



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104839717 A

(43) 申请公布日 2015. 08. 19

(21) 申请号 201510268463. 0

(22) 申请日 2015. 05. 24

(71) 申请人 黄如生

地址 532500 广西壮族自治区宁明县城巾镇
兴宁大道东 278 号院第 1 幢 1 单元 25
室

(72) 发明人 黄如生

(74) 专利代理机构 北京远大卓悦知识产权代理
事务所(普通合伙) 11369

代理人 靳浩

(51) Int. Cl.

A23L 1/29(2006. 01)

A23L 1/06(2006. 01)

权利要求书2页 说明书7页

(54) 发明名称

一种芒果酱及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种芒果酱及其制备方法,其由以下重量份计的材料组成:8-10份芒果、5-7份朗姆酒、2-3份桑葚蜂蜜、0.6份柠檬液、2-3份山药、1.5-2.5份全脂牛奶、0.8-1.0份黑巧克力酱、0.2-0.3份海苔末、1-2份姜糖溶液以及2-4份混合营养乳;本发明还提供了一种芒果酱的制备方法。本发明的制备方法科学合理、工艺简单,本发明的芒果酱绿色健康,其中还加入了山药,有利于促进脾胃消化吸收,还加入自制的混合营养乳,含有锌、锰、铬等人体不可缺少的微量元素以及维生素C、维生素E,有助于促进人身体健康,很好的提高了芒果酱的保健价值。

1. 一种芒果酱,其特征在于,由以下重量份计的材料组成:8-10份芒果、5-7份朗姆酒、2-3份桑葚蜂蜜、0.6份柠檬液、2-3份山药、1.5-2.5份全脂牛奶、0.8-1.0份黑巧克力酱、0.2-0.3份海苔末、1-2份姜糖溶液以及2-4份混合营养乳;

其中,所述桑葚蜂蜜由以下重量份计材料组成:2-3份桑葚汁以及4-6份混合蜂蜜;

所述混合蜂蜜由以下重量份计的材料组成:2-4份玫瑰花蜜、1-2份菊花蜜、1-2份枣花蜜以及1-3份金银花蜜;

所述混合营养乳由以下重量份计的材料组成:0.5-0.8份核桃粉、1-2份玫瑰粉、0.4-0.6份玫瑰纯露、0.2-0.3份麦芽糖以及0.3-0.5份松仁乳。

2. 如权利要求1所述的芒果酱,其特征在于,所述桑葚蜂蜜的制作步骤为:将2-3份桑葚汁与4-6份混合蜂蜜混合,于35-45℃下加热,待有气泡产生,停止加热,自然冷却至室温。

3. 如权利要求2所述的芒果酱,其特征在于,所述混合营养乳的制作步骤为:按上述重量份将核桃粉与玫瑰粉混合均匀,加入上述重量份的玫瑰纯露,并于40-55℃下熬煮30-40min,加入上述重量份的麦芽糖和松仁乳继续熬煮25-30min,冷却至室温。

4. 一种如权利要求1-3所述的芒果酱的制作方法,其特征在于,依次包括以下步骤:

步骤一:将上述重量份的芒果去皮,切成边长不超过1cm的方块状芒果丁,将上述重量份的朗姆酒、蜂蜜和所述芒果丁混合,使得芒果丁被淹没,腌制时间18h,每隔6h向其中加入0.2份柠檬液,过滤得到腌制芒果丁;

步骤二:将上述重量份的山药切成边长不超过1cm的方块状山药丁,投入锅中,向锅中加入上述重量份的全脂牛奶、黑巧克力酱以及海苔末,于55-70℃下焖煮30-40min,冷却至室温,然后向焖煮得到的山药中添加乳酸菌菌粉发酵,发酵时间12-24h,发酵温度35-45℃,得到乳酸菌山药泥,再向其中加入冻干保护剂,混匀后于-35--20℃预冻6-8h,再经冷冻干燥16-18h,得到冻干酵母菌山药泥,其中所述乳酸菌菌粉的重量不超过所述山药重量的5%;

其中,所述冻干保护剂为脱脂奶,其重量为所述乳酸菌山药泥重量的1-1.5倍;

