



## (12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103749652 A

(43) 申请公布日 2014. 04. 30

(21) 申请号 201310682401. 5

(22) 申请日 2013. 12. 16

(71) 申请人 江苏欣晟食品有限公司

地址 225763 江苏省泰州市兴化市大邹镇工  
业区

(72) 发明人 赵德宽

(74) 专利代理机构 南京汇盛专利商标事务所

(普通合伙) 32238

代理人 陈扬

(51) Int. Cl.

A23B 7/024 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

### (54) 发明名称

一种成人日包装专用冻干蔬果及其加工方法

### (57) 摘要

本发明公开了一种成人日包装专用冻干蔬果,该营养蔬果由下列重量份的蔬果原料得到,苹果20份—40份、梨20份—40份、桃10份—20份、梅5份—10份、芹菜30份—50份、大蒜20份—30份、青菜30份—50份、胡萝卜5份—10份、豆类5份—10份、玉米5份—10份。该营养蔬果利用冷冻干燥技术对新鲜食材进行加工处理,完美地保存了食物的原始口味和营养价值,保鲜期极长,食用方法简单、安全,能够完全满足不同类型的需求。

1. 一种成人日包装专用冻干蔬果,其特征在于:该营养蔬果由下列重量份的蔬果原料得到,苹果 20 份—40 份、梨 20 份—40 份、桃 10 份—20 份、梅 5 份—10 份、芹菜 30 份—50 份、大蒜 20 份—30 份、青菜 30 份—50 份、胡萝卜 5 份—10 份、豆类 5 份—10 份、玉米 5 份—10 份。

2. 根据权利要求 1 所述的成人日包装专用冻干蔬果,其特征在于:该营养蔬果由下列重量份的蔬果原料得到,苹果 30 份、梨 20 份、桃 10 份、梅 5 份、芹菜 30 份、大蒜 20 份、青菜 50 份、胡萝卜 5 份、豆类 5 份、玉米 5 份。

3. 一种权利要求 1 所述的成人日包装专用冻干蔬果的加工方法,其特征在于该方法具体步骤如下:

1) 择取原料并清洗和切分,得到符合要求的初级料;切分长度为 3-5mm;

2) 对初级料进行消毒,消毒时的温度为 60-80℃,时间为 40-60 分钟,并进行初级脱水,用 1% ~ 2% 氢氧化钠常温或沸水处理 5 分钟~ 10 分钟即可;

3) 将初级脱水后的初级料在零下 30- 零下 35℃冷冻 2-4 小时,进行冷冻处理;

4) 将冷冻处理后的初级料进行冷冻干燥,用质量浓度为 2.5%-10% 的海藻糖溶液浸泡 20-40 分钟后进行沥水,在 85-95℃的温度范围内进行烫漂 20-30 分钟;然后分捡、包装,得到成人日包装专用冻干蔬果成品。

4. 根据权利要求 3 所述的成人日包装专用冻干蔬果的加工方法,其特征在于:步骤 4) 中,包装材料采用坚固、无毒、无污染、遮光、防潮的材料。

## 一种成人日包装专用冻干蔬果及其加工方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种冻干蔬果,具体地说是一种成人日包装专用冻干蔬果及其加工方法。

### 背景技术

[0002] 随着人民生活水平的提高,对营养、健康食品的要求也越来越高,真正方便、天然、美味、健康、安全的食品倍受青睐,多功能营养蔬菜产品早已是欧美、日韩等地区和国家日常食品。

[0003] 目前大多数脱水蔬菜生产企业以原料生产供应为主,生产处于被动阶段,利润率低。再者,由于大宗新鲜蔬菜产品的生产带有明显的季节性,也使得脱水蔬菜的生产带有明显的季节性,造成了企业产能浪费。功能营养蔬菜产品作为一个高投入、高产出、效益好的行业,在促进农民增收方面发挥了重要作用。作为蔬菜产业中的高端产品,系列功能营养蔬菜产品其市场需求量大,市场售价高,能显著带动蔬菜产业生长,转移农村富余劳动力,提高农民收入,提高农民生活质量。

[0004] 传统上所食用的蔬菜多是从菜市场直接购买的新鲜蔬菜,对家庭来说,家家户户都需要对蔬菜进一步择取、加工处理方可食用,不仅耗时耗力,其保鲜期短,还极易造成浪费。对城市而言,大量的菜根、烂菜叶、蔬皮是厨余垃圾的主要组成部分,每年用于处理此类城市垃圾的费用高昂。

[0005] 目前已有的营养蔬菜,营养功能单一,没有将蔬菜和水果有机地结合在一起,已经不能满足人们对营养、健康食品的需要;而且由于不同的人群具有不同的营养需求,现有的营养蔬菜没有针对具体人群加以区分,也不能满足不同人群的特别需求。

### 发明内容

[0006] 为了克服现有技术存在的问题,本发明的目的是提供一种成人日包装专用冻干蔬果及其加工方法,该营养蔬果利用冷冻干燥技术对新鲜食材进行加工处理,完美地保存了食物的原始口味和营养价值,保鲜期极长,食用方法简单、安全,能够完全满足不同类型的需求。

[0007] 本发明的目的是通过以下技术方案来实现的:

一种成人日包装专用冻干蔬果,其特征在于:该营养蔬果由下列重量份的蔬果原料得到,苹果 20 份—40 份、梨 20 份—40 份、桃 10 份—20 份、梅 5 份—10 份、芹菜 30 份—50 份、大蒜 20 份—30 份、青菜 30 份—50 份、胡萝卜 5 份—10 份、豆类 5 份—10 份、玉米 5 份—10 份。

