯尼亚一起被世界园艺界公认为最适合发展食用花卉深加工的三个地方。国外专家考证后指出:“世界花卉深加工的未来在云南”,在各种花卉中食用玫瑰花的种植最为广泛,鲜花的食用价值:真正的食用鲜花不仅具有强烈的美学色彩,更富含全面的营养价值,鲜花含有人体所需的 22 种氨基酸、16 种维生素、27 种常量和微量元素,以及多种类脂核酸、生长素、酶类和抗菌素等生物活性成分,是名副其实的“植物精华”。花卉与花粉中对人体有用的物质多达 96 种,花粉比牛奶、鸡蛋的营养价值高出 7~8 倍!玫瑰花中 Vc 的含量是苹果的 700 多倍,是猕猴桃的 8 倍!具有很好的药用价值和保健价值,符合现代人药食同源的饮食观念,中国自古就有将玫瑰花作为食品成分,应用于食品中习俗,深受群众的喜爱,在中国具有很高的知名度。

[0003] 但传统制作的鲜花馅料容易色泽发黑,花香味不持久,存在变质隐患,且生产周期长而保质期不长,所以需要研发适合机械化生产的配方和制作工艺。

### 发明内容

[0004] 为解决现有技术制备的鲜花馅料色泽发黑、保质期不长等问题,本发明提供一种以鲜花为原料同时获得馅料和原浆的方法,其原料配方更简单、优化,制备方法更适合规模化生产。

[0005] 本发明通过下列技术方案实现:一种以鲜花为原料同时获得馅料和原浆的方法,其特征在于经过下列各步骤:

[0006] (1) 鲜花预处理:于日出后 2~3 小时内采摘鲜花,并在采摘后 3 小时以内均匀摊开晾晒 3~5 小时,然后将花瓣做清理;

[0007] (2) 配料:按下列重量份的组分备料:步骤(1)所得花瓣 30~35 份、甜味剂 30~70 份、有机酸 1~4 份、辅剂 0.1~0.4 份;

[0008] (3) 搅拌和生物分解:将步骤(2)所备花瓣加入甜味剂、有机酸和辅剂后进行充分搅拌直至花瓣中有水分开始溢出时停止搅拌,再立刻置于 0~8℃下恒温静置 15~20 天,以实现低温发酵,直至水质液体渗出体积占混合物料体积的 30~40%时,移至 10~18℃下恒温静置 30~45 天以实现深度发酵使水质液体向粘质液体转化,直至粘质液体与固型物的体积比达到 (6~7):(3~4) 为止,得到初品物料;该步骤中充分搅拌是为了使鲜花花瓣中的水份以及各种干性沉淀物质与辅料(甜味剂、有机酸和辅剂)进行充分置换,而在 0~8℃下恒温静置是为了发酵达到充分置换出花瓣中的水分同时封存花瓣中的固有色泽和香气;再在 10~18℃下恒温静置是让花瓣中的细胞进入休眠状态,最终使香气和光亮色

泽均能永远锁定在粘质液体和固型物中；

[0009] (4) 原浆分离：将步骤 (3) 所得初品物料进行固液分离，所得固型物即为鲜花馅料，所得滤液即为鲜花原浆。

[0010] 所述步骤 (1) 的采摘是采摘刚开放的带露鲜花。日出后 2 ~ 3 小时内采摘鲜花花瓣是由于此时鲜花的质量最佳，采摘刚开放的鲜花可以保持鲜花的香气和营养成分，因为鲜花开放度过小，香气成分及营养成分未完全形成；鲜花开放度过大时，露出花蕊，则香气大多已经挥发，营养价值随之降低。