步骤三:将所述冻干乳酸菌山药泥与所述腌制芒果丁打成浆汁,浓缩得到初步果酱,于95-108℃下熬煮所述初步果酱至出现气泡时,加入姜糖溶液,将温度控制在75-85℃继续熬煮35-45min,不断搅拌,在搅拌过程中加入上述重量份的混合营养乳继续熬煮,直至含水量为30-40%,即得芒果酱。

5. 如权利要求4所述的芒果酱的制备方法,其特征在于,其中所述柠檬液的制备步骤为:按重量比1:15-1:20将食用柠檬酸与水混合溶解,并向其中加入谷氨酸钠,其实所述谷氨酸钠与所述食用柠檬酸的重量比为1:35。

6. 如权利要求5所述的芒果酱的制备方法,其特征在于,所述海苔末的制作步骤如下:

先将海苔浸泡于质量浓度为1-3%的NaOH溶液中4-6天,然后浸泡于质量浓度为5-8%的NaHCO₃溶液1-2天,以去除海苔的腥味,最后用纯净水漂洗3-4次,直至海苔表面的水的PH达到6.9-7.1,将漂洗后的海苔干燥、研磨得到海苔末。

7. 如权利要求6所述的芒果酱的制备方法,其特征在于,所述姜糖溶液的制作步骤为:按重量比1:5将蔗糖与水混合溶化,于130-150℃下加热20-30min,之后加入姜汁继续加热1-2h,停止加热后加入白醋;其中,姜汁与水的重量比为1:20,白醋与水的重量比为

1 : 100。

8. 如权利要求 7 所述的芒果酱的制备方法,其特征在于,还包括以下步骤:

步骤四:将所述芒果酱密封、充氮包装,并控制残氧率低于 8%。

步骤五:将密封好的芒果酱加热到 62-65℃,保持 30min,再冷却至室温。

9. 如权利要求 8 所述的芒果酱的制备方法,其特征在于,所述芒果品种为金煌芒。

一种芒果酱及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种果酱及其制备方法,具体涉及一种芒果酱及其制备方法。

背景技术

[0002] 芒果作为热带水果之王,不仅含有大量的营养物质,比如维生素 A、维生素 C、粗纤维、蛋白质、糖,蛋白质、矿物质、糖类等,能够很好的捕虫人体所需的营养,而且具有清理肠胃、防治便秘、动脉硬化、防治高血压、美化肌肤、抗癌的功效。

[0003] 芒果主要是集中在 7、8 月份上市,上市时间较短,其余非上市季节,人们比较难吃到芒果,因而芒果酱具有很好的市场前景,而目前市场上还比较少有芒果酱产品。

发明内容

[0004] 本发明的一个目的是能够提供一种芒果酱及其制备方法,其加入自制的混合营养乳,含有锌、锰、铬等人体不可缺少的微量元素以及维生素 C、维生素 E,有助于促进人身体健康。很好的提高了芒果酱的保健价值,并提供至少后面将说明的优点。

[0005] 本发明还有一个目的是通过加入乳酸菌菌粉,对果酱中的碳水化合物进行进一步分解,得到易于消化吸收的乳酸,促进蛋白质、单糖及钙、镁等营养物质的吸收,而且乳酸菌具有免疫调节作用,可以达到增强人体免疫力和抵抗力的效果,并采用冷冻干燥技术,能够最大限度的保存食品的营养成分,而且可以有效抑制微生物的生长。

[0006] 为了实现根据本发明的这些目的和其它优点,本发明提供一种芒果酱,其由以下重量份计的材料组成:8-10 份芒果、5-7 份朗姆酒、2-3 份桑葚蜂蜜、0.6 份柠檬液、2-3 份山药、1.5-2.5 份全脂牛奶、0.8-1.0 份黑巧克力酱、0.2-0.3 份海苔末、1-2 份姜糖溶液以及 2-4 份混合营养乳;

[0007] 其中,所述桑葚蜂蜜由以下重量份计材料组成:2-3 份桑葚汁以及 4-6 份混合蜂蜜;

[0008] 所述混合蜂蜜由以下重量份计的材料组成:2-4 份玫瑰花蜜、1-2 份菊花蜜、1-2 份枣花蜜以及 1-3 份金银花蜜;

[0009] 所述混合营养乳由以下重量份计的材料组成:0.5-0.8 份核桃粉、1-2 份玫瑰粉、0.4-0.6 份玫瑰纯露、0.2-0.3 份麦芽糖以及 0.3-0.5 份松仁乳。

