



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105029641 A

(43) 申请公布日 2015. 11. 11

(21) 申请号 201510319785. 3

(22) 申请日 2015. 06. 10

(71) 申请人 安徽翔华农林有限公司

地址 242200 安徽省宣城市广德县杨滩乡陈侯村

(72) 发明人 李才安

(74) 专利代理机构 安徽信拓律师事务所 34117

代理人 鞠翔

(51) Int. Cl.

A23L 3/40(2006. 01)

A23L 3/42(2006. 01)

A23L 1/275(2006. 01)

B02C 23/00(2006. 01)

C09B 61/00(2006. 01)

C09B 67/54(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

栀子黄提取过程中的栀子果破碎风晾方法

(57) 摘要

栀子黄提取过程中的栀子果破碎风晾方法, 涉及栀子黄制备技术领域, 包括以下步骤: 选取干燥后的栀子果, 将其放入到蒸锅中蒸炒, 蒸炒结束后将栀子果放入到密封的容器中进行二次蒸煮, 然后将栀子果进行破碎, 然后均匀的将破碎后的栀子果铺在筛网中进行晾晒。本发明在破碎和风晾过冲中使用盐水和食用盐能够锁住栀子果内的栀子黄, 防止栀子黄因栀子果的破碎而流失, 以此提高栀子黄产出率以及提升栀子黄品质。

1. 栀子黄提取过程中的栀子果破碎风晾方法,其特征在于:包括以下步骤:

1) 选取干燥后的栀子果,将其放入到蒸锅中进行蒸炒,蒸炒时使栀子果温度控制在58-60℃,湿度控制在8-10%的条件下蒸炒30分钟;

2) 蒸炒结束后将栀子果放入到密封的容器中然后放入到蒸笼中以80℃的温度进行二次蒸煮,蒸煮时间30-40分钟;

3) 将蒸后的栀子果放入到破碎机中进行破碎,破碎时只需将完整的栀子果打碎即可,破碎过程中喷洒浓度为15-200%的盐水,盐水的使用量为500ml/10kg栀子果;

4) 然后均匀的将破碎后的栀子果铺在筛网中进行晾晒,晾晒时在栀子果表面撒上一层食用盐,食用盐与栀子果的使用量为每公斤栀子果均匀洒上200-300g食用盐,洒完盐后自然风晾5小时,将其收集待用。

栀子黄提取过程中的栀子果破碎风晾方法

技术领域：

[0001] 本发明涉及栀子黄制备技术领域，具体涉及栀子黄提取过程中的栀子果破碎风晾方法。

背景技术：

[0002] 栀子果又称支子，越桃，山栀子，枝子，黄鸡子，黄荑子，黄栀子等，干燥果实长椭圆形或椭圆形，表面深红色或红黄色，顶端残存萼片，另一端稍尖，有果柄痕，果皮薄而脆，内表面红黄色，有光泽，内有多数种子，粘结成团，种子扁圆形，深红色或红黄色，密具细小疣状突起，浸入水中，可使水染成鲜黄色，气微，味淡微酸，以个小、完整、仁饱满、内外色红者为佳，可口服，栀子果中的栀子黄可用于果汁型饮料、配制酒、糕点彩妆、冰棍、雪糕、膨化食品、果冻、面饼、糖果和栗子罐头等。

[0003] 而栀子果中的栀子黄在常规提取的时候存在很大技术缺陷，目前国内的大规模的应用于工业生产的提取方法还不多，很多技术难题没有突破，本发明需要提供的是一种栀子黄提取过程中的栀子果破碎风晾方法，解决了目前栀子黄产量低、质量差的问题，也解决了栀子黄提取过程中技术匮乏的问题。

发明内容：

[0004] 本发明所要解决的技术问题在于提供一种能够提高栀子黄产出率以及提升栀子黄品质的栀子黄提取过程中的栀子果破碎风晾方法。

[0005] 本发明所要解决的技术问题采用以下的技术方案来实现：

[0006] 栀子黄提取过程中的栀子果破碎风晾方法，包括以下步骤：

[0007] 1) 选取干燥后的栀子果，将其放入到蒸锅中进行蒸炒，蒸炒时使栀子果温度控制在 58-60℃，湿度控制在 8-10% 的条件下蒸炒 30 分钟；

[0008] 2) 蒸炒结束后将栀子果放入到密封的容器中然后放入到蒸笼中以 80℃ 的温度蒸 30-40 分钟，这样能够进一步促进栀子果中栀子黄的生成，然后在后续的提取过程中能够增加栀子黄的提取产量；

[0009] 3) 将蒸后的栀子果放入到破碎机中进行破碎，破碎时只需将完整的栀子果打碎即可，破碎过程中喷洒浓度为 15-20% 的盐水，盐水的使用量为 500ml/10kg 栀子果，使用盐水能够锁住破碎后的栀子果中的栀子黄，使栀子黄不会因为破碎而流失；