[0011] 所述步骤 (1) 的鲜花包括食用玫瑰花、茉莉花和菊花。

[0012] 所述步骤 (1) 的清理是清除花蒂、花梗、叶片、花萼、异物、虫子、腐花、质次花等杂质。

[0013] 所述步骤 (2) 的甜味剂为白砂糖或蜂蜜。

[0014] 所述步骤 (2) 的有机酸为柠檬酸或苹果酸。

[0015] 所述步骤 (2) 的辅剂为脱氢乙酸钠或异 VC 钠或山梨酸钾。

[0016] 所述步骤 (3) 的恒温静置 15 ~ 20 天，在此期间每隔 3 ~ 5 天定期翻搅一次。

[0017] 所述步骤 (4) 的鲜花馅料和鲜花原浆置于恒温 10 ~ 18℃ 下避光保存。

[0018] 所述步骤 (4) 的鲜花原浆用于调味品直接添加于食品或饮品中。

[0019] 本发明具备的优点和效果：本发明是通过对传统鲜花馅料配方和加工工艺的优化，提高鲜花馅料的风味，缩短加工时间，降低甜味剂的含量，优化了馅料中鲜花花瓣和有机酸的比例，改进制馅工艺，在保证馅料粘性、口感的前提下实现低温短期发酵，提高生产效率，低温短期发酵优于传统发酵时间，避免了室温发酵导致馅料色泽变黑的几率，很好地起到护色保香的作用，延长了食品的货架期，为食品行业开辟新的领域。本发明的生产工艺与传统工艺相比，传统发酵时间是 3 个月，而本发明的发酵时间是 45 ~ 65 天；传统的生产周期是 3 ~ 6 个月，而本发明生产周期是 1.5 ~ 2.5 个月。传统方法所得馅料色泽易发黑、香气不纯。而通过本发明的制备方法所得的馅料色泽明亮、口感醇厚、食而不腻、营养丰富，无有害添加，无着色剂。经检验，本发明所得鲜花馅料和鲜花原浆中含维生素 C 高达 74mg/100g。鲜花馅料可广泛用于鲜花饼、月饼、面包、蛋糕的馅料以及用于其它食品的加工中。另外，本发明还能在制备鲜花馅料的同时获得高品质的鲜花原浆，该鲜花原浆呈蜜状，能作为食品原料添加剂用于糖果、饮品（酒、咖啡、茶、豆浆、牛奶）、粥、冰激凌等。本发明所得鲜花馅料和鲜花原浆置于恒温 10 ~ 18℃ 下避光保存能保质 3 ~ 5 年，而常温下避光可以保存 90 天。本发明提供的鲜花馅料和鲜花原浆使食品中融入鲜花的香味，并增添植物营养成分，烘焙后色泽仍然鲜亮，口味更加醇厚，且成分无害，符合婴幼儿食品的标准。

## 具体实施方式

[0020] 下面通过实施例对本发明做进一步说明。

[0021] 实施例 1

[0022] (1) 鲜花预处理：于日出后 2 小时内采摘刚开放的带露重瓣玫瑰花，并在采摘后 3 小时以内均匀摊开晾晒 3 小时，然后清除残余花蒂、花梗、叶片、花萼、异物、虫子、腐花、质次花等杂质；

[0023] (2) 配料：按下列重量份的组分备料：步骤 (1) 所得重瓣玫瑰花瓣 30 份、白砂糖 30

份、柠檬酸 3 份、脱氢乙酸钠 0.2 份；

[0024] (3) 搅拌和生物分解：将步骤 (2) 所备重瓣玫瑰花瓣加入白砂糖、柠檬酸和脱氢乙酸钠后进行充分搅拌直至花瓣中有水分开始溢出时停止搅拌，再立刻置于 4℃ 下恒温静置 15 天，在此期间每隔 5 天定期翻搅一次，以实现低温发酵，直至水质液体渗出体积占混合物料体积的 35% 时，移至 12℃ 下恒温静置 45 天以实现深度发酵使水质液体向粘质液体转化，直至粘质液体与固型物的体积比达到 7:3 为止，得到初品物料；

[0025] (4) 原浆分离：将步骤 (3) 所得初品物料进行固液分离，所得固型物即为玫瑰花馅料，所得滤液即为玫瑰花原浆。所得玫瑰花馅料和玫瑰花原浆置于恒温 10℃ 下避光保存，玫瑰花原浆用于调味品直接添加于食品或饮品中。

[0026] 经检验，本发明所得玫瑰花馅料和玫瑰花原浆中含蛋白质 0.81%、碳水化合物 75.45%、多糖 0.88%、钠 2.91mg/100g、维生素 C 74.5mg/100g、花青素 2.06%。

[0027] 实施例 2

[0028] (1) 鲜花预处理：于日出后 3 小时内采摘刚开放的带露茉莉花，并在采摘后 3 小时以内均匀摊开晾晒 4 小时，然后清除残余花蒂、花梗、叶片、花萼、异物、虫子、腐花、质次花等杂质；