[0010] 优选的是,所述的芒果酱中,所述桑葚蜂蜜的制作步骤为:将 2-3 份桑葚汁与 4-6 份混合蜂蜜混合,于 35-45℃ 下加热,待有气泡产生,停止加热,自然冷却至室温。

[0011] 优选的是,所述的芒果酱中,所述混合营养乳的制作步骤为:按上述重量份将核桃粉与玫瑰粉混合均匀,加入上述重量份的玫瑰纯露,并于 40-55℃ 下熬煮 30-40min,加入上述重量份的麦芽糖和松仁乳继续熬煮 25-30min,冷却至室温。

[0012] 为了实现根据本发明的这些目的和其它优点,还提供了一种芒果酱的制备方法,依次包括如下步骤:

[0013] 步骤一:将上述重量份的芒果去皮,切成边长不超过 1cm 的方块状芒果丁,将上述

重量份的朗姆酒、蜂蜜和所述芒果丁混合,使得芒果丁被淹没,腌制时间 18h,每隔 6h 向其中加入 0.2 份柠檬液,过滤得到腌制芒果丁;

[0014] 步骤二:将上述重量份的山药切成边长不超过 1cm 的方块状山药丁,投入锅中,向锅中加入上述重量份的全脂牛奶、黑巧克力酱以及海苔末,于 55-70℃ 下焖煮 30-40min,冷却至室温,然后向焖煮得到的山药中添加乳酸菌菌粉发酵,发酵时间 12-24h,发酵温度 35-45℃,得到乳酸菌山药泥,再向其中加入冻干保护剂,混匀后于 -35--20℃ 预冻 6-8h,再经冷冻干燥 16-18h,得到冻干酵母菌山药泥,其中所述乳酸菌菌粉的重量不超过所述山药重量的 5%;

[0015] 其中,所述冻干保护剂为脱脂奶,其重量为所述乳酸菌山药泥重量的 1-1.5 倍;

[0016] 步骤三:将所述冻干乳酸菌山药泥与所述腌制芒果丁打成浆汁,浓缩得到初步果酱,于 95-108℃ 下熬煮所述初步果酱至出现气泡时,加入姜糖溶液,将温度控制在 75-85℃ 继续熬煮 35-45min,不断搅拌,在搅拌过程中加入上述重量份的混合营养乳继续熬煮,直至含水量为 30% -40%,即得芒果酱。

[0017] 优选的是,所述的芒果酱的制备方法中,其中所述柠檬液的制备步骤为:按重量比 1 : 15-1 : 20 将食用柠檬酸与水混合溶解,并向其中加入谷氨酸钠,其实所述谷氨酸钠与所述食用柠檬酸的重量比为 1 : 35。

[0018] 优选的是,所述的芒果酱的制备方法中,所述海苔末的制作步骤如下:

[0019] 先将海苔浸泡于质量浓度为 1-3% 的 NaOH 溶液中 4-6 天,然后浸泡于质量浓度为 5-8% 的 NaHCO₃ 溶液 1-2 天,以去除海苔的腥味,最后用纯净水漂洗 3-4 次,直至海苔表面的水的 PH 达到 6.9-7.1,将漂洗后的海苔干燥、研磨得到海苔末。

[0020] 优选的是,所述的芒果酱的制备方法中,所述姜糖溶液的制作步骤为:按重量比 1 : 5 将蔗糖与水混合溶化,于 130-150℃ 下加热 20-30min,之后加入姜汁继续加热 1-2h,停止加热后加入白醋;其中,姜汁与水的重量比为 1 : 20,白醋与水的重量比为 1 : 100。

[0021] 优选的是,所述的芒果酱的制备方法中,还包括以下步骤:

[0022] 步骤四:将所述芒果酱密封、充氮包装,并控制残氧率低于 8%。

[0023] 步骤五:将密封好的芒果酱加热到 62-65℃,保持 30min,再冷却至室温。

[0024] 优选的是,所述的芒果酱的制备方法中,所述芒果品种为金煌芒。

[0025] 本发明至少包括以下有益效果:其加入自制的混合营养乳,含有锌、锰、铬等人体不可缺少的微量元素以及维生素 C、维生素 E,有助于促进人身体健康,大大提高了芒果酱的保健价值;还通过加入乳酸菌菌粉,对果酱中的碳水化合物进行进一步分解,得到易于消化吸收的乳酸,促进蛋白质、单糖及钙、镁等营养物质的吸收,而且乳酸菌具有免疫调节作用,可以达到增强人体免疫力和抵抗力的效果,并采用冷冻干燥技术,能够最大限度的保存食品的营养成分,而且可以有效抑制微生物的生长。

