



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104304614 A

(43) 申请公布日 2015. 01. 28

(21) 申请号 201410544236. 1

(22) 申请日 2014. 10. 15

(71) 申请人 宦银琴

地址 241311 安徽省芜湖市南陵县三里镇街
道 27 号

(72) 发明人 宦银琴

(51) Int. Cl.

A23G 3/48 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种美味山楂蜜饯的制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种美味山楂蜜饯的制作方法,属于食品加工领域。其特征在于:采用原料挑选—刺孔—盐渍—漂洗—包装—成品的加工工艺流程。有益效果:本发明产品呈浅红色,半透明,具有山楂特有的清甜风味;本产品不仅可以软化血管、活血化淤,还具有抑制血脂升高、降低胆固醇、辅助抗癌的功效。老少皆宜,食用方便,是一种健胃消食、营养健康的绿色食品。

1. 一种美味山楂蜜饯的制作方法,其特征在于:采用原料挑选—刺孔—盐渍—漂洗—包装—成品的加工工艺流程,具体操作步骤为:

①原料挑选:挑选果形圆大、核小,果质脆嫩,色泽清鲜,未充实的果实为宜;

②刺孔:每个山楂上用针刺孔 10-20 个,孔深至种核,然后盐渍;

③盐渍:用占鲜山楂量 10% 的食盐和 0.26% 的海藻酸钠,加水溶解后将果实盐渍 28 小时;

④漂洗:将盐渍好的山楂在浓度 0.06% 的明矾液中浸漂 12 小时,中间更换溶液 1-3 次,漂至山楂略带咸味为止;

⑤糖渍:将果坏放在缸内糖渍,初始加糖量为果坏重的 40%,同时加入少量胭脂红和靛蓝,糖渍 4-5 天;在以后的 7 天内,每天加相当于果坏重的 5% 的糖,并随时加以翻动,促使糖分渗入均匀;以后的 20 天内,每隔 2 天加糖 5%,糖渍到第 40 天时,添足糖量,使含糖量达到 65%;此后再陆续加糖,至含糖量达到 80%,糖渍时间前后共 75 天;糖渍到第 7 天,会发生轻微的发酵,是正常现象,有减轻苦味、促进糖分渗透和强化风味的作用;

⑥包装:用罐装,经杀菌处理后,即为成品。

一种美味山楂蜜饯的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种食品的加工方法,尤其是涉及一种美味山楂蜜饯的制作方法。

背景技术

[0002] 山楂,蔷薇科落叶小乔木,树皮暗灰色,有浅黄色皮孔,小枝紫褐色,单叶互生、于短枝上簇生。叶片宽卵形,伞房花序,花白色,后期变粉红色,有独特气味。果实球形,熟后深红色,表面具有淡色小斑点。质硬,果肉薄,味微酸涩。

[0003] 山楂的作用:山楂果中含有山楂酸、柠檬酸、苹果酸等多种维生素及糖类、钙、铁、磷、等多种营养物质。山楂果中含有的解脂酶能促进脂肪类的食物消化,促进胃液分泌,还具有消积化滞、活血化淤、软化血管和镇静作用。经常吃山楂果还可以增强心肌、抗心律不齐、调节血压及胆固醇。山楂果中还含有一种牡荆素的化合物,对癌细胞体内生长、增殖和浸润转移均有一定的抑制作用,起到抗癌的效果。如果人体出现消化不良的问题,山楂果和大米一起煮来吃,可以助消化,又起到辅助抗癌的作用。

[0004] 山楂通常鲜食,不耐贮藏,且生长周期短,用于加工成美味山楂蜜饯可实现对山楂原料的综合利用,提高其经济价值。

发明内容

[0005] 本发明的目的是解决山楂不易贮藏的问题,提供一种美味山楂蜜饯的制作方法。

[0006] 本发明解决其技术问题所采取的技术方案是:

一种美味山楂蜜饯的制作方法,其特征在于:采用原料挑选—刺孔—盐渍—漂洗—包装—成品的加工工艺流程,具体操作步骤为:

①原料挑选:挑选果形圆大、核小,果质脆嫩,色泽清鲜,未充实的果实为宜;

②刺孔:每个山楂上用针刺孔 10-20 个,孔深至种核,然后盐渍;

