



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104256745 A

(43) 申请公布日 2015. 01. 07

(21) 申请号 201410440948. 9

(22) 申请日 2014. 09. 02

(71) 申请人 福建省莆田市健康树食品有限公司
地址 351111 福建省莆田市涵江苍林工业园

(72) 发明人 田玉庭 郑宝东 孙艳梅 李任

(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.

A23L 1/38 (2006. 01)

A23L 1/068 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种水果花生调味酱及其制作方法

(57) 摘要

本发明提供了一种水果花生调味酱及其制作方法,其加工方法如下:挑选未霉变的优质花生仁,中火烘炒至其呈金黄色,起锅,转至搅拌机中研磨成泥,将花生泥转至胶体磨中研磨,期间加入 0.5 ~ 1wt. % 的 CMC、0.5 ~ 1wt. % 的 γ -环状糊精和 1 ~ 1.5wt. % 的蛋清,之后加入固形物含量为 35 ~ 40% 水果酱继续研磨,该水果酱由枇杷、龙眼、荔枝中的一种或多种经榨汁、浓缩制备而成,产品用玻璃瓶分装密封,经 100℃ 水浴杀菌 15min。本发明优点是:产品口感润滑,既保留了花生酱原有营养成分,又融合了水果诱人的香气和维生素 C,丰富了传统花生酱产品品种,且产品贮藏期间不易出现油脂离析现象。

1. 一种水果花生调味酱,其特征在于,其主要组分包括:水果酱 20 ~ 35wt. %、花生酱 60-80wt. % ;稳定剂 2-3. 5wt. %。

2. 根据权利要求 1 所述的一种水果花生调味酱,其特征在于:所述水果酱为以龙眼、荔枝、枇杷中的一种或者多种混合打浆制备而成,水果酱可溶性固形物含量为 35 ~ 40%。

3. 根据权利要求 1 所述的一种水果花生调味酱,其特征在于:所述的稳定剂为 0. 5 ~ 1wt. % 的羧甲基纤维素钠、0. 5 ~ 1wt. % 的 γ -环状糊精和 1 ~ 1. 5wt. % 的蛋清。

4. 一种如权利要求 1 所述的水果花生调味酱的制作方法,其特征在于,所述制作方法包括以下步骤:

挑选未霉变的优质花生仁,中火烘炒至其呈金黄色,起锅,转至搅拌机中研磨成泥;

挑选成熟、新鲜饱满、无病虫害、无严重机械损伤的新鲜亚热带水果,去皮、去核,预煮,榨汁,真空浓缩制备水果酱;

将步骤(1)制备好的花生泥转至胶体磨中,向其添加稳定剂进行均质微细化处理 5min,后加入步骤(2)制备的水果酱,再次研磨 3min,制成水果花生酱;

玻璃瓶分装水果花生酱,经 100℃水浴杀菌 15min,冷却,吹干,装箱。

一种水果花生调味酱及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品技术领域,具体涉及一种水果花生调味酱及其制作方法。

背景技术

[0002] 花生酱是由去皮花生仁经烘烤、碾磨加工而成的酱状食品。由于花生富含维生素及矿物质,尤其是含有丰富的不饱和脂肪酸,因此花生酱素有“绿色牛乳”之称。同时,花生酱具有特殊风味及良好的口感,食用方便,食法多样,是美味的佐餐或调味食品,深受消费者喜爱。但传统花生酱其主要成分仅为花生,味道单一,营养不够全面,食用久了就会腻;同时,花生酱储存期间易出现油脂离析现象,降低其食用价值。亚热带水果种类繁多、营养丰富,是人体需要的各种营养成分的主要来源,特别是钙、碳水化合物、维生素 C 及微量元素等,对满足人体的营养需求、调节人体的生理功能、维持人体的酸碱平衡起到非常重要的作用。若将花生酱与亚热带水果酱按一定的比例复配在一起加工成新鲜水果花生酱,将具有非常好的适口性和极高的营养价值。

[0003] CN102793217A 公开了一种果蔬花生酱粒的加工方法,该方法是将苹果和香蕉等果蔬颗粒与糊化后的花生酱按一定比例混合搅拌制成复合果蔬花生酱粒。与之相比,本发明选用亚热带水果,将其打浆制酱后利用胶体磨与花生酱进行充分研磨,并添加稳定剂,制备的水果花生酱流动性更好,口感更佳,且制作工艺更为简便。

