



# [12] 发明专利申请公开说明书

[21]申请号 94105415.2

[51]Int.Cl<sup>6</sup>

A23L 1/218

[43]公开日 1995年11月22日

[22]申请日 94.5.19

[71]申请人 国营铅山县酿造总厂

地址 334500江西省铅山县河口镇

[72]发明人 黄芝丰 杨子建

[74]专利代理机构 江西省上饶地区专利事务所

代理人 戴中生

A23B 7/10

说明书页数:

附图页数:

[54]发明名称 脱皮夹心红辣椒

[57]摘要

本发明公开了涉及蔬菜腌制领域的脱皮夹心红辣椒。本脱皮夹心红辣椒由红辣椒、芥头、白砂糖、食盐、白醋等组成，利用传统加工工艺制成。该食品具有酸甜微辣之口感，吃起来无皮渣，保留了红辣椒原有的营养成分和自然色素。是人们日常生活、旅游食用的佳品。

(BJ)第 1456 号

# 权 利 要 求 书

1、一种脱皮夹心红辣椒，用传统加工工艺制成，其特征不在于红辣椒脱皮去籽，且脱皮红辣椒内包夹有腌制的蒜头，其配制原料由红辣椒、蒜头、白砂糖、食盐、白醋等组成，原料配比(重量比)为：红辣椒40—50%、蒜头20—30%、白砂糖20—30%、食盐7—9%、白醋1—2%、其余为水。

2、按权利要求1所述的脱皮夹心红辣椒，其特征不在于红辣椒平均长度为6—5公分，肉身厚度至少为1.1mm，且体态较挺，呈灯笼型。

3、按权利要求1所述的脱皮夹心的红辣椒，其特征不在于夹心蒜头呈乳白色，颗粒完整，平均直径为10—28mm。

4、按权利要求1所述的脱皮夹心红辣椒，其特征不在于含有多种维生素，保留了红辣椒原有的自然色素。

5、按权利要求1所述的脱皮夹心红辣椒，其特征不在于红辣椒内的夹心可以是其它蔬菜类。

## 脱皮夹心红辣椒

本发明涉及一种脱皮夹心红辣椒，特别是一种包夹芥头的脱皮红辣椒。属于蔬菜腌制领域。

人们对蔬菜的腌制加工种类繁多，特别是辣椒的腌制，如辣椒酱，红辣椒罐头等都是人们喜爱吃的腌制食品。但是，这类红辣椒无脱皮、无夹心，味道单调，吃起来有皮渣。近年来，随着人们生活水平的日益提高，对红辣椒制品的品位要求越来越高，有必要对红辣椒制品进行深加工。以满足广大喜爱吃辣椒人们的生活需要

本发明的目的在于提供一种具有酸甜微辣可口的，加工方便，方便食用的脱皮夹心红辣椒。

本发明提供了“脱皮夹心红辣椒”产品及其制作工艺；以脱皮去籽红辣椒包夹经过腌制的芥头。其原料及其重量<sup>比</sup>为红辣椒40—50%，芥头20—30%，白砂糖20—30%，食盐7—9%，白醋1—2%，其余为水。其加工可在常温常压下进行。

其制作工艺如下：

1、配料：精选色泽鲜红，平均长度为6—9公分，肉身厚度至少为1.1mm，体形较挺的灯笼型红辣椒，精选呈乳白色，颗粒完整，平均直径为10—20mm的芥头，准备白砂糖、食盐白醋和水。

2、把红辣椒除蒂去籽清洗，用含碱量为3—5%的碱水对红辣椒进行加温水解处理，时间为10—30分钟。

3、将经水解处理后的红辣椒去皮，再放入清水中浸泡10—30分钟。

4、把挑选好的芥头清洗去膜后，用食盐按1—10%的比例腌制发酵芥头，时间为60天，将腌制好的芥头包夹在红辣椒内，一个辣椒装2—4粒。

5、将包夹好芥头的脱皮红辣椒装进罐内，加上由20—30%的白砂糖，1—2%的白醋和适当水组成的汤质，然后封口。

# 说 明 书

6、将封好罐口的脱皮夹心红辣椒在103℃—105℃高温下进行灭菌，时间为7—13分钟。

7、将经灭菌的脱皮夹心红辣椒罐头装箱，然后入库贮存30天，即可食用。

食用该食品，具有酸甜微辣之口感，吃起来无皮渣，可刺激食欲，增强消化，营养价值高，还具有兴奋、发汗、驱寒、行血、散风等药用功效，是人们日常生活、旅游的食用佳品。

## 实施例

成 分	重 量 (%)
红辣椒	45
蒜 头	25
白砂糖	25
白 醋	1
水	适量