



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107495229 A

(43)申请公布日 2017.12.22

(21)申请号 201710782504.7

(22)申请日 2017.09.02

(71)申请人 发贵科技(贵州)有限公司

地址 556011 贵州省黔东南苗族侗族自治州凯里经济开发区云蔚花园C5-1-503

(72)发明人 张大双 丁恩友 石昌林

(51)Int.Cl.

A23L 19/20(2016.01)

A23L 29/00(2016.01)

B65B 55/16(2006.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种速食腌制韭菜根

(57)摘要

本发明提供了一种腌制韭菜根的速食蔬菜。以天然韭菜根或有机种植的蔬菜韭菜的根为原料,经过如下工序步骤腌制而成:(1)整理、(2)风干、(3)调制[加高度酿制白酒(38度至65度):酿制白醋]、(4)腌制(12至36摄氏度,装入陶瓷坛内水封,腌制40-20天)、(5)调味并真空包装。

1. 一种腌制韭菜根的速食蔬菜,以天然韭菜根或有机种植的蔬菜韭菜的根为原料,其特定的加工步骤及关键参数为:(1)整理、(2)风干、(3)调制[加高度酿制白酒(38度至65度):酿制白醋:食用盐]、(4)腌制(12至36摄氏度,装入陶瓷坛内水封,腌制40-20天)、(5)调味并真空包装。

2. 按权利要求1,腌制韭菜根的原料为天然韭菜根,可以是白色(浅黄色)韭菜根、红色韭菜根、紫色(黑色)韭菜根,优选为白色(浅黄色)韭菜根。

3. 按权利要求1,风干程度以保持韭菜根口感脆度适宜,风干后的韭菜根的重量控制为风干前重量的60-90%。

4. 按权利要求1,韭菜根腌制过程的温度对其口感的脆度有直接关系,最高工艺温度不超过36摄氏度,优选为16至30摄氏度。

5. 按权利要求1,韭菜根腌制前使用的配料有酿制白酒、酿制白醋、食用盐,其使用量范围相对于风干前韭菜根的重量为:酿制白酒(0.02-0.20)、酿制白醋(0.01-0.06)、食用盐(0.005-0.02)。

6. 按权利要求1,速食腌制韭菜根调味结束至真空包装完毕的持续时间在3小时内,速食腌制韭菜根的真空包装过程不使用化学的消毒剂,仅在包装前采用紫外线灭菌(30分钟)的方式减少腌制韭菜根真空包装生产区域的微生物。

一种速食腌制韭菜根

技术领域

[0001] 本专利涉及一种腌制的速食韭菜根。论述了一种口感清脆的韭菜根腌制的方法，同时阐述了腌制韭菜根真空包装的方法。

背景技术

[0002] 韭菜属百合科多年生宿根蔬菜。其根、茎、叶、花均可食用，可以说韭菜全身都是宝。而韭菜根味辛、性温、入肝、胃、肾经，有温中开胃、行气活血、补肾助阳、散瘀的功效。韭菜根具有清甜的香味，入口后留香有不像大蒜那么浓烈，更便于对特殊气味敏感的人员使用。在普通大众之中有较好的推广群体。

[0003] 1、韭菜根的功效与作用。

[0004] 韭菜的根、茎、叶、种子均可作药用，具有补肾壮阳，健脾暖胃的功效。主治肾阳虚弱，腰膝酸冷，阳痿早泄，小便频数等；脾胃虚寒，噎膈反胃，腹中冷痛，泄泻或便秘等。现代研究证明，韭菜叶含硫化物、苷类和苦味质，有较多的胡萝卜素、维生素B族、维生素C以及钙、磷、铁等矿物质，食用或外用有广泛的保健功效。经研究，韭菜根具有如下明确的功效。

[0005] (1) 具有提神作用。经常熬夜或者经常提不起神的注意了。可以把韭菜根晒干用来泡茶喝，这样可以抗疲劳，熬夜就不用那么辛苦了。

[0006] (2) 壮阳。韭菜又名壮阳草，其根的部分含有大量的维生素。男人经常吃会有意想不到的效果哟！对遗精也有较大的作用。

[0007] (3) 噎膈反胃。一些人经常会反胃，吃什么东西都吃不下。那么这时候不仿可以拿一些韭菜根煮来喝，那样就可以治疗反胃的现象了。平常的时候也可以煮来喝，可以达到预防反胃。