[0026] 本发明的其它优点、目标和特征将部分通过下面的说明体现,部分还将通过对本发明的研究和实践而为本领域的技术人员所理解。

具体实施方式

[0027] 下面结合具体实施例对本发明做进一步的详细说明,以令本领域技术人员参照说明书文字能够据以实施。

[0028] 实施例 1

[0029] 本发明提供一种芒果酱,其由以下重量份计的材料组成:8份芒果、5份朗姆酒、2份桑葚蜂蜜、0.6份柠檬液、2份山药、1.5份全脂牛奶、0.8份黑巧克力酱、0.2份海苔末、1份姜糖溶液以及2份混合营养乳;其中,自制的混合营养乳,含有锌、锰、铬等人体不可缺少的微量元素以及维生素C、维生素E,有助于促进人身体健康,很好的提高了芒果酱的保健价值,山药中含有淀粉酶、多酚氧化酶等物质,有利于脾胃消化吸收,具有很好的药用价值;

[0030] 其中,所述桑葚蜂蜜由以下重量份计材料组成:2份桑葚汁以及4份混合蜂蜜,桑葚汁味道酸甜可口,而且还有大量的维生素C,可以提高免疫力;

[0031] 所述混合蜂蜜由以下重量份计的材料组成:2份玫瑰花蜜、1份菊花蜜、1份枣花蜜以及1份金银花蜜,采用混合蜂蜜,而不是单一蜂蜜,是为了综合利用不同蜂蜜的营养成分,进一步提高芒果酱的营养价值;

[0032] 所述混合营养乳由以下重量份计的材料组成:0.5份核桃粉、1份玫瑰粉、0.4份玫瑰纯露、0.2份麦芽糖以及0.3份松仁乳,核桃粉含有丰富的蛋白质、碳水化合物等营养素,还含有多种人体所必需的钙、铁、磷等微量元素和矿物质,对人体有非常大的好处,而玫瑰粉和玫瑰纯露可促进血液循环,亦对身体有好处,此处玫瑰粉和玫瑰纯露的玫瑰花原料采用的是云南产的食用玫瑰。

[0033] 所述的芒果酱中,所述桑葚蜂蜜的制作步骤为:将2份桑葚汁与4份混合蜂蜜混合,于35℃下加热,待有气泡产生,停止加热,自然冷却至室温,温度过高,将会破坏桑葚汁中的营养成分,而温度过低,桑葚汁与蜂蜜的味道不能进行很好的融合。

[0034] 所述的芒果酱中,所述混合营养乳的制作步骤为:按上述重量份将核桃粉与玫瑰粉混合均匀,加入上述重量份的玫瑰纯露,并于40℃下熬煮30min,加入上述重量份的麦芽糖和松仁乳继续熬煮25min,冷却至室温。

[0035] 一种芒果酱的制备方法,依次包括如下步骤:

[0036] 步骤一:将上述重量份的芒果去皮,切成边长不超过1cm的方块状芒果丁,将上述重量份的朗姆酒、蜂蜜和所述芒果丁混合,使得芒果丁被淹没,腌制时间18h,每隔6h向其中加入0.2份柠檬液,过滤得到腌制芒果丁,将芒果切成芒果丁,使得腌制效果更好,味道更纯正,而且加入朗姆酒,可以更加抑制杂菌的生长,有效防止霉变,加入适量柠檬叶,可以调节PH值,使得腌制效果更好;

[0037] 步骤二:将上述重量份的山药切成边长不超过1cm的方块状山药丁,投入锅中,向锅中加入上述重量份的全脂牛奶、黑巧克力酱以及海苔末,于55℃下焖煮30min,冷却至室温,然后向焖煮得到的山药中添加乳酸菌菌粉发酵,发酵时间12h,发酵温度35℃,得到乳酸菌山药泥,再向其中加入冻干保护剂,混匀后于-35℃预冻6h,再经冷冻干燥16h,得到冻干酵母菌山药泥,其中所述乳酸菌菌粉的重量不超过所述山药重量的5%;