[0029] (2) 配料：按下列重量份的组分备料：步骤 (1) 所得茉莉花花瓣 32 份、白砂糖 66 份、柠檬酸 4 份、脱氢乙酸钠 0.1 份；

[0030] (3) 搅拌和生物分解：将步骤 (2) 所备茉莉花花瓣加入白砂糖、柠檬酸和脱氢乙酸钠后进行充分搅拌直至花瓣中有水分开始溢出时停止搅拌，再立刻置于 0℃ 下恒温静置 18 天，在此期间每隔 4 天定期翻搅一次，以实现低温发酵，直至水质液体渗出体积占混合物料体积的 30% 时，移至 18℃ 下恒温静置 40 天以实现深度发酵使水质液体向粘质液体转化，直至粘质液体与固型物的体积比达到 6:4 为止，得到初品物料；

[0031] (4) 原浆分离：将步骤 (3) 所得初品物料进行固液分离，所得固型物即为茉莉花馅料，所得滤液即为茉莉花原浆。所得茉莉花馅料和茉莉花原浆置于恒温 15℃ 下避光保存，茉莉花原浆用于调味品直接添加于食品或饮品中。

[0032] 经检验，本发明所得茉莉花馅料和茉莉花原浆中含蛋白质 1.94%、碳水化合物 72.59%、多糖 0.21%、钠 2.62mg/100g、维生素 C 46.0mg/100g。

[0033] 实施例 3

[0034] (1) 鲜花预处理：于日出后 2 ~ 3 小时内采摘刚开放的带露菊花，并在采摘后 3 小时以内均匀摊开晾晒 5 小时，然后清除残余花蒂、花梗、叶片、花萼、异物、虫子、腐花、质次花等杂质；

[0035] (2) 配料：按下列重量份的组分备料：步骤 (1) 所得菊花花瓣 35 份、白砂糖 55 份、柠檬酸 1 份、脱氢乙酸钠 0.4 份；

[0036] (3) 搅拌和生物分解：将步骤 (2) 所备菊花花瓣加入白砂糖、柠檬酸和脱氢乙酸钠后进行充分搅拌直至花瓣中有水分开始溢出时停止搅拌，再立刻置于 8℃ 下恒温静置 20 天，在此期间每隔 3 天定期翻搅一次，以实现低温发酵，直至水质液体渗出体积占混合物料体积的 40% 时，移至 10℃ 下恒温静置 30 天以实现深度发酵使水质液体向粘质液体转化，直至粘质液体与固型物的体积比达到 7:3 为止，得到初品物料；

[0037] (4) 原浆分离：将步骤 (3) 所得初品物料进行固液分离，所得固型物即为菊花馅

料,所得滤液即为菊花原浆。所得菊花馅料和菊花原浆置于恒温 18℃ 下避光保存,菊花原浆用于调味品直接添加于食品或饮品中。

[0038] 经检验,本发明所得菊花馅料和菊花原浆中含蛋白质 0.49%、碳水化合物 80%、多糖 1.04%、钠 1.93mg/100g、维生素 C 55.2mg/100g、叶黄素 0.493%。

[0039] 实施例 4

[0040] (1) 鲜花预处理:于日出后 2 小时内采摘刚开放的带露玫瑰花,并在采摘后 3 小时以内均匀摊开晾晒 3~4 小时,然后清除残余花蒂、花梗、叶片、花萼、异物、虫子、腐花、质次花等杂质;

[0041] (2) 配料:按下列重量份的组分备料:步骤(1)所得玫瑰花瓣 33 份、蜂蜜 63 份、苹果酸 3 份、异 VC 钠 0.3 份;

[0042] (3) 搅拌和生物分解:将步骤(2)所备玫瑰花瓣加入蜂蜜、苹果酸和异 VC 钠后进行充分搅拌直至花瓣中有水分开始溢出时停止搅拌,再立刻置于 1℃ 下恒温静置 18 天,以实现低温发酵,直至水质液体渗出体积占混合物料体积的 33% 时,移至 10℃ 下恒温静置 40 天以实现深度发酵使水质液体向粘质液体转化,直至粘质液体与固型物的体积比达到 (6~7):(3~4) 为止,得到初品物料;

[0043] (4) 原浆分离:将步骤(3)所得初品物料进行固液分离,所得固型物即为玫瑰花馅料,所得滤液即为玫瑰花原浆。所得玫瑰花馅料和玫瑰花原浆置于恒温 15℃ 下避光保存,玫瑰花原浆用于调味品直接添加于食品或饮品中。

[0044] 经检验,本发明所得玫瑰花馅料和玫瑰花原浆中含蛋白质 0.78%、碳水化合物 76.84%、多糖 0.79%、钠 2.64mg/100g、维生素 C 72.3mg/100g、花青素 2.1%。

