



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103999999 A

(43) 申请公布日 2014. 08. 27

(21) 申请号 201410260621. 3

(22) 申请日 2014. 06. 13

(71) 申请人 漳州科技职业学院

地址 363202 福建省漳州市漳浦县盘陀镇

(72) 发明人 蔡烈伟 王春莲 朱元培 蓝仁杰

陈开梅 杨双旭

(74) 专利代理机构 福州元创专利商标代理有限公司 35100

代理人 蔡学俊

(51) Int. Cl.

A23G 3/48 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种含绿茶的芒果蜜饯及其制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种含绿茶的芒果蜜饯及其制作方法,是将新鲜芒果经选料、清洗、热烫、针刺、糖制、调味、烘干、上胶衣、包装制得成品。本发明在传统果脯加工工艺的基础上,将绿茶加入到芒果蜜饯的制作工艺中,通过二者的科学配伍,充分发挥芒果和绿茶对人体的保健作用,达到营养保健、防癌降糖、帮助胃肠消化、促进食欲等效果;所得产品色泽金黄,为半透明状,表面光滑,甜味适中,且具有茶的甘醇回味及芒果的清香。保质期可达一年。

1. 一种含绿茶的芒果蜜饯的制作方法,其特征在于:将新鲜芒果经选料、清洗、热烫、针刺、糖制、调味、烘干、上胶衣、包装、杀菌制得成品。

2. 根据权利要求1所述含绿茶的芒果蜜饯的制作方法,其特征在于:包括如下具体步骤:

1) 选料:选取无病虫害、无机械损伤的八~九成熟新鲜芒果;

2) 清洗:用清水将芒果清洗2-3遍,沥干;

3) 热烫:将芒果投入沸水中热烫2-3min,捞出沥干;

4) 针刺:以食用钢针刺穿果皮,备用;

5) 糖制:将已刺好的芒果加入配制好的质量分数为30%~50%的糖液,再一并置于锅中煮制40~60min;

6) 调味:煮制过程中,待糖液煮沸后将绿茶茶汤加入锅中,与芒果一起煮制;

7) 烘干:将煮好的芒果捞出,50~60℃烘干;

8) 上胶衣:将烘干好的芒果置于80~90℃胶体溶液中浸泡0.5min取出,晾干;

9) 包装:将晾干的蜜饯冷却装袋,采用超高压灭菌3-5min,取出后立即封口,制得成品。

3. 根据权利要求2所述含绿茶的芒果蜜饯的制作方法,其特征在于:各原料按重量份计包括:

新鲜芒果100份,糖粉30~50份,绿茶1~5份,明胶0.5份。

4. 根据权利要求2所述含绿茶的芒果蜜饯的制作方法,其特征在于:步骤5)所述糖液中加入糖粉重量0.04%的D-异抗坏血酸。

5. 一种如权利要求1所述制作方法制得的含绿茶的芒果蜜饯。

一种含绿茶的芒果蜜饯及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工领域,具体涉及一种含绿茶的芒果蜜饯及其制作方法。

背景技术

[0002] 芒果 (*Mangifera indica* Linn) 为无患子目漆树科的常绿乔木,其果实肉质细滑多汁、营养丰富、口感细腻滑嫩,含有人体必需的矿物质、蛋白质以及丰富的维生素 A、B、C,特别是果肉中丰富的胡萝卜素,含量高达 2.4mg/100g,是苹果的 50 倍,被誉为“热带果王”,产量居世界水果第七位。此外芒果还具有止渴止吐、益胃生津、防止眩晕等药用价值,以及抗菌、抗肿瘤、降血糖、抗病毒等生理功能,因此倍受人们的喜爱。

[0003] 茶叶是一种公认的天然保健饮料,居世界三大饮品(茶、可可、咖啡)之首。绿茶作为中国茶叶主要产品,占我国茶叶产量的 70% 左右。绿茶中含有大量茶多酚、氨基酸、矿物质等能调节人体新陈代谢的有益成分,具有保健、解渴、促进食欲等功效。