[0008] 优选的,该营养蔬果由下列重量份的蔬果原料得到,苹果 30 份、梨 20 份、桃 10 份、梅 5 份、芹菜 50 份、大蒜 20 份、青菜 50 份、胡萝卜 5 份、豆类 5 份、玉米 5 份。

[0009] 一种成人日包装专用冻干蔬果的加工方法,其特征在于该方法具体步骤如下:

1) 择取原料并清洗和切分,得到符合要求的初级料;切分长度为 3-5mm。

[0010] 2) 对初级料进行消毒,消毒时的温度为 60-80℃,时间为 40-60 分钟,并进行初级脱水,用 1%~2% 氢氧化钠常温或沸水处理 5 分钟~10 分钟即可;

3) 将初级脱水后的初级料在零下 30-零下 35℃ 冷冻 2-4 小时,进行冷冻处理;

4) 将冷冻处理后的初级料进行冷冻干燥,用质量浓度为 2.5%-10% 的海藻糖溶液浸泡 20-40 分钟后进行沥水,在 85-95℃ 的温度范围内进行烫漂 20-30 分钟;然后分捡、包装,得到成人日包装专用冻干蔬果成品。包装材料采用坚固、无毒、无污染、遮光、防潮的材料。

[0011] 本发明利用冷冻干燥技术对新鲜食材进行加工处理,完美地保存了食物的原始口味和营养价值,保鲜期极长,食用方法简单、安全,能够完全满足成人每日对冻干蔬果散装的营养需求和使用要求。

[0012] 由于将产品的择取、清洗等工序集中在了工厂,本发明不仅节约了城市家庭的大量入厨时间,还减少了大量厨余垃圾,降低城市垃圾的处理花费,一举数得。

## 具体实施方式

### [0013] 实施例 1

一种成人日包装专用冻干蔬果,该营养蔬果由下列重量份的蔬果原料得到,苹果 30 份、梨 20 份、桃 10 份、梅 5 份、芹菜 30 份、大蒜 20 份、青菜 50 份、胡萝卜 5 份、豆类 5 份、玉米 5 份。

[0014] 一种成人日包装专用冻干蔬果的加工方法,该方法具体步骤如下:

1) 择取原料并清洗和切分,得到符合要求的初级料;切分长度为 3-5mm。

[0015] 2) 对初级料进行消毒,消毒时的温度为 60-80℃,时间为 40-60 分钟,并进行初级脱水,用 1%~2% 氢氧化钠常温或沸水处理 5 分钟~10 分钟即可;

3) 将初级脱水后的初级料在零下 30-零下 35℃ 冷冻 2-4 小时,进行冷冻处理;

4) 将冷冻处理后的初级料进行冷冻干燥,用质量浓度为 2.5%-10% 的海藻糖溶液浸泡 20-40 分钟后进行沥水,在 85-95℃ 的温度范围内进行烫漂 20-30 分钟;然后分捡、包装,得到成人日包装专用冻干蔬果成品。包装材料采用坚固、无毒、无污染、遮光、防潮的材料。

[0016] 本发明感官效果好,外观整齐、均匀、无碎屑、无霉变、无病虫、无杂质,对片状制品要求片型完整,厚度均匀,对块状制品要求大小均匀,形状规则,对粉状产品要求粉体细腻,粒度无效,不粘结。产品保持与原胡蔬菜色泽相近;具有原蔬菜气味,无异味。含水率要求为:米、面脱水产品含水率低于 3%,脱水蔬果含水率低于 6%。

[0017] 本发明无公害水准见表 1,如下:

表 1

| 序号 | 项目                                 | 指标            |
|----|------------------------------------|---------------|
| 1  | 砷 (以 As 计) (mg/kg)                 | $\leq 0.5$    |
| 2  | 铅 (以 Pb 计) (mg/kg)                 | $\leq 0.2$    |
| 3  | 镉 (以 Cd 计) (mg/kg)                 | $\leq 0.05$   |
| 4  | 汞 (以 Hg 计) (mg/kg)                 | $\leq 0.01$   |
| 5  | 亚硝酸盐 (以 $\text{NO}_2^-$ 计) (mg/kg) | $\leq 4$      |
| 6  | 亚硫酸盐 (以 $\text{SO}_2$ 计) (mg/kg)   | $\leq 100$    |
| 7  | 细菌总数(个/g)                          | $\leq 100000$ |
| 8  | 大肠菌群(个/100g)                       | $\leq 10000$  |

包装材料应坚固、无毒、无污染,能够达到遮光、防潮的效果。

[0018] 本发明利用冷冻干燥技术对新鲜食材进行加工处理,完美地保存了食物的原始口味和营养价值,保鲜期极长,食用方法简单、安全,能够完全满足成人每日对冻干蔬果的营养需求和使用要求。

#### [0019] 实施例 2

实施例 2 与实施例 1 仅仅成份不同。

[0020] 又一种成人日包装专用冻干蔬果,该营养蔬果由下列重量份的蔬果原料得到,苹果 20 份、梨 20 份、桃 10 份、梅 5 份、芹菜 30 份、大蒜 20 份、青菜 30 份、胡萝卜 5 份、豆类 5 份、玉米 5 份。

#### [0021] 实施例 3

实施例 3 与实施例 1 仅仅成份不同。

[0022] 又一种成人日包装专用冻干蔬果,该营养蔬果由下列重量份的蔬果原料得到,苹果 40 份、梨 40 份、桃 20 份、梅 10 份、芹菜 50 份、大蒜 30 份、青菜 50 份、胡萝卜 10 份、豆类 10 份、玉米 10 份。