



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 108685073 A

(43)申请公布日 2018.10.23

(21)申请号 201810285773.7

(22)申请日 2018.03.22

(71)申请人 许昌学院

地址 461000 河南省许昌市八一路88号

(72)发明人 张莹丽 张玉洁 李伟民

(51)Int.Cl.

A23L 21/15(2016.01)

A23L 33/00(2016.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种橙皮紫薯复合果酱及其制作方法

(57)摘要

本发明公开了一种果酱的制作方法,具体涉及一种橙皮紫薯复合果酱及其制作方法,属于食品加工技术领域。经原材料预处理、软化、脱苦、打浆、复合、加配料、浓缩、浓缩、罐装、密封、杀菌、冷却、成品,制得橙皮紫薯复合果酱。本发明加工工艺简单,生产制作容易,制得的橙皮紫薯复合果酱营养丰富,食用方便,口感好,低糖低热量,安全卫生,产品附加值高,解决了传统果酱含糖量高,口感单一的问题。

1. 一种橙皮紫薯复合果酱,其特征在于:橙皮与紫薯果浆的配比为30:70,白砂糖的添加量为25%,CMC-Na的添加量为0.4%,柠檬酸的添加量为0.3%。制作成的果酱,色泽诱人、风味独特、含糖量低、营养价值高。

2. 根据权利要求1所述的一种橙皮紫薯复合果酱的制作方法,包括以下步骤:

(1) 原材料的预处理

橙皮预处理:挑选外观良好,有光泽无霉变的橙皮清洗干净后将橙皮切至2-3mm的细条。

紫薯的预处理:挑选新鲜的、外观良好、无霉变且无病虫害的紫薯,洗净,切块,蒸煮。

(2) 软化:将橙皮与水按1:1的比例在沸水中煮制10-15min进行软化。

(3) 脱苦:将橙皮投入到5%的食盐水中浸泡2.5h,再用水冲洗0.5h,可去除其苦味。

(4) 打浆

橙皮浆:把橙皮切碎,放入榨汁机并加适量纯净水反复搅打,得到组织细腻的橙皮浆。

紫薯浆:把蒸煮好的紫薯块去皮捣碎,放入榨汁机并加适量纯净水(1:1.5)反复搅打,得到组织细腻的紫薯浆。

(5) 复合:将打好的橙皮浆和紫薯浆按照30:70的比例混合均匀。

(6) 加配料、浓缩:先用大火煮沸然后改用温火加热浓缩,白砂糖的添加量为25%,分三个阶段加入糖液,浓缩一段时间后加入分次加入0.4%的CMC-NA,最后加入0.3%的柠檬酸调节。

(7) 灌装、密封:将果酱瓶及瓶盖放入沸水中煮10min,水分控干后将浓缩好的果酱装入瓶中密封。

(8) 杀菌、冷却:在温度为100℃水浴锅中,处理20min,杀菌后分段冷却至室温。

(9) 成品:贴上标签及日期。

一种橙皮紫薯复合果酱及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及果酱加工技术领域,具体涉及一种橙皮紫薯复合果酱及其制作方法,属于食品加工技术领域。

背景技术

[0002] 随着社会经济的发展和人民生活水平的提高,人们不仅重视食品的口感,更加重视的是食品的营养和保健作用,尤其是一些具有营养保健作用的低糖食品更加关注。

[0003] 紫薯又叫黑薯,含有十分丰富的花青素类色素、硒、多糖、纤维素、维生素和钙、铁等矿物质。紫薯中的硒元素含量是普通品种的20倍以上。紫薯所含的食物纤维质地细腻,不伤肠胃,对预防疾病与维护身体健康具有重要的作用,是很好的食物纤维来源。紫薯中淀粉含量达到18%,水溶性膳食纤维0.9%,粗蛋白2.6%,维生素C 17.5mg/100g,虽然在日常售卖价格中高于其他甘薯,但其营养价值较高,被人们日益接受同时也成为热点的研究产品。

[0004] 橙皮中富含多种生物活性成分,如类黄酮类、胡萝卜素类、香豆素类、丙烯酮类等,它们具有各种生理功能,已成为目前的研究热点。我国柑桔资源丰富,与国外相比,我国柑桔加工率偏少,且加工过程中会产生约50%的皮渣,只有少量皮渣用于提取精油或生产饲料等,大多作为垃圾进行焚烧或舍弃,既给环境造成极大污染,又是资源的极大浪费。如能被很好的利用起来,将大大节约生产成本。因而将橙子皮与紫薯一起制成复合果酱,既可以调节果酱的风味,又能增加果酱的营养价值。

