



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105230924 A

(43) 申请公布日 2016. 01. 13

(21) 申请号 201510630198. 6

(22) 申请日 2015. 09. 29

(71) 申请人 明光市农源农作物专业合作社

地址 239400 安徽省滁州市明光市明西街道  
梁山村汤郢组

(72) 发明人 房庆虎

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理  
有限公司 34112

代理人 余成俊

(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

一种红曲米降脂减肥猕猴桃果脯及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种红曲米降脂减肥猕猴桃果脯,由以下重量份的原料制成:猕猴桃 550-560、红曲米 20-30、海苔 6-8、玉米油 2-4、蛋黄粉 4-6、榛子仁 5-8、魔芋粉 7-9、决明子 3-4、蜂花粉 1-2、虎杖 5-7、姜黄 6-8、白砂糖适量、乳酸菌适量。本发明采用新鲜猕猴桃直接加工,不需长时间浸糖、不需采用二氧化硫作为护色剂,就可达到保色、保味、防腐的目的,产品果味浓郁,无二氧化硫残留,而且在制作过程中先使用乳酸菌进行发酵,不仅改善了口感和产品风味,而且经过发酵后的猕猴桃果脯可以帮助消化,改善肠道生态环境,提高人体免疫力;添加的红曲米、海苔等与虎杖、姜黄等搭配具有降脂减肥等功效。

1. 一种红曲米降脂减肥猕猴桃果脯,其特征在于,由以下重量份的原料制成:猕猴桃 550-560、红曲米 20-30、海苔 6-8、玉米油 2-4、蛋黄粉 4-6、榛子仁 5-8、魔芋粉 7-9、决明子 3-4、蜂花粉 1-2、虎杖 5-7、姜黄 6-8、白砂糖适量、乳酸菌适量。

2. 根据权利要求 1 所述的一种红曲米降脂减肥猕猴桃果脯的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1) 挑选果肉坚实、无腐烂的八成熟的猕猴桃,清洗干净后去除表皮,然后切成 6-8mm 厚的猕猴桃片;

(2) 将切好猕猴桃片快速放入浓度为 0.2% 的异抗坏血酸钠溶液和 0.6% 柠檬酸的混合护色溶液中浸泡,2-3h 后取出后再放入浓度为 1.5% 的氯化钙溶液中继续浸泡 2-3h,然后放入 85-90℃ 的热水中煮制 6-8min,捞出冷却后漂洗干净,然后接入 3% 左右的乳酸菌,在 24-26℃ 的环境下发酵 8-10h,备用;

(3) 将决明子、虎杖、姜黄加 6-7 倍的水煎煮 50-60min 后加入红曲米、海苔、榛子仁浸泡至温度冷却到室温,然后磨浆后冷冻干燥,得到冻干粉;

(4) 将发酵后的猕猴桃片、冻干粉、玉米油、蛋黄粉、魔芋粉、蜂花粉一起置于浓度为 35% 的白砂糖液中,先在功率为 320W 的微波炉中渗糖 40-45min,然后再在真空度为 0.05-0.09Mpa 的条件下进行 150-200min 的真空渗糖处理,解除真空后得到糖渍猕猴桃;

(5) 将糖渍猕猴桃置于鼓风干燥箱中,在温度为 50-60℃ 的条件下干燥 10-12h,然后冷却到室温,即得红曲米降脂减肥猕猴桃果脯。

## 一种红曲米降脂减肥猕猴桃果脯及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域,尤其涉及一种红曲米降脂减肥猕猴桃果脯及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 猕猴桃又名“奇异果”、“长寿果”,其果实多汁,果肉质细嫩,气味清香、风味特佳,富含 VC,含有 20 多种氨基酸,以及锌、铁、钙、磷、硒等多种矿质元素,具有极高的营养、医疗、保健等开发利用价值。因其在世界上消费量最大的前 26 种水果中营养最为丰富全面,而享有“水果之王”、“世界珍果”之美誉。现已成为世界很多国家竞相发展的果品之一。

[0003] 猕猴桃在我国主要以鲜果销售为主,但是猕猴桃属皮薄多汁的浆果,而且对乙烯敏感,采收时期正值高温季节,果实采后极易变软腐烂,严重影响猕猴桃种植业的发展。而且由于我国贮藏技术比较落后,运输不畅,致使损耗增加,出现丰产不丰收、丰收不增值的局面。因此,以猕猴桃为原料,研究不添加防腐剂的猕猴桃果脯加工工艺,可在延长食品保质期的同时,最大程度的保留其营养成分,为猕猴桃产品的开发利用开辟新途径。