[0038] 其中,所述冻干保护剂为脱脂奶,其重量为所述乳酸菌山药泥重量的1倍;加入乳酸菌菌粉,对果酱中的碳水化合物进行进一步分解,得到易于消化吸收的乳酸,促进蛋白质、单糖及钙、镁等营养物质的吸收,而且乳酸菌具有免疫调节作用,可以达到增强人体免疫力和抵抗力的效果,并采用冷冻干燥技术,能够最大限度的保存食品的营养成分,而且可以有效抑制微生物的生长。

[0039] 步骤三:将所述冻干乳酸菌山药泥与所述腌制芒果丁打成浆汁,浓缩得到初步果酱,于 95 下熬煮所述初步果酱至出现气泡时,加入姜糖溶液,将温度控制在 75℃继续熬煮 35min,不断搅拌,在搅拌过程中加入上述重量份的混合营养乳继续熬煮,直至含水量为 30%,即得芒果酱。

[0040] 所述的芒果酱的制备方法中,其中所述柠檬液的制备步骤为:按重量比 1 : 15 将食用柠檬酸与水混合溶解,并向其中加入谷氨酸钠,其实所述谷氨酸钠与所述食用柠檬酸的重量比为 1 : 35,将食用柠檬酸配成柠檬液,有助于其更好地调节 pH 值,使得腌制效果更好。

[0041] 所述的芒果酱的制备方法中,所述海苔末的制作步骤如下:

[0042] 先将海苔浸泡于质量浓度为 1% 的 NaOH 溶液中 4 天,然后浸泡于质量浓度为 5% 的 NaHCO₃ 溶液 1 天,以去除海苔的腥味,最后用纯净水漂洗 3 次,直至海苔表面的水的 PH 达到 6.9,将漂洗后的海苔干燥、研磨得到海苔末,此种方法得到的海苔末味道鲜美,而且没有腥味,很适合作为配料,为芒果酱提供多种人体需要的微量元素。

[0043] 所述的芒果酱的制备方法中,所述姜糖溶液的制作步骤为:按重量比 1 : 5 将蔗糖与水混合溶化,于 130℃下加热 20min,之后加入姜汁继续加热 1h,停止加热后加入白醋;其中,姜汁与水的重量比为 1 : 20,白醋与水的重量比为 1 : 100,姜和白醋有助于增进食欲、帮助消化。

[0044] 所述的芒果酱的制备方法中,还包括以下步骤:

[0045] 步骤四:将所述芒果酱密封、充氮包装,并控制残氧率低于 8%,这样可以有效防止芒果酱变质,提高品质,而残氧率过高,超过 8%,防腐变效果不佳。

[0046] 步骤五:将密封好的芒果酱加热到 62℃,保持 30min,再冷却至室温,进行巴氏消毒,也可以有效防止芒果酱变质。

[0047] 所述的芒果酱的制备方法中,所述芒果品种为金煌芒,金煌芒核小肉多,香甜爽口,果汁多,无纤维,耐贮藏,含有丰富的维生素。

[0048] 实施例 2

[0049] 本发明提供一种芒果酱,其由以下重量份计的材料组成:9 份芒果、6 份朗姆酒、2.5 份桑葚蜂蜜、0.6 份柠檬液、2.5 份山药、2 份全脂牛奶、0.9 份黑巧克力酱、0.25 份海苔末、1.5 份姜糖溶液以及 3 份混合营养乳;其中,自制的混合营养乳,含有锌、锰、铬等人体不可缺少的微量元素以及维生素 C、维生素 E,有助于促进人身体健康,很好的提高了芒果酱的保健价值,山药中含有淀粉酶、多酚氧化酶等物质,有利于脾胃消化吸收,具有很好的药用价值;

[0050] 其中,所述桑葚蜂蜜由以下重量份计材料组成:2.5 份桑葚汁以及 5 份混合蜂蜜,桑葚汁味道酸甜可口,而且还有大量的维生素 C,可以提高免疫力;

[0051] 所述混合蜂蜜由以下重量份计的材料组成:3 份玫瑰花蜜、1.5 份菊花蜜、1.5 份枣花蜜以及 2 份金银花蜜,采用混合蜂蜜,而不是单一蜂蜜,是为了综合利用不同蜂蜜的营养成分,进一步提高芒果酱的营养价值;

