



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104115982 A

(43) 申请公布日 2014. 10. 29

(21) 申请号 201410376807. 5

(22) 申请日 2014. 08. 04

(71) 申请人 福建省农业科学院农业生态研究所
地址 350013 福建省福州市晋安区新店镇埔
党

申请人 福建省永泰县宝晶食品有限公司
福建新之源生物制品有限公司

(72) 发明人 陈敏健 林永辉 魏秀惠 翁伯琦
姚宇红 周大顺 李金凤 吴大平

(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4页

(54) 发明名称

一种保健蜜饯及其制作工艺

(57) 摘要

本发明公开了一种保健蜜饯及其制作工艺，是将梅子和李果等鲜果经低盐破皮脱涩、分级筛选、中药保色处理、糖煮、蜜制和保鲜、分装，制得具有保健功能的蜜制果脯，所得产品色泽金黄透亮，稍有粘性，酸甜适口，具有生津开胃、补脾益气、促进消化、润肠通便、清热解毒、祛痰止咳等作用，适于咳嗽痰阻、食后饱胀、大便秘结的人群食用，老年人一日食用 2-3 颗可有一定降压、降脂的功效。此外，本发明采用低盐破皮脱涩，并采用栀子、姜黄和甘草制备中药保色液，采用嫩蜜糖煮、中蜜蜜制、老蜜保鲜，整个过程不需使用其他食品添加剂，产品绿色安全，更能满足人们对食品安全的诉求。

1. 一种保健蜜饯的制作工艺,其特征在于:包括以下步骤:

1) 低盐破皮脱涩:将新鲜果实用水洗净,倒入摇青机中脱涩处理 30-40min;摇青机中装有 2 wt%-3.5 wt% 的盐水;

2) 分级筛选:将脱涩处理后的果品捞出,用水冲洗 2-3 遍,沥干,再按大小进行分级筛选;

3) 中药保色处理:将大小均匀的果品倒入中药保色液中浸泡 18-20h,待颜色入透后捞出;

4) 糖煮:将保色处理后的果品放入夹层锅中,用果品重量 30 %-45 % 嫩蜜和 5 %-15 % 的麦芽糖共同煮制 20-30min,捞出,自然放冷至室温;

5) 蜜制:将糖煮后的果品倒入浸泡池中,加入果品总量 80% 的中蜜,密闭后重物加压,浸泡 30-45 天;

6) 保鲜、分装:将蜜制的果品再用老蜜浸泡 20-30min 进行保鲜处理后,35-50℃ 下低温干燥,分装制得成品。

2. 根据权利要求 1 所述保健蜜饯的制作工艺,其特征在于:步骤 1) 所述果实包括梅子和李果。

3. 根据权利要求 1 所述保健蜜饯的制作工艺,其特征在于:步骤 3) 所述中药保色液是将栀子、姜黄和甘草混合,加入药材质量 3-5 倍的水,70-80℃ 下提取 1-1.5h,过滤,取滤液备用;

所用药材按重量份计,包括栀子 20-30 份,姜黄 10-15 份、甘草 3-5 份。

4. 根据权利要求 1 所述保健蜜饯的制作工艺,其特征在于:所述嫩蜜、中蜜和老蜜是以花蜜炼制而成;根据不同功效和风味需求,所使用的花蜜包括枇杷蜜、桂花蜜、荔枝蜜、龙眼蜜、菊花蜜、玫瑰蜜和枣花蜜。

5. 一种如权利要求 1 所述制作工艺制得的保健蜜饯,其特征在于:所述保健蜜饯的使用方法为每日食用 2-3 颗。

一种保健蜜饯及其制作工艺

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工领域,具体涉及一种保健蜜饯及其制作工艺。

背景技术

[0002] 李果是蔷薇科植物李树的果实,是深受人们喜爱的水果之一。福建省永泰县又被称为“中国李乡”,其李果品种较多、品质较好,无论是种植面积还是产量均属全省之首、全国之冠。梅子是蔷薇科果梅树的果实,是亚热带特产水果。云南大理州洱源县素有“梅果之乡”,所产梅子优质个大、果肉厚、核小,各种营养成分指标居全国之冠。但由于梅、李鲜果贮运性较差,运销受到限制,常造成成熟期鲜果积压滞销。传统梅、李果脯的加工多采用高盐处理和使用食品添加剂进行护色、保鲜,难以满足当今消费者对健康饮食的需求。为解决上述问题,将鲜果进行加工升值成为各种植区关注的重要问题。