[0005] 果酱是把水果、糖及酸度调节剂混合后,用超过100℃温度熬制而成的凝胶物质,也叫果子酱。制作果酱是长时间保存水果的一种方法。目前市场上果酱的种类繁多,但含糖量一般较高,产品过于甜腻,过多的摄入糖对人体健康不利,易导致心血管病、肥胖症及儿童龋齿等问题,故人们对低糖果酱的需求日益增多,开发研究新型低糖保健果酱已成为当务之急。

[0006] 本发明将橙皮和紫薯复合制成果酱,研制出了一种营养丰富、酸甜适口、令人回味无穷的营养保健型低糖橙皮紫薯复合果酱。既减少了橙皮的浪费,有效节约成本,又提高了产品的附加值。

发明内容

[0007] 本发明的目的在于提供一种橙皮紫薯复合果酱及其制作方法,其特征在于:加工工艺简单,生产制作容易,制得的橙皮紫薯复合果酱营养丰富,食用方便,口感好。

[0008] 本发明通过以下技术方案实现,橙皮紫薯复合果酱的加工方法具体包括以下步骤:

[0009] (1) 原材料的预处理

[0010] 橙皮预处理:挑选外观良好,橙皮有光泽且无霉变的橙子,剥下橙子皮清洗干净之后,用不锈钢刀将橙皮切至2-3mm的细条。

- [0011] 紫薯的预处理:挑选新鲜的、外观良好、无霉变且无病虫害的紫薯,洗净,切块。
- [0012] (2) 软化:将经过漂洗的橙皮与水按1:1的质量在100℃的沸水中煮制10-15min进行软化。紫薯切成块蒸煮20min。
- [0013] (3) 脱苦:投入到5%的食盐水浸泡2.5h,再用水冲洗0.5h,可去除橙皮的苦味。
- [0014] (4) 打浆
- [0015] 橙皮浆:把脱苦后的橙皮切碎后,放入榨汁机并加入适量纯净水反复搅打,得到组织细腻的橙皮浆。
- [0016] 紫薯浆:把蒸煮好的紫薯块去皮捣碎,趁热放入榨汁机并加入适量的纯净水(1:1.5)反复搅打,得到组织细腻的紫薯浆。
- [0017] (5) 复合:将打好的橙皮浆和紫薯浆按照一定的比例混合均匀。
- [0018] (6) 加配料、浓缩:先用大火煮沸然后改用温火加热浓缩,分三个阶段加入糖液,浓缩一段时间后加入分次少量的加入CMC-NA,最后加入柠檬酸调节酸味。
- [0019] (7) 灌装、密封:将果酱瓶及瓶盖放入沸水中煮10min,水分控干,然后将浓缩好的果酱装入瓶中。
- [0020] (8) 杀菌、冷却:在温度为100℃水浴锅中,处理20min,杀菌后分段冷却至室温。
- [0021] (9) 成品:贴上标签及日期。
- [0022] 本发明的创新之处在于,按本法制成的橙皮紫薯复合果酱营养丰富、酸甜适口、风味独特、含糖量低,不添加任何防腐剂,具有较高的营养和保健价值。

具体实施方式

- [0023] 一种橙皮紫薯复合果酱的制作方法,包括以下步骤:
- [0024] (1) 原材料的预处理
- [0025] 橙皮预处理:挑选外观良好,有光泽无霉变的橙皮清洗干净后将橙皮切至2-3mm的细条。
- [0026] 紫薯的预处理:挑选新鲜的、外观良好、无霉变且无病虫害的紫薯,洗净,切块,蒸煮。
- [0027] (2) 软化:将橙皮与水按1:1的比例在沸水中煮制10-15min进行软化。
- [0028] (3) 脱苦:将橙皮投入到5%的食盐水中浸泡2.5h,再用水冲洗0.5h,可去除其苦味。
- [0029] (4) 打浆
- [0030] 橙皮浆:把橙皮切碎,放入榨汁机并加适量纯净水反复搅打,得到组织细腻的橙皮浆。
- [0031] 紫薯浆:把蒸煮好的紫薯块去皮捣碎,放入榨汁机并加适量纯净水(1:1.5)反复搅打,得到组织细腻的紫薯浆。
- [0032] (5) 复合:将打好的橙皮浆和紫薯浆按照30:70的比例混合均匀。
- [0033] (6) 加配料、浓缩:先用大火煮沸然后改用温火加热浓缩,白砂糖的添加量为25%,分三个阶段加入糖液,浓缩一段时间后加入分次加入0.4%的CMC-NA,最后加入0.3%的柠檬酸调节。
- [0034] (7) 灌装、密封:将果酱瓶及瓶盖放入沸水中煮10min,水分控干后将浓缩好的果酱

装入瓶中密封。

[0035] (8) 杀菌、冷却:在温度为100℃水浴锅中,处理20min,杀菌后分段冷却至室温。

[0036] (9) 成品:贴上标签及日期。