[0052] 所述混合营养乳由以下重量份计的材料组成:0.6 份核桃粉、1.5 份玫瑰粉、0.5 份玫瑰纯露、0.25 份麦芽糖以及 0.4 份松仁乳,核桃粉含有丰富的蛋白质、碳水化合物等营养素,还含有多种人体所必需的钙、铁、磷等微量元素和矿物质,对人体有非常大的好处,而玫

瑰粉和玫瑰纯露可促进血液循环,亦对身体有好处,此处玫瑰粉和玫瑰纯露的玫瑰花原料采用的是云南产的食用玫瑰。

[0053] 所述的芒果酱中,所述桑葚蜂蜜的制作步骤为:将 2.5 份桑葚汁与 5 份混合蜂蜜混合,于 40℃ 下加热,待有气泡产生,停止加热,自然冷却至室温,温度过高,将会破坏桑葚汁中的营养成分,而温度过低,桑葚汁与蜂蜜的味道不能进行很好的融合。

[0054] 所述的芒果酱中,所述混合营养乳的制作步骤为:按上述重量份将核桃粉与玫瑰粉混合均匀,加入上述重量份的玫瑰纯露,并于 50℃ 下熬煮 35min,加入上述重量份的麦芽糖和松仁乳继续熬煮 28min,冷却至室温。

[0055] 一种芒果酱的制备方法,依次包括如下步骤:

[0056] 步骤一:将上述重量份的芒果去皮,切成边长不超过 1cm 的方块状芒果丁,将上述重量份的朗姆酒、蜂蜜和所述芒果丁混合,使得芒果丁被淹没,腌制时间 18h,每隔 6h 向其中加入 0.2 份柠檬液,过滤得到腌制芒果丁,将芒果切成芒果丁,使得腌制效果更好,味道更纯正,而且加入朗姆酒,可以更加抑制杂菌的生长,有效防止霉变,加入适量柠檬叶,可以调节 PH 值,使得腌制效果更好;

[0057] 步骤二:将上述重量份的山药切成边长不超过 1cm 的方块状山药丁,投入锅中,向锅中加入上述重量份的全脂牛奶、黑巧克力酱以及海苔末,于 60℃ 下焖煮 35min,冷却至室温,然后向焖煮得到的山药中添加乳酸菌菌粉发酵,发酵时间 18h,发酵温度 40℃,得到乳酸菌山药泥,再向其中加入冻干保护剂,混匀后于 -30℃ 预冻 7h,再经冷冻干燥 17h,得到冻干酵母菌山药泥,其中所述乳酸菌菌粉的重量不超过所述山药重量的 5%;

[0058] 其中,所述冻干保护剂为脱脂奶,其重量为所述乳酸菌山药泥重量的 1.3 倍;加入乳酸菌菌粉,对果酱中的碳水化合物进行进一步分解,得到易于消化吸收的乳酸,促进蛋白质、单糖及钙、镁等营养物质的吸收,而且乳酸菌具有免疫调节作用,可以达到增强人体免疫力和抵抗力的效果,并采用冷冻干燥技术,能够最大限度的保存食品的营养成分,而且可以有效抑制微生物的生长。

[0059] 步骤三:将所述冻干乳酸菌山药泥与所述腌制芒果丁打成浆汁,浓缩得到初步果酱,于 100℃ 下熬煮所述初步果酱至出现气泡时,加入姜糖溶液,将温度控制在 80℃ 继续熬煮 40min,不断搅拌,在搅拌过程中加入上述重量份的混合营养乳继续熬煮,直至含水量为 35%,即得芒果酱。

[0060] 所述的芒果酱的制备方法中,其中所述柠檬液的制备步骤为:按重量比 1 : 18 将食用柠檬酸与水混合溶解,并向其中加入谷氨酸钠,其实所述谷氨酸钠与所述食用柠檬酸的重量比为 1 : 35,将食用柠檬酸配成柠檬液,有助于其更好地调节 pH 值,使得腌制效果更好。

[0061] 所述的芒果酱的制备方法中,所述海苔末的制作步骤如下:

[0062] 先将海苔浸泡于质量浓度为 2% 的 NaOH 溶液中 5 天,然后浸泡于质量浓度为 7% 的 NaHCO₃ 溶液 1.5 天,以去除海苔的腥味,最后用纯净水漂洗 3 次,直至海苔表面的水的 PH 达到 7.0,将漂洗后的海苔干燥、研磨得到海苔末,此种方法得到的海苔末味道鲜美,而且没有腥味,很适合作为配料,为芒果酱提供多种人体需要的微量元素。

[0063] 所述的芒果酱的制备方法中,所述姜糖溶液的制作步骤为:按重量比 1 : 5 将蔗糖与水混合溶化,于 140℃ 下加热 25min,之后加入姜汁继续加热 1.5h,停止加热后加入白醋;

其中,姜汁与水的重量比为 1 : 20,白醋与水的重量比为 1 : 100,姜和白醋有助于增进食欲、帮助消化。

[0064] 所述的芒果酱的制备方法中,还包括以下步骤:

[0065] 步骤四:将所述芒果酱密封、充氮包装,并控制残氧率低于 8%,这样可以有效防止芒果酱变质,提高品质,而残氧率过高,超过 8%,防腐变效果不佳。

[0066] 步骤五:将密封好的芒果酱加热到 63℃,保持 30min,再冷却至室温,进行巴氏消毒,也可以有效防止芒果酱变质。

[0067] 所述的芒果酱的制备方法中,所述芒果品种为金煌芒,金煌芒核小肉多,香甜爽口,果汁多,无纤维,耐贮藏,含有丰富的维生素。

[0068] 实施例 3

[0069] 本发明提供一种芒果酱,其由以下重量份计的材料组成:10 份芒果、7 份朗姆酒、3 份桑葚蜂蜜、0.6 份柠檬液、3 份山药、2.5 份全脂牛奶、1.0 份黑巧克力酱、0.3 份海苔末、2 份姜糖溶液以及 4 份混合营养乳;其中,自制的混合营养乳,含有锌、锰、铬等人体不可缺少的微量元素以及维生素 C、维生素 E,有助于促进人身体健康,很好的提高了芒果酱的保健价值,山药中含有淀粉酶、多酚氧化酶等物质,有利于脾胃消化吸收,具有很好的药用价值;

[0070] 其中,所述桑葚蜂蜜由以下重量份计材料组成:3 份桑葚汁以及 6 份混合蜂蜜,桑葚汁味道酸甜可口,而且还有大量的维生素 C,可以提高免疫力;

[0071] 所述混合蜂蜜由以下重量份计的材料组成:4 份玫瑰花蜜、2 份菊花蜜、2 份枣花蜜以及 3 份金银花蜜,采用混合蜂蜜,而不是单一蜂蜜,是为了综合利用不同蜂蜜的营养成分,进一步提高芒果酱的营养价值。

[0072] 所述混合营养乳由以下重量份计的材料组成:0.8 份核桃粉、2 份玫瑰粉、0.6 份玫瑰纯露、0.3 份麦芽糖以及 0.5 份松仁乳,核桃粉含有丰富的蛋白质、碳水化合物等营养素,还含有多种人体所必需的钙、铁、磷等微量元素和矿物质,对人体有非常大的好处,而玫瑰粉和玫瑰纯露可促进血液循环,亦对身体有好处,此处玫瑰粉和玫瑰纯露的玫瑰花原料采用的是云南产的食用玫瑰。

[0073] 所述的芒果酱中,所述桑葚蜂蜜的制作步骤为:将 3 份桑葚汁与 6 份混合蜂蜜混合,于 45℃ 下加热,待有气泡产生,停止加热,自然冷却至室温,温度过高,将会破坏桑葚汁中的营养成分,而温度过低,桑葚汁与蜂蜜的味道不能进行很好的融合。

[0074] 所述的芒果酱中,所述混合营养乳的制作步骤为:按上述重量份将核桃粉与玫瑰粉混合均匀,加入上述重量份的玫瑰纯露,并于 55℃ 下熬煮 40min,加入上述重量份的麦芽糖和松仁乳继续熬煮 30min,冷却至室温。

[0075] 一种芒果酱的制备方法,依次包括如下步骤:

[0076] 步骤一:将上述重量份的芒果去皮,切成边长不超过 1cm 的方块状芒果丁,将上述重量份的朗姆酒、蜂蜜和所述芒果丁混合,使得芒果丁被淹没,腌制时间 18h,每隔 6h 向其中加入 0.2 份柠檬液,过滤得到腌制芒果丁,将芒果切成芒果丁,使得腌制效果更好,味道更纯正,而且加入朗姆酒,可以更加抑制杂菌的生长,有效防止霉变,加入适量柠檬叶,可以调节 PH 值,使得腌制效果更好;

[0077] 步骤二:将上述重量份的山药切成边长不超过 1cm 的方块状山药丁,投入锅中,向

锅中加入上述重量份的全脂牛奶、黑巧克力酱以及海苔末,于70℃下焖煮40min,冷却至室温,然后向焖煮得到的山药中添加乳酸菌菌粉发酵,发酵时间24h,发酵温度45℃,得到乳酸菌山药泥,再向其中加入冻干保护剂,混匀后于-20℃预冻8h,再经冷冻干燥18h,得到冻干酵母菌山药泥,其中所述乳酸菌菌粉的重量不超过所述山药重量的5%;

[0078] 其中,所述冻干保护剂为脱脂奶,其重量为所述乳酸菌山药泥重量的1-1.5倍;加入乳酸菌菌粉,对果酱中的碳水化合物进行进一步分解,得到易于消化吸收的乳酸,促进蛋白质、单糖及钙、镁等营养物质的吸收,而且乳酸菌具有免疫调节作用,可以达到增强人体免疫力和抵抗力的效果,并采用冷冻干燥技术,能够最大限度的保存食品的营养成分,而且可以有效抑制微生物的生长。

[0079] 步骤三:将所述冻干乳酸菌山药泥与所述腌制芒果丁打成浆汁,浓缩得到初步果酱,于108℃下熬煮所述初步果酱至出现气泡时,加入姜糖溶液,将温度控制在85℃继续熬煮45min,不断搅拌,在搅拌过程中加入上述重量份的混合营养乳继续熬煮,直至含水量为40%,即得芒果酱。

[0080] 所述的芒果酱的制备方法中,其中所述柠檬液的制备步骤为:按重量比1:20将食用柠檬酸与水混合溶解,并向其中加入谷氨酸钠,其实所述谷氨酸钠与所述食用柠檬酸的重量比为1:35,将食用柠檬酸配成柠檬液,有助于其更好地调节pH值,使得腌制效果更好。

[0081] 所述的芒果酱的制备方法中,所述海苔末的制作步骤如下:

[0082] 先将海苔浸泡于质量浓度为1-3%的NaOH溶液中6天,然后浸泡于质量浓度为5-8%的NaHCO₃溶液2天,以去除海苔的腥味,最后用纯净水漂洗4次,直至海苔表面的水的PH达到7.1,将漂洗后的海苔干燥、研磨得到海苔末,此种方法得到的海苔末味道鲜美,而且没有腥味,很适合作为配料,为芒果酱提供多种人体需要的微量元素。

[0083] 所述的芒果酱的制备方法中,所述姜糖溶液的制作步骤为:按重量比1:5将蔗糖与水混合溶化,于150℃下加热30min,之后加入姜汁继续加热2h,停止加热后加入白醋;其中,姜汁与水的重量比为1:20,白醋与水的重量比为1:100,姜和白醋有助于增进食欲、帮助消化。

[0084] 所述的芒果酱的制备方法中,还包括以下步骤:

[0085] 步骤四:将所述芒果酱密封、充氮包装,并控制残氧率低于8%,这样可以有效防止芒果酱变质,提高品质,而残氧率过高,超过8%,防腐变效果不佳。

[0086] 步骤五:将密封好的芒果酱加热到65℃,保持30min,再冷却至室温,进行巴氏消毒,也可以有效防止芒果酱变质。

[0087] 所述的芒果酱的制备方法中,所述芒果品种为金煌芒,金煌芒核小肉多,香甜爽口,果汁多,无纤维,耐贮藏,含有丰富的维生素。

[0088] 尽管本发明的实施方案已公开如上,但其并不仅仅限于说明书和实施方式中所列运用,它完全可以被适用于各种适合本发明的领域,对于熟悉本领域的人员而言,可容易地实现另外的修改,因此在不背离权利要求及等同范围所限定的一般概念下,本发明并不限于特定的细节和这里示出与描述的实施例。