[0004] 含茶食品即以茶叶或茶叶提取物为原料,配以各种可食用物质或食用香料,经过各种加工工艺制作而成的食品。通常消费者都是将芒果作为鲜果或果脯食用,绿茶也仅当作饮料饮用,但由于这两种食品的保健功效、作用不尽相同,单纯食用其中一种不能达到人们诉求的营养保健、防癌降糖、消除疲劳、延缓衰老等效果。本发明在传统果脯加工工艺的基础上,将绿茶和芒果通过科学配伍,制成新型含茶食品,能有效发挥茶叶和芒果的多种保健功能,并对解决中低档茶叶出路,提高芒果经济价值,提高农产品加工效益具有重要理论和实际意义。

发明内容

[0005] 本发明的目的在于提供一种含绿茶的芒果蜜饯及其制作方法,在传统果脯加工工艺的基础上,将绿茶加入到芒果蜜饯的制作工艺中,通过二者的科学配伍,不仅能有效发挥茶叶和芒果的多种保健功能,还能解决中低档茶叶出路,提高芒果经济价值。

[0006] 为实现上述目的,本发明采用如下技术方案:

一种含绿茶的芒果蜜饯的制作方法,是将新鲜芒果经选料、清洗、热烫、针刺、糖制、调味、烘干、上胶衣、包装制得成品。

[0007] 包括如下具体步骤:

- 1) 选料:选取无病虫害、无机械损伤的八~九成熟新鲜芒果;
- 2) 清洗:用清水将芒果清洗 2-3 遍,沥干;
- 3) 热烫:将芒果投入沸水中热烫 2-3min,捞出沥干,以杀灭表皮微生物、去除蜡纸;
- 4) 针刺:以食用钢针刺穿果皮,备用;
- 5) 糖制:将已刺好的芒果加入配制好的质量分数为 30%~50% 的糖液,再一并置于锅中煮制 40~60min;
- 6) 调味:煮制过程中,待糖液煮沸后将绿茶茶汤加入锅中,与芒果一起煮制;
- 7) 烘干:将煮好的芒果捞出,50~60℃ 烘干;

8) 上胶衣 : 将烘干好的芒果置于 80~90℃ 胶体溶液中浸泡 0.5min 取出, 晾干 ;

9) 包装 : 将晾干的蜜饯冷却装袋, 采用超高压灭菌 3-5min, 取出后立即封口, 制得成品。

[0008] 各原料按重量份计包括 : 新鲜芒果 100 份, 糖粉 30 ~ 50 份, 绿茶 1 ~ 5 份, 明胶 0.5 份。

[0009] 步骤 5) 所述糖液中加入糖粉重量 0.04% 的 D- 异抗坏血酸。

[0010] 本发明的显著优点在于 :

1. 本发明在芒果蜜饯的加工过程中加入绿茶, 结合绿茶特有的甘醇口味, 以及绿茶的色泽使芒果蜜饯颜色更加明艳有光泽、风味更丰富, 口感更甜爽。

[0011] 2. 本发明结合芒果和绿茶二者的营养保健功能, 制得含绿茶的芒果蜜饯, 其色泽金黄, 为半透明状, 表面光滑, 甜味适中, 且具有茶的甘醇回味及芒果的清香, 还能充分发挥芒果和绿茶对人体的保健作用, 达到营养保健、防癌降糖、帮助胃肠消化、促进食欲等效果。

具体实施方式

[0012] 实施例 1

一种含绿茶的芒果蜜饯, 其制作方法包括如下具体步骤 :

1) 选料 : 选取无病虫害、无机械损伤的九成熟新鲜芒果 100kg ;

2) 清洗 : 用清水将芒果清洗 2 遍, 沥干 ;

3) 热烫 : 将芒果投入沸水中热烫 2min, 捞出沥干, 以杀灭表皮微生物、去除蜡纸 ;

4) 针刺 : 以食用钢针刺穿果皮, 备用 ;