[0003] 果脯蜜饯是以桃、杏、李等果蔬为原料,用糖或蜂蜜酿制而成的食品,是我国传统食品中流传广泛、历史悠久的一类产品。蜜饯既可以直接食用,也可以添加到其他食品中作为点缀或改善风味之用,有的蜜饯还有食疗作用,作为旅游休闲食品和地方特产,具有特殊的口感和风味,深受广大消费者喜爱。同时,由于果脯蜜饯加工工艺相对简单,一次性投资较小,可将发展果脯蜜饯加工作为解决果蔬问题和发展乡镇经济的重要手段。

发明内容

[0004] 本发明的目的在于提供一种保健蜜饯及其制作工艺,采用低盐破皮脱涩处理工艺,采用栀子、姜黄和甘草制备中药保色液,采用嫩蜜糖煮、中蜜蜜制、老蜜保鲜,所得产品色泽金黄透亮,稍有粘性,酸甜适口,具有生津开胃、补脾益气、促进消化、润肠通便等作用,且整个过程不需使用其他食品添加剂,更能满足人们对食品安全的诉求。

[0005] 为实现上述目的,本发明采用如下技术方案:

一种保健蜜饯,其制作工艺包括以下步骤:

1) 低盐破皮脱涩:将新鲜果实用水洗净,倒入摇青机中脱涩处理 30-40min;摇青机中装有 2 wt%-3.5 wt% 的盐水;

2) 分级筛选:将脱涩处理后的果品捞出,用水冲洗 2-3 遍,沥干,再按大小进行分级筛选;

3) 中药保色处理:将大小均匀的果品倒入中药保色液中浸泡 18-20h,待颜色入透后捞出;

4) 糖煮:将中药保色处理后的果品放入夹层锅中,用果品重量 30 %-45 %嫩蜜和 5 %-15 %的麦芽糖共同煮制 20-30min,捞出,自然放冷至室温;

5) 蜜制:将糖煮后的果品倒入浸泡池中,加入果品总量 80% 的中蜜,密闭后重物加压,浸泡 30-45 天;

6) 保鲜、分装:将蜜制的果品再用老蜜浸泡 20-30min 进行保鲜处理后,35-50℃下低温干燥,分装制得成品。

[0006] 步骤 1) 所述果实包括梅子和李果。

[0007] 步骤 3) 所述中药保色液是将栀子、姜黄和甘草混合, 加入药材质量 3-5 倍的水, 70-80℃ 下提取 1-1.5h, 过滤, 取滤液备用;

所用药材按重量份计, 包括栀子 20-30 份, 姜黄 10-15 份、甘草 3-5 份。

[0008] 所述嫩蜜、中蜜和老蜜是以花蜜炼制而成; 根据不同功效和风味需求, 所使用的花蜜包括枇杷蜜、桂花蜜、荔枝蜜、龙眼蜜、菊花蜜、玫瑰蜜和枣花蜜。

[0009] 所述保健蜜钱每日食用 2-3 颗, 长期食用具有保健功效。

[0010] 梅子味甘、酸, 性温, 入肝、脾、肺、大肠经。梅子中富含钙、镁、钾等多种矿物质, 柠檬酸、草酸等有机酸和多种蛋白质, 具有敛肺止咳、除烦静心、生津止渴、杀虫安蛔、止痛止血的作用, 主治久咳、虚热烦渴、久疟、久泻、尿血、血崩、呕吐, 是一种营养成分极为丰富的保健水果。此外, 梅子属碱性食品, 与酸性食物搭配可改善人体酸碱值, 达到健康养生的目的。

[0011] 李果味甘、酸, 性平, 具有清肝涤热, 生津利水的功效。其酸味能促进胃酸和胃消化酶分泌, 并能促进胃肠蠕动, 有改善食欲、促进消化等作用, 尤其对胃酸缺乏、食后饱胀、大便秘结者有效。李果中含有多种营养成分, 有养颜美容、润滑肌肤、延缓衰老等作用, 李肉中还含有丝氨酸、甘氨酸、脯氨酸、谷氨酸等氨基酸, 具有利尿消肿、利尿降压的作用, 对肝硬化也有辅助治疗的效果。

[0012] 栀子又名黄栀子, 是茜草科植物栀子的果实, 味苦、性寒, 入心、肝、肺、胃经。由于其果实中含有用于染黄的藏红花酸, 可作为黄色染料使用。现代药理学研究证实, 栀子提取物具有利胆、降血压、改善肝脏和胃肠系统功能、提高机体抗病能力等作用。

[0013] 姜黄味苦、性温, 入脾、肝经。姜黄中的姜黄素可提取作为黄色食用染料。现代药理学研究证实, 姜黄提取物具有降血脂、抗肿瘤、抗炎、抗氧化、利胆等作用。

[0014] 甘草味甘、性平, 入脾、胃、肺经。具有补脾益气、清热解毒、止咳平喘、化痰消炎、清咽利喉等功效。甘草经蜜制后, 可增强其滋补气血的作用。

[0015] 麦芽糖是由米、大麦、粟或玉蜀黍等粮食经发酵制成, 是一种老少皆宜的食品。麦芽糖属双糖类, 味甘、性微温, 有粘性, 有养颜生津、健脾益胃、润肺止咳、开胃除烦、润肠通便等功效。