③盐渍:用占鲜山楂量 10% 的食盐和 0.26% 的海藻酸钠,加水溶解后将果实盐渍 28 小时;

④漂洗:将盐渍好的山楂在浓度 0.06% 的明矾液中浸漂 12 小时,中间更换溶液 1-3 次,漂至山楂略带咸味为止;

⑤糖渍:将果坯放在缸内糖渍,初始加糖量为果坯重的 40%,同时加入少量胭脂红和靛蓝,糖渍 4-5 天;在以后的 7 天内,每天加相当于果坯重的 5% 的糖,并随时加以翻动,促使糖分渗入均匀;以后的 20 天内,每隔 2 天加糖 5%,糖渍到第 40 天时,添足糖量,使含糖量达到 65%;此后再陆续加糖,至含糖量达到 80%,糖渍时间前后共 75 天;糖渍到第 7 天,会发生轻微的发酵,是正常现象,有减轻苦味、促进糖分渗透和强化风味的作用;

⑥包装:用罐装,经杀菌处理后,即为成品。有益效果:本发明产品呈浅红色,半透明,具有山楂特有的清甜风味;本产品不仅可以软化血管、活血化淤,还具有抑制血脂升高、降低胆固醇、辅助抗癌的功效。老少皆宜,食用方便,是一种健胃消食、营养健康的绿色食品。

具体实施方式

[0007] 实施例 1：

一种美味山楂蜜饯的制作方法，具体操作步骤为：

①原料挑选：挑选果形圆大、核小，果质脆嫩，色泽清鲜，未充实的果实为宜；

②刺孔：每个山楂上用针刺孔 60 个，孔深至种核，然后盐渍；

③盐渍：用占鲜山楂量 8% 的食盐和 0.5% 的琼脂，加水溶解后将果实盐渍 46 小时；

④漂洗：将盐渍好的山楂在浓度 0.1% 的明矾液中浸漂 24 小时，中间更换溶液 2 次，漂至山楂略带咸味为止；

⑤糖渍：将果坯放在缸内糖渍，初始加糖量为果坯重的 30%，同时加入少量柠檬黄和胭脂红，糖渍 3 天；在以后的 7 天内，每天加相当于果坯重的 3% 的糖，并随时加以翻动，促使糖分渗入均匀；以后的 20 天内，每隔 1 天加糖 3%，糖渍到第 40 天时，添足糖量，使含糖量达到 60%；此后再陆续加糖，至含糖量达到 75%，糖渍时间前后共 60 天；糖渍到第 7 天，会发生轻微的发酵，是正常现象，有减轻苦味、促进糖分渗透和强化风味的作用；捞出沥干糖液，拌入少许蜂蜜，晾干即可；

⑥包装：用罐装，经杀菌处理后，即为成品。

[0008] 实施例 2：

一种美味山楂蜜饯的制作方法，具体操作步骤为：

①原料挑选：挑选果形圆大、核小，果质脆嫩，色泽清鲜，未充实的果实为宜；

②刺孔：每个山楂上用针刺孔 30-40 个，孔深至种核，然后盐渍；

③盐渍：用占鲜山楂量 5% 的食盐和 0.3% 的黄原胶，加水溶解后将果实盐渍 32 小时，直至山楂转黄；

④漂洗：将盐渍好的山楂在浓度 0.2% 的明矾液中浸漂 10 小时，中间更换溶液 4 次，漂至山楂略带咸味为止；

⑤糖渍：将果坯放在缸内糖渍，初始加糖量为果坯重的 40%，同时加入少量柠檬黄和靛蓝，糖渍 5 天；在以后的 7 天内，每天加相当于果坯重的 8% 的糖，并随时加以翻动，促使糖分渗入均匀；以后的 20 天内，每隔 1 天加糖 5%，糖渍到第 40 天时，添足糖量，使含糖量达到 65%；此后再陆续加糖，至含糖量达到 70%，糖渍时间前后共 65 天；糖渍到第 7 天，会发生轻微的发酵，是正常现象，有减轻苦味、促进糖分渗透和强化风味的作用；将山楂捞出沥干糖液后，在其表面撒上少许芝麻；

⑥包装：用罐装，经杀菌处理后，即为成品。

[0009] 本发明未涉及部分均与现有技术相同或可采用现有技术加以实现。