[0008] 2、韭菜根的腌制技术。

[0009] 民间常用的韭菜根的腌制方法如下。

[0010] (1) 将收获后的韭菜根进行分级、粗细归类。

[0011] (2) 进行除杂除尘，清水浸泡搓揉清洗。

[0012] (3) 将清洗干净的韭菜根放在干净的簸箕内晾晒干燥备用。

[0013] (4) 把备好的原料放在干净的容器内，按制作传统腌菜的方法加入适量食用盐、新鲜辣椒面、高度白酒再加上适量红糖粉提色提味，然后充分搅拌均匀。

[0014] (5) 把搅匀的韭菜根放入事先准备好的洗净晒干的陶坛内，封好口，在干燥阴凉处存放2个月左右即可食用。

[0015] 用本方法腌制的韭菜根原滋原味、色泽自然、晶莹剔透、入口柔脆、浓香四溢、回味悠长，是家居食用理想的酱菜食品。

[0016] 陆昌海2007年8月申报的专利《一种腌制的韭菜根、韭菜叶及其生产方法(申请号：200710077906.3)》提供了一种腌制全草韭菜的方法：第一步生原料的晾晒干制：将韭菜根、韭菜叶晾晒干制，第二步储存醇化：用食用塑料袋包装密封，存放1~7天，自然醇化。第三步清洗除杂除尘：清水中浸泡软化，搓揉清洗，除杂除尘。第四步再晾晒干燥：制得净干原料。

第五步腌制①制纯甘酸味产品:加入凉盐开水,糯米甜酒,拌和后装入大陶坛,存放2~10个月;②制酸辣味产品:③制酱香味产品:第六步出坛分装。用本发明的韭菜根、韭菜叶不加任何色素和防腐剂,原滋原味,色泽自然,晶莹剔透,入口柔脆,浓香四溢,回味悠长,是家居旅游馈赠亲友的好保健食品。

[0017] 对比上述韭菜根的腌制方法,要么工艺粗放,要么工艺复杂,腌制的参数控制不严格,对规模化生产的工艺时间控制要求、产品质量保证没有明确的限定。

[0018] 立足于速食腌制韭菜根的产业化加工,本发明提出了温度、配比、工艺时间等都有严格控制的韭菜根腌制工艺,从腌制生产到最后的包装,有效的保证腌制速食韭菜根的产业化生产。

发明内容

[0019] 本发明立足于保证腌制韭菜根的清脆口感和天然的清香味,生产过程中不使用化学消毒剂,不使用高温,不对加菜根风干过度。与陆昌海的对比专利相比,明确提出了风干的程度为:风干后的韭菜根的重量控制为风干前重量的60-90%。

[0020] 本发明将韭菜根的自然醇化转化为酿制白酒和酿制粗的综合处理,从而缩短了韭菜根的腌制时间。同时使用食用盐调节腌制韭菜根的口味。提出了三者的使用量相对其使用量范围相对于风干前韭菜根的重量为:酿制白酒(0.02-0.20)、酿制白醋(0.01-0.06)、食用盐(0.01-0.02)。

[0021] 结合产业化生产的需要,本发明还对腌制韭菜根真空包装进行了研究,通过控制速食腌制韭菜根调味结束至真空包装完毕的持续时间以及真空包装的环境的微生物来确保腌制韭菜根的包装质量,腌制韭菜根真空包装的控制条件为:(1)速食腌制韭菜根调味结束至真空包装完毕的持续时间在3小时内。(2)速食腌制韭菜根真空包装过程不使用化学的消毒剂,仅在包装前采用紫外线灭菌(30分钟)的方式减少包装生产区域的微生物。通过这两个措施,有效的保证了腌制韭菜根发酵优势微生物的生态环境,也就保证了腌制韭菜根的口味、口感和质量。

[0022] 结合本发明的上述特点,本发明的实施方式为:

(1)韭菜根的整理。

[0023] 整理前的韭菜根的存放期限不超过48小时。

[0024] 清洗收获的韭菜根,剪除明显外观异常的韭菜根,使成为6-16厘米长的较为均一长度。

[0025] 整理好的韭菜根不含杂质,韭菜根的根部不相互连接。外观色泽均匀。

[0026] (2)韭菜根的风干。

[0027] 将整理好的韭菜根平铺风干,风干的温度为12至32摄氏度。

[0028] 为了保证腌制韭菜根的脆度,风干后的韭菜根的重量为风干前的60%-90%。从外观上看,此时的韭菜根应略有皱皮而没有明显的光泽。

[0029] (3)韭菜根的调制[加高度酿制白酒(38度至65度):酿制白醋:食用盐]。

[0030] 韭菜根腌制前使用的配料有酿制白酒、酿制白醋、食用盐,其使用量范围相对于风干前韭菜根的重量为:酿制白酒(0.02-0.20)、酿制白醋(0.01-0.06)、食用盐(0.01-0.02)。同志的过程要注意保证搅拌均匀,且调制的时间应控制在3小时以内。