[0016] 蜂蜜中的果糖和葡萄糖易被人体吸收, 是一种营养丰富的食品。同时, 蜂蜜对心脏病、高血压、胃病和便秘等都有良好的辅助疗效, 适于肺燥咳嗽、肠燥便秘、高血压、心脏病、胃溃疡及十二指肠溃疡的患者食用, 也适于老年人、体弱者、失眠患者、肥胖患者及发育期儿童食用, 糖尿病患者也可少量食用。

[0017] 将蜂蜜进行炼制可杀灭微生物, 破坏酶活性、除去部分水份, 常在中药制剂中用于蜜丸的制备。按炼制程度可将炼蜜分为嫩蜜、中蜜和老蜜。嫩蜜是将生蜜加热煮沸, 使温度达到 105-115℃, 含水量 17%-20%, 密度 1.35 左右, 过滤除沫而成。其颜色变化不显著, 失水量较少, 稍带粘性。中蜜是将生蜜加热煮沸较长时间或将嫩蜜继续加热, 使温度达到 116-118℃, 含水量在 14%-16%, 密度 1.37 左右, 至泡沫呈浅红色光泽, 手捻有粘性但不能拉成长的白丝。老蜜是将生蜜加热更长的时间或将嫩蜜、中蜜继续加热, 使温度达到 119-122℃, 含水量 10% 以下, 密度 1.40 左右, 至水分充分蒸发, 气泡呈红棕色、有光泽, 手捻甚粘, 且可拉出白色。炼熟后的蜂蜜能与药物起协同作用, 提高药物的滋补功效, 增强润肺

止咳、补脾益气、缓和药性、解毒、矫味等作用。

[0018] 本发明的显著优点在于：

(1) 梅、李鲜果含较多果酸，酸味较重，许多人不喜鲜食，且多食易伤脾胃，将其进行糖煮可改良口味，提高消费者适应性，延长鲜果的储存时间；采用嫩蜜和麦芽糖进行糖煮，利用其相互协同作用，不仅可增强果品润肺止咳、润肠通便、美容养颜的功效，还可促进消化、缓解麦芽糖易致腹胀的作用，使其适于音哑失声、咳嗽痰阻、食后饱胀、大便秘结的人群食用。

[0019] (2) 本发明采用保健食材栀子、姜黄作为食用染料，配以甘草清热解毒、祛痰止咳、调和诸药的性质，制备得到的中药保色液染色效果好，还可使所制得的果脯具有一定清热解毒、利胆降压、降血脂的作用，老年人每日食用 2-3 颗可有长期的保健作用。

[0020] (3) 本发明采用嫩蜜和麦芽糖进行糖煮，使所制得的果品润泽透亮；采用中蜜进行蜜制，由于其糖度较高，可抑制微生物的生长繁殖，达到长期保存的目的；将果品经老蜜浸泡，可以起到保鲜、防腐、抗氧化等作用。

[0021] (4) 不同来源的花蜜具有不同功效，如枇杷蜜润肺止咳，桂花蜜润肠通便，龙眼蜜补脑益智，枣花蜜健脾安神，菊花蜜清咽润喉，玫瑰蜜美容养颜，因此，以不同花蜜制得的蜜饯可具有不同的功效，能满足不同的消费需求。

[0022] (5) 近几年果脯蜜饯的质量问题引起社会各界的广泛关注，其中微生物超标和食品添加剂(如防腐剂、甜味剂、着色剂等)的滥用是其主要方面。本发明采用栀子、姜黄和甘草经提取制备中药保色液，采用嫩蜜糖煮、中蜜蜜制、老蜜保鲜，整个过程不需使用其他食品添加剂，产品绿色安全，更能满足人们对食品安全的诉求。

具体实施方式

[0023] 实施例 1

一种保健蜜饯，其制作工艺包括以下步骤：

1) 低盐破皮脱涩：将 2kg 新鲜果实用水洗净，倒入装有 2 wt% 盐水的摇青机中脱涩处理 40min；

2) 分级筛选：将脱涩处理后的果品捞出，用水冲洗 2 遍，沥干，再按大小进行分级筛选；

3) 中药保色处理：将 2kg 栀子、1kg 姜黄和 0.3kg 甘草混合，加入 9.9kg 纯净水，70℃ 下提取 1h，过滤，取滤液作为中药保色液备用；将大小均匀的果品倒入中药保色液中浸泡 18h，颜色入透后捞出；