[0010] 4) 然后均匀的将破碎后的栀子果铺在筛网中进行晾晒，晾晒时在栀子果表面撒上一层食用盐，食用盐与栀子果的使用量为每公斤栀子果均匀洒上 200-300g 食用盐，洒完盐后自然风晾 5 小时，将其收集待用；

[0011] 本发明的有益效果是：在破碎和风晾过程中使用盐水和食用盐能够锁住栀子果内的栀子黄，防止栀子黄因栀子果的破碎而流失，以此提高栀子黄产出率以及提升栀子黄品质。

具体实施方式：

[0012] 为了使本发明实现的技术手段、创作特征、达成目的与功效易于明白了解，下面结合具体示例，进一步阐述本发明。

[0013] 本发明所要解决的技术问题采用以下的技术方案来实现：

[0014] 实施例 1：

[0015] 栀子黄提取过程中的栀子果破碎风晾方法，包括以下步骤：

[0016] 1) 选取干燥后的栀子果，将其放入到蒸锅中进行蒸炒，蒸炒时使栀子果温度控制在 60℃，湿度控制在 10% 的条件下蒸炒 30 分钟；

[0017] 2) 蒸炒结束后将栀子果放入到密封的容器中然后放入到蒸笼中以 80℃ 的温度蒸 40 分钟，这样能够进一步促进栀子果中栀子黄的生成，然后在后续的提取过称中能够增加栀子黄的提取产量；

[0018] 3) 将蒸后的栀子果放入到破碎机中进行破碎，破碎时只需将完整的栀子果打碎即可，破碎过程中喷洒浓度为 20% 的盐水，盐水的使用量为 500ml/10kg 栀子果，使用盐水能够锁住破碎后的栀子果中的栀子黄，使栀子黄不会因为破碎而流失；

[0019] 4) 然后均匀的将破碎后的栀子果铺在筛网中进行晾晒，晾晒时在栀子果表面撒上一层食用盐，食用盐与栀子果的使用量为每公斤栀子果均匀洒上 300g 食用盐，洒完盐后自然风晾 5 小时，将其收集待用；

[0020] 实施例 2：

[0021] 栀子黄提取过程中的栀子果破碎风晾方法，包括以下步骤：

[0022] 1) 选取干燥后的栀子果，将其放入到蒸锅中进行蒸炒，蒸炒时使栀子果温度控制在 58℃，湿度控制在 8% 的条件下蒸炒 30 分钟；

[0023] 2) 蒸炒结束后将栀子果放入到密封的容器中然后放入到蒸笼中以 80℃ 的温度蒸 30 分钟，这样能够进一步促进栀子果中栀子黄的生成，然后在后续的提取过称中能够增加栀子黄的提取产量；

[0024] 3) 将蒸后的栀子果放入到破碎机中进行破碎，破碎时只需将完整的栀子果打碎即可，破碎过程中喷洒浓度为 15% 的盐水，盐水的使用量为 500ml/10kg 栀子果，使用盐水能够锁住破碎后的栀子果中的栀子黄，使栀子黄不会因为破碎而流失；

[0025] 4) 然后均匀的将破碎后的栀子果铺在筛网中进行晾晒，晾晒时在栀子果表面撒上一层食用盐，食用盐与栀子果的使用量为每公斤栀子果均匀洒上 200g 食用盐，洒完盐后自然风晾 5 小时，将其收集待用；

[0026] 实施例 3：

[0027] 栀子黄提取过程中的栀子果破碎风晾方法，包括以下步骤：

[0028] 1) 选取干燥后的栀子果，将其放入到蒸锅中进行蒸炒，蒸炒时使栀子果温度控制在 59℃，湿度控制在 8-10% 的条件下蒸炒 30 分钟；

[0029] 2) 蒸炒结束后将栀子果放入到密封的容器中然后放入到蒸笼中以 80℃ 的温度蒸 35 分钟，这样能够进一步促进栀子果中栀子黄的生成，然后在后续的提取过称中能够增加栀子黄的提取产量；

[0030] 3) 将蒸后的栀子果放入到破碎机中进行破碎，破碎时只需将完整的栀子果打碎即可，破碎过程中喷洒浓度为 18% 的盐水，盐水的使用量为 500ml/10kg 栀子果，使用盐水能

够锁住破碎后的梔子果中的梔子黄,使梔子黄不会因为破碎而流失;

[0031] 4) 然后均匀的将破碎后的梔子果铺在筛网中进行晾晒,晾晒时在梔子果表面撒上一层食用盐,食用盐与梔子果的使用量为每公斤梔子果均匀洒上 250g 食用盐,洒完盐后自然风晾 5 小时,将其收集待用;

[0032] 以上显示和描述了本发明的基本原理和主要特征和本发明的优点。本行业的技术人员应该了解,本发明不受上述实施例的限制,上述实施例和说明书中描述的只是说明本发明的原理,在不脱离本发明精神和范围的前提下,本发明还会有各种变化和改进,这些变化和进步都落入要求保护的本发明范围内。本发明要求保护范围由所附的权利要求书及其等效物界定。