### 发明内容

[0004] 本发明目的就是为了弥补已有技术的缺陷,提供一种红曲米降脂减肥猕猴桃果脯及其制备方法。

[0005] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种红曲米降脂减肥猕猴桃果脯,由以下重量份的原料制成:猕猴桃 550-560、红曲米 20-30、海苔 6-8、玉米油 2-4、蛋黄粉 4-6、榛子仁 5-8、魔芋粉 7-9、决明子 3-4、蜂花粉 1-2、虎杖 5-7、姜黄 6-8、白砂糖适量、乳酸菌适量。

[0006] 所述的一种红曲米降脂减肥猕猴桃果脯的制备方法,包括以下步骤:

(1) 挑选果肉坚实、无腐烂的八成熟的猕猴桃,清洗干净后去除表皮,然后切成 6-8mm 厚的猕猴桃片;

(2) 将切好猕猴桃片快速放入浓度为 0.2% 的异抗坏血酸钠溶液和 0.6% 柠檬酸的混合护色溶液中浸泡,2-3h 后取出后再放入浓度为 1.5% 的氯化钙溶液中继续浸泡 2-3h,然后放入 85-90℃ 的热水中煮制 6-8min,捞出冷却后漂洗干净,然后接入 3% 左右的乳酸菌,在 24-26℃ 的环境下发酵 8-10h,备用;

(3) 将决明子、虎杖、姜黄加 6-7 倍的水煎煮 50-60min 后加入红曲米、海苔、榛子仁浸泡至温度冷却到室温,然后磨浆后冷冻干燥,得到冻干粉;

(4) 将发酵后的猕猴桃片、冻干粉、玉米油、蛋黄粉、魔芋粉、蜂花粉一起置于浓度为 35% 的白砂糖液中,先在功率为 320W 的微波炉中渗糖 40-45min,然后再在真空度为 0.05-0.09Mpa 的条件下进行 150-200min 的真空渗糖处理,解除真空后得到糖渍猕猴桃;

(5) 将糖渍猕猴桃置于鼓风干燥箱中,在温度为 50-60℃ 的条件下干燥 10-12h,然后冷却到室温,即得红曲米降脂减肥猕猴桃果脯。

[0007] 本发明的优点是：本发明采用新鲜猕猴桃直接加工，不需长时间浸糖、不需采用二氧化硫作为护色剂，就可达到保色、保味、防腐的目的，产品果味浓郁，无二氧化硫残留，而且在制作过程中先使用乳酸菌进行发酵，不仅改善了口感和产品风味，而且经过发酵后的猕猴桃果脯可以帮助消化，改善肠道生态环境，提高人体免疫力；添加的红曲米、海苔等与虎杖、姜黄等搭配具有降脂减肥等功效。

### 具体实施方式

[0008] 一种红曲米降脂减肥猕猴桃果脯，由以下重量份 (kg) 的原料制成：猕猴桃 550、红曲米 20、海苔 6、玉米油 2、蛋黄粉 4、榛子仁 5、魔芋粉 7、决明子 3、蜂花粉 1、虎杖 5、姜黄 6、白砂糖适量、乳酸菌适量。

[0009] 所述的一种红曲米降脂减肥猕猴桃果脯的制备方法，包括以下步骤：

(1) 挑选果肉坚实、无腐烂的八成熟的猕猴桃，清洗干净后去除表皮，然后切成 6mm 厚的猕猴桃片；

(2) 将切好猕猴桃片快速放入浓度为 0.2% 的异抗坏血酸钠溶液和 0.6% 柠檬酸的混合护色溶液中浸泡，2h 后取出后再放入浓度为 1.5% 的氯化钙溶液中继续浸泡 2h，然后放入 85℃ 的热水中煮制 6min，捞出冷却后漂洗干净，然后接入 3% 左右的乳酸菌，在 24℃ 的环境下发酵 8h，备用；

(3) 将决明子、虎杖、姜黄加 6 倍的水煎煮 50min 后加入红曲米、海苔、榛子仁浸泡至温度冷却到室温，然后磨浆后冷冻干燥，得到冻干粉；

(4) 将发酵后的猕猴桃片、冻干粉、玉米油、蛋黄粉、魔芋粉、蜂花粉一起置于浓度为 35% 的白砂糖液中，先在功率为 320W 的微波炉中渗糖 40min，然后再在真空度为 0.05Mpa 的条件下进行 150min 的真空渗糖处理，解除真空后得到糖渍猕猴桃；

(5) 将糖渍猕猴桃置于鼓风干燥箱中，在温度为 50℃ 的条件下干燥 10h，然后冷却到室温，即得红曲米降脂减肥猕猴桃果脯。