5) 糖制 : 将 30kg 糖粉配制成质量分数为 30% 的糖液, 加入 12g D- 异抗坏血酸混合均匀, 一起加入到已刺好的芒果中, 置于锅中煮制 40min ;

6) 调味 : 煮制过程中, 待糖液煮沸后将 1kg 绿茶调配的茶汤加入锅中, 与芒果一起煮制 ;

7) 烘干 : 将煮好的芒果捞出, 50℃ 烘干 ;

8) 上胶衣 : 将 500g 明胶在 80℃ 下配制成胶体溶液, 再将烘干好的芒果置于胶体溶液中浸泡 0.5min 取出, 晾干 ;

9) 包装 : 将晾干的蜜饯冷却装袋, 采用超高压灭菌 3min, 取出后立即封口, 制得成品。

[0013] 实施例 2

一种含绿茶的芒果蜜饯, 其制作方法包括如下具体步骤 :

1) 选料 : 选取无病虫害、无机械损伤的八成熟新鲜芒果 100kg ;

2) 清洗 : 用清水将芒果清洗 3 遍, 沥干 ;

3) 热烫 : 将芒果投入沸水中热烫 2min, 捞出沥干, 以杀灭表皮微生物、去除蜡纸 ;

4) 针刺 : 以食用钢针刺穿果皮, 备用 ;

5) 糖制 : 将 40kg 糖粉配制成质量分数为 40% 的糖液, 加入 16g D- 异抗坏血酸混合均匀, 一起加入到已刺好的芒果中, 置于锅中煮制 50min ;

6) 调味 : 煮制过程中, 待糖液煮沸后将 2kg 绿茶调配的茶汤加入锅中, 与芒果一起煮制 ;

7) 烘干 : 将煮好的芒果捞出, 55℃ 烘干 ;

8) 上胶衣 : 将 500g 明胶在 85℃ 下配制成胶体溶液, 再将烘干好的芒果置于胶体溶液中浸泡 0.5min 取出, 晾干 ;

9) 包装 : 将晾干的蜜饯冷却装袋, 采用超高压灭菌 4min, 取出后立即封口, 制得成品。

[0014] 实施例 3

一种含绿茶的芒果蜜饯, 其制作方法包括如下具体步骤 :

1) 选料 : 选取无病虫害、无机械损伤的九成熟新鲜芒果 100kg ;

2) 清洗 : 用清水将芒果清洗 3 遍, 沥干 ;

3) 热烫 : 将芒果投入沸水中热烫 3min, 捞出沥干, 以杀灭表皮微生物、去除蜡纸 ;

4) 针刺 : 以食用钢针刺穿果皮, 备用 ;

5) 糖制 : 将 50kg 糖粉配制成质量分数为 50% 的糖液, 加入 20g D- 异抗坏血酸混合均匀, 一起加入到已刺好的芒果中, 置于锅中煮制 60min ;

6) 调味 : 煮制过程中, 待糖液煮沸后将 5kg 绿茶调配的茶汤加入锅中, 与芒果一起煮制 ;

7) 烘干 : 将煮好的芒果捞出, 60℃ 烘干 ;

8) 上胶衣 : 将 500g 明胶在 90℃ 下配制成胶体溶液, 再将烘干好的芒果置于胶体溶液中浸泡 0.5min 取出, 晾干 ;

9) 包装 : 将晾干的蜜饯冷却装袋, 采用超高压灭菌 5min, 取出后立即封口, 制得成品。

[0015] 本发明制得的含绿茶的芒果蜜饯, 其色泽金黄, 为半透明状, 表面光滑, 甜味适中, 且具有茶的甘醇回味及芒果的清香, 还能充分发挥芒果和绿茶对人体的保健作用, 达到营养保健、防癌降糖、帮助胃肠消化、促进食欲等效果。

[0016] 以上所述仅为本发明的较佳实施例, 凡依本发明申请专利范围所做的均等变化与修饰, 皆应属本发明的涵盖范围。