发明内容

[0004] 本发明针对现有产品和技术的不足,提供了一种水果花生调味酱及其制作方法。为达到发明目的,本发明采用的技术方案是:

所述一种水果花生调味酱,是由亚热带水果(龙眼、荔枝、枇杷)打浆制酱后添加到传统花生酱中制备而成。

[0005] 一种水果花生调味酱,其主要组分包括:水果酱 20~35wt.%、花生酱 60~80%;稳定剂 2~3.5wt.%。

[0006] 所述水果酱为以龙眼、荔枝、枇杷中的一种或者多种混合打浆制备而成,水果酱可溶性固形物含量为 35~40%。

[0007] 所述的稳定剂为 0.5~1wt.% 的羧甲基纤维素钠、0.5~1wt.% 的 γ -环状糊精和 1~1.5wt.% 的蛋清。

[0008] 所述制作方法包括以下步骤:

(1) 挑选未霉变的优质花生仁,中火烘炒至其呈金黄色,起锅,转至搅拌机中研磨成泥;

(2) 挑选成熟、新鲜饱满、无病虫害、无严重机械损伤的新鲜亚热带水果,去皮、去核,预煮,榨汁,真空浓缩制备水果酱;

(3) 将步骤(1)制备好的花生泥转至胶体磨中,向其添加稳定剂进行均质微细化处理 5min,后加入步骤(2)制备的水果酱,再次研磨 3min,制成水果花生酱;

(4) 用玻璃瓶分装水果花生酱, 后经 100℃ 水浴杀菌 15min, 冷却, 吹干, 装箱。

[0009] 本发明显著优点是:

(1) 本发明所制备的水果花生调味酱, 口感润滑, 既保留了花生酱原有营养成分, 又融合了水果诱人的香气和维生素 C, 丰富了传统花生酱产品品种。

[0010] (2) 本发明所制备水果花生调味酱, 一定程度上缓解了油脂离析现象, 显著提高了花生酱的贮藏稳定性。

[0011] (3) 本发明的制备方法工艺简单, 容易操作, 可实现工业化大生产。

具体实施方式

[0012] 下面结合具体实施例对本发明进行进一步描述:

实施例 1

水果花生酱的主要成分为水果酱 30wt. %、花生酱 67.5wt. %; 稳定剂 2.5wt. %。

[0013] 挑选成熟、新鲜饱满、无病虫害、无严重机械损伤的枇杷, 去皮、去核, 倒入双重锅, 加入果肉量 10% 的纯净水, 85℃ 下预煮 1 ~ 2min, 煮好的果肉连同汁液送至榨汁机榨汁, 20 目过滤去除果渣, 水果酱后经真空浓缩至固形物含量至 35%。

[0014] 挑选未霉变的优质花生仁, 中火烘炒至其呈金黄色, 起锅, 转至搅拌机中研磨成泥, 取 6.75kg 上述花生泥转至胶体磨中研磨 5min, 期间加入 50gCMC、100g γ -环状糊精和 100g 蛋清, 之后加入 3kg 枇杷酱, 继续研磨 3min, 用玻璃瓶分装密封, 后经 100℃ 水浴杀菌 15min, 冷却, 吹干, 装箱。

[0015] 实施例 2

水果花生酱的主要成分为水果酱 20wt. %、花生酱 77wt. %; 稳定剂 3wt. %。

[0016] 挑选成熟、新鲜饱满、无病虫害、无严重机械损伤的龙眼, 去皮、去核, 倒入双重锅, 加入果肉量 10% 的纯净水, 85℃ 下预煮 1 ~ 2min, 煮好的果肉连同汁液送至榨汁机榨汁, 20 目过滤去除果渣, 后经真空浓缩至固形物含量至 40%。

[0017] 挑选未霉变的优质花生仁, 中火烘炒至其呈金黄色, 起锅, 转至搅拌机中研磨成泥, 取 7.7kg 上述花生泥转至胶体磨中研磨 5min, 期间加入 100gCMC、50g γ -环状糊精和 150g 蛋清, 之后加入 2kg 龙眼酱, 继续研磨 3min, 用玻璃瓶分装密封, 后