- [0031] (4) 韭菜根的腌制(装入陶瓷坛内水封,12至36摄氏度,腌制20-40天)。
- [0032] 将调制好的韭菜根装入陶瓷坛内,松紧度控制为自然装入,不人工额外加压装入。
- [0033] 水封陶瓷坛,控制外界温度为12至36摄氏度,腌制40-20天即可。温度高则腌制的时间相对缩短。
- [0034] (5) 腌制韭菜根的调味并真空包装。
- [0035] 根据口味的需要,调节腌制韭菜根的口味为天然味、麻辣味、酸辣味、甜酸味。
- [0036] 调味完毕至真空包装结束的时间应控制在3小时内。腌制韭菜根真空包装前的调味区域级真空包装区域应使用紫外线灭菌30分钟,以控制环境微生物,确保真空包装的腌制韭菜根的天然优势微生物群。确保产品不因为真空包装出现微生物菌群的改变进而造成品质改变的现象。
- [0037] 本发明提供的腌制韭菜根开袋即食,也可以根据食用需要做进一步的加工。
- [0038] 技术效果。
- [0039] 本发明通过控制腌制韭菜根的风干程度和腌制工艺温度,保证了腌制韭菜根的清脆口感。
- [0040] 本发明通过酿制白酒和酿制白醋的使用,缩短了韭菜根腌制的时间,加快了产品的上市速度。
- [0041] 通过控制腌制后的调味到真空包装的时间间隔,使用紫外线灭菌30分钟物理方法控制包装区域的微生物,有效的保证了腌制韭菜根的发酵优势微生物的生态环境,也就保证了腌制韭菜根的口味、口感和质量。
- [0042] 实施实例。
- [0043] 下面结合实施实例对本发明作进一步的详细说明。
- [0044] 实施例1:麻辣味的速食腌制韭菜根。
- [0045] (1) 韭菜根的整理。
- [0046] 整理前的韭菜根的存放期限不超过48小时。
- [0047] 清洗收获的韭菜根,剪除明显外观异常的韭菜根,使成为6-16厘米长的较均一的长度。
- [0048] 整理好的韭菜根不含杂质,韭菜根的根部不相互连接。外观色泽均匀。
- [0049] (2) 韭菜根的风干。
- [0050] 将整理好的韭菜根平铺风干,风干的温度为12至32摄氏度。
- [0051] 为了保证腌制韭菜根的脆度,风干后的韭菜根的重量为风干前的60%-90%。从外观上看,此时的韭菜根应略有皱皮而没有明显的光泽。
- [0052] (3) 韭菜根的调制[加高度酿制白酒(38度至65度):酿制白醋:食用盐]
- 韭菜根腌制前使用的配料有酿制白酒、酿制白醋、食用盐,按照新鲜韭菜根重量为10公斤计算,各配料的重量为:酿制白酒200克、酿制白醋100克、食用盐60克。调制的过程保证混合均匀,调制的时间应控制在3小时以内。
- [0053] (4) 韭菜根的腌制(装入陶瓷坛内水封,12至36摄氏度,腌制40-20天)
- 将调制好的韭菜根装入陶瓷坛内,松紧度控制为自然装入,不人工额外加压装入。
- [0054] 水封陶瓷坛,控制外界温度为12至36摄氏度,腌制40-20天即可。温度高则腌制的时间相对缩短。

- [0055] (5)腌制韭菜根的调味并真空包装。
- [0056] 对调味区及真空包装区进行紫外线30分钟灭菌处理。
- [0057] 在调味区按食用盐用量的1-4倍加入粉碎的辣椒粉、花椒粉。后进行真空包装,每袋重量为100-1000克。
- [0058] 调味完毕至真空包装结束的时间应控制在3小时内。
- [0059] 实施实例2:甜酸味的速食腌制韭菜根。
- [0060] (1)韭菜根的整理。
- [0061] 整理前的韭菜根的存放期限不超过48小时。
- [0062] 清洗收获的韭菜根,剪除明显外观异常的韭菜根,使成为6-16厘米长的较为均一长度。
- [0063] 整理好的韭菜根不含杂质,韭菜根的根部不相互连接。外观色泽均匀。
- [0064] (2)韭菜根的风干。
- [0065] 将整理好的韭菜根平铺风干,风干的温度为12至32摄氏度。
- [0066] 为了保证腌制韭菜根的脆度,风干后的韭菜根的重量为风干前的60%-90%。从外观上看,此时的韭菜根应略有皱皮而没有明显的光泽。
- [0067] (3)韭菜根的调制[加高度酿制白酒(38度至65度):酿制白醋:食用盐]。
- [0068] 韭菜根腌制前使用的配料有酿制白酒、酿制白醋、食用盐,按照新鲜韭菜根重量为10公斤计算,各配料的重量为:酿制白酒2000克、酿制白醋600克、食用盐200克。调制的过程保证混合均匀,调制的时间应控制在3小时以内。
- [0069] (4)韭菜根的腌制(装入陶瓷坛内水封,12至36摄氏度,腌制40-20天)。
- [0070] 将调制好的韭菜根装入陶瓷坛内,松紧度控制为自然装入,不人工额外加压装入。
- [0071] 水封陶瓷坛,控制外界温度为12至36摄氏度,腌制40-20天即可。温度高则腌制的时间相对缩短。
- [0072] (5)腌制韭菜根的调味并真空包装。
- [0073] 对调味区及真空包装区进行紫外线30分钟灭菌处理。
- [0074] 在调味区按食用盐用量的1-4倍加入甜面酱或糯米酒酿。后进行真空包装,每袋重量为100-1000克。
- [0075] 调味完毕至真空包装结束的时间应控制在3小时内。