4) 糖煮：将 4.5kg 枇杷生蜜加热煮沸，使温度达到 105℃，含水量 17%，过滤除沫制得嫩蜜；将保色处理后的果品放入夹层锅中，用 0.6kg 嫩蜜和 0.1kg 麦芽糖共同煮制 30min，捞出，自然放冷至室温；

5) 蜜制：取 3.5kg 嫩蜜继续加热，使温度达到 116℃，含水量 14%，制得中蜜；将糖煮后的果品倒入浸泡池中，加入 1.6kg 中蜜，密闭后重物加压，浸泡 30 天；

6) 保鲜、分装：将剩余中蜜继续加热，使温度达到 119℃，含水量 9%，制得老蜜；将蜜制的果品用老蜜浸泡 20min 进行保鲜处理后，40℃ 下低温干燥，分装制得成品。

[0024] 本发明实施例制得的保健蜜饯色泽金黄透亮，稍有粘性，酸甜适口，其润肺止咳的效果较好，尤其适于咳嗽痰阻、音哑失声的人群食用。

[0025] 实施例 2

一种保健蜜饯,其制作工艺包括以下步骤:

1) 低盐破皮脱涩:将 2kg 新鲜果实用水洗净,倒入装有 3 wt% 盐水的摇青机中脱涩处理 35min;

2) 分级筛选:将脱涩处理后的果品捞出,用水冲洗 2 遍,沥干,再按大小进行分级筛选;

3) 中药保色处理:将 2.5kg 栀子、1.2kg 姜黄和 0.4kg 甘草混合,加入 16.4kg 纯净水,75℃ 下提取 1.2h,过滤,取滤液作为中药保色液备用;将大小均匀的果品倒入中药保色液中浸泡 19h,待颜色入透后捞出;

4) 糖煮:将 5kg 桂花生蜜加热煮沸,使温度达到 100℃,含水量 18%,过滤除沫制得嫩蜜;将保色处理后的果品放入夹层锅中,用 0.8kg 嫩蜜和 0.2kg 麦芽糖共同煮制 25min,捞出,自然放冷至室温;

5) 蜜制:取 4kg 嫩蜜继续加热,使温度达到 117℃,含水量在 15%,制得中蜜;将糖煮后的果品倒入浸泡池中,加入 1.6kg 中蜜,密闭后重物加压,浸泡 40 天;

6) 保鲜、分装:将剩余中蜜继续加热,使温度达到 120℃,含水量 8%,制得老蜜;将蜜制的果品用老蜜浸泡 25min,50℃ 下低温干燥,分装制得成品。

[0026] 本发明实施例制得的保健蜜饯色泽金黄透亮,稍有粘性,酸甜适口,其润肠通便的效果较好,尤其适于食后饱胀、大便秘结的人群食用。

[0027] 实施例 3

一种保健蜜饯,其制作工艺包括以下步骤:

1) 低盐破皮脱涩:将 2kg 新鲜果实用水洗净,倒入装有 3.5 wt% 盐水的摇青机中脱涩处理 30min;

2) 分级筛选:将脱涩处理后的果品捞出,用水冲洗 3 遍,沥干,再按大小进行分级筛选;

3) 中药保色处理:将 3kg 栀子、1.5kg 姜黄和 0.5kg 甘草混合,加入 25kg 纯净水,80℃ 下提取 1.5h,过滤,取滤液作为中药保色液备用;将大小均匀的果品倒入中药保色液中浸泡 20h,待颜色入透后捞出;

4) 糖煮:将 5.2kg 枣花生蜜加热煮沸,使温度达到 115℃,含水量 20%,过滤除沫制得嫩蜜;将保色处理后的果品放入夹层锅中,用 0.9kg 嫩蜜和 0.3kg 的麦芽糖共同煮制 20min,捞出,自然放冷至室温;

5) 蜜制:取 4kg 嫩蜜继续加热,使温度达到 116-118℃,含水量在 14%-16%,制得中蜜;将糖煮后的果品倒入浸泡池中,加入 1.6kg 中蜜,密闭后重物加压,浸泡 45 天;

6) 保鲜、分装:将剩余中蜜继续加热,使温度达到 122℃,含水量 7%,制得老蜜;将蜜制后的果品用老蜜浸泡 30min,35℃ 下低温干燥,分装制得成品。

[0028] 本发明实施例制得的保健蜜饯色泽金黄透亮,稍有粘性,酸甜适口,其补血安神,健脾养胃的效果较好,尤其适于老年人及胃肠不适的人群食用。

[0029] 此外,本发明采用栀子、姜黄和甘草制备中药保色液,采用嫩蜜糖煮、中蜜蜜制、老蜜保鲜,整个过程不需使用其他食品添加剂,产品绿色安全,更能满足人们对食品安全的诉求。

[0030] 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。