[0045] 实施例 5

[0046] (1) 鲜花预处理:于日出后 2~3 小时内采摘刚开放的带露茉莉花,并在采摘后 3 小时以内均匀摊开晾晒 3 小时,然后清除残余花蒂、花梗、叶片、花萼、异物、虫子、腐花、质次花等杂质;

[0047] (2) 配料:按下列重量份的组分备料:步骤(1)所得茉莉花花瓣 35 份、蜂蜜 70 份、柠檬酸 2 份、山梨酸钾 0.4 份;

[0048] (3) 搅拌和生物分解:将步骤(2)所备茉莉花花瓣加入蜂蜜、柠檬酸和异 VC 钠后进行充分搅拌直至花瓣中有水分开始溢出时停止搅拌,再立刻置于 3℃ 下恒温静置 15 天,以实现低温发酵,直至水质液体渗出体积占混合物料体积的 35~40% 时,移至 13℃ 下恒温静置 45 天以实现深度发酵使水质液体向粘质液体转化,直至粘质液体与固型物的体积比达到 (6~7):(3~4) 为止,得到初品物料;

[0049] (4) 原浆分离:将步骤(3)所得初品物料进行固液分离,所得固型物即为茉莉花馅料,所得滤液即为茉莉花原浆。所得茉莉花馅料和茉莉花原浆置于恒温 16℃ 下避光保存,茉莉花原浆用于调味品直接添加于食品或饮品中。

[0050] 经检验,本发明所得茉莉花馅料和茉莉花原浆中含蛋白质 1.91%、碳水化合物 73.12%、多糖 0.28%、钠 2.59mg/100g、维生素 C 47.4mg/100g。

[0051] 实施例 6

[0052] (1) 鲜花预处理:于日出后 2 小时内采摘刚开放的带露菊花,并在采摘后 3 小时以内均匀摊开晾晒 5 小时,然后清除残余花蒂、花梗、叶片、花萼、异物、虫子、腐花、质次花等

杂质；

[0053] (2) 配料：按下列重量份的组分备料：步骤(1)所得菊花花瓣 30 份、蜂蜜 58 份、苹果酸 2 份、脱氢乙酸钠 0.2 份；

[0054] (3) 搅拌和生物分解：将步骤(2)所备菊花花瓣加入蜂蜜、苹果酸和脱氢乙酸钠后进行充分搅拌直至花瓣中有水分开始溢出时停止搅拌，再立刻置于 5℃ 下恒温静置 16 天，以实现低温发酵，直至水质液体渗出体积占混合物料体积的 30 ~ 33% 时，移至 15℃ 下恒温静置 38 天以实现深度发酵使水质液体向粘质液体转化，直至粘质液体与固型物的体积比达到 6:4 为止，得到初品物料；

[0055] (4) 原浆分离：将步骤(3)所得初品物料进行固液分离，所得固型物即为菊花馅料，所得滤液即为菊花原浆。所得菊花馅料和菊花原浆置于恒温 12℃ 下避光保存，菊花原浆用于调味品直接添加于食品或饮品中。

[0056] 经检验，本发明所得菊花馅料和菊花原浆中含蛋白质 0.56%、碳水化合物 79.6%、多糖 1.01%、钠 1.88mg/100g、维生素 C 54.7mg/100g、叶黄素 0.417%。

[0057] 对比例 1：与实施例 1 相同，仅步骤(1)使用风干的花瓣作为原料。

[0058] 对比例 2：与实施例 1 相同，仅将步骤(3)中 4℃ 下恒温静置 15 天和 12℃ 下恒温静置 45 天，替换为常温静置发酵，且发酵时间不做限制（该例即为传统方法的普遍做法）。

[0059] 对比例 3：与实施例 1 相同，仅将步骤(3)中 4℃ 下恒温静置 15 天，替换为温度在 0 ~ 8℃ 内浮动的情况下静置 15 天。

[0060] 对比例 4：与实施例 1 相同，仅将步骤(3)中 12℃ 下恒温静置 45 天，替换为温度在 10 ~ 18℃ 内浮动的情况下静置 45 天。

[0061]

	加工时间	馅料色泽、口感	原浆色泽、口感	10-18℃ 保质期	所得鲜花馅料作为 糕点馅烘焙后
对比例 1	60 天	无光泽，暗红色，20 天后转为暗黑色，少许花香，带苦涩	量少，水质液体，无粘腻感，似普通糖水味，少许花香，呈咖啡色	6 个月	馅料呈暗黑色，无弹性，少许花香，含腐殖味。保质 15 天
对比例 2	98 天	无光泽，暗红色，7 天后转为咖啡色，少许花香，带腐酸味	水质液体，无粘腻感，带腐酸味，少许花香，呈咖啡色	2 个月	馅料呈咖啡色，无弹性，少许花香，含腐殖味。保质 7 天
对比例 3	60 天	少许光泽，鲜红色，10 天后转为暗黑色，15 天后完全呈咖啡	粘质液体，少许花香，呈暗黑色，18 天后花香完全消失，呈咖啡	3 个月	馅料呈暗黑色，无弹性，少许花香，含苦涩味。保质 21 天

[0062]

		色, 花香味浓, 但 40 天后花香味消失	色		
对比例 4	60 天	少许光泽, 鲜红色, 8 天后转为暗黑色, 13 天后完全呈咖啡色, 花香味浓, 但 30 天后花香味消失	粘质液体, 少许花香, 呈暗黑色, 12 天后花香完全消失, 呈咖啡色	3 个月	馅料呈暗黑色, 无弹性, 少许花香, 含苦涩味。保质 21 天
实施例 1	60 天	颜色鲜红、亮泽、口味醇厚、花香味浓, 常温保存 90 天时, 颜色和花香味均未改变	粘质液体, 鲜红亮泽、花香味浓, 常温保存 90 天时, 颜色和花香味均未改变	3~5 年	颜色不变, 花香浓郁, 带有淡淡酸甜, 有嚼劲, Q 弹口感。保质 90 天
实施例 2	58 天	颜色淡黄、亮泽、口味醇厚、花香味浓, 常温保存 90 天时, 颜色和花香味均未改变	粘质液体, 淡黄亮泽、花香味浓, 常温保存 90 天时, 颜色和花香味均未改变	3~5 年	颜色不变, 花香浓郁, 带有淡淡酸甜, 有嚼劲, Q 弹口感。保质 90 天
实施例 3	50 天	亮泽、口味醇厚、常温保存 90 天时, 口感未改变	粘质液体, 颜色鲜、亮泽、花香味浓, 常温保存 90 天时, 颜色和花香味均未改变	3~5 年	颜色不变, 花香浓郁, 带有淡淡酸甜, 有嚼劲, Q 弹口感。保质 90 天
实施例 4	58 天	颜色鲜红、亮泽、口味醇厚、花香味浓, 常温保存 90 天时, 颜色和花香味均未改变	粘质液体, 鲜红亮泽、花香味浓, 常温保存 90 天时, 颜色和花香味均未改变	3~5 年	颜色不变, 花香浓郁, 带有淡淡酸甜, 有嚼劲, Q 弹口感。保质 90 天
实施例 5	60 天	颜色淡黄、亮泽、口味醇厚、花香味浓, 常温保存 90 天时, 颜色和花香味均未改变	粘质液体, 淡黄亮泽、花香味浓, 常温保存 90 天时, 颜色和花香味均未改变	3~5 年	颜色不变, 花香浓郁, 带有淡淡酸甜, 有嚼劲, Q 弹口感。保质 90 天
实施例 6	54 天	亮泽、口味醇厚、常温保存 90 天时, 口感未改变	粘质液体, 颜色鲜、亮泽、花香味浓, 常温保存 90 天时, 颜色和花	3~5 年	颜色不变, 花香浓郁, 带有淡淡酸甜, 有嚼劲, Q 弹口感。

[0063]



			香味均未改变		保质 90 天
--	--	--	--------	--	---------

[0064] 上述表格中, 馅料作为糕点馅烘焙是将制成的糕点在底火 190 ~ 210℃, 面火 170 ~ 190℃ 的烘焙温度下烘焙 10 ~ 15 分钟。本发明提供的馅料由于烘焙使花瓣中的果酸溢出, 且不改变花瓣的纤维感, 不影响香气和色泽, 因此烘焙后仍具有浓郁花香, 且有嚼劲, 馅料烘焙后在不加防腐剂的情况下仍能保质 90 天。

[0065] 对比例中, 原浆产品若呈水质液体, 均无粘腻感, 口感似普通糖水味, 颜色呈咖啡色, 无使用价值, 不可能作为食品原料而应用。对比例中, 馅料产品呈暗红色, 均会在后续几天内转为暗黑色, 最终呈咖啡色, 保质期仅 2 ~ 6 个月。

[0066] 由此可见, 本发明能提高鲜花馅料的风味, 缩短加工时间, 在保证馅料粘性、口感的前提下, 避免馅料色泽变黑, 很好地起到护色保香的作用, 延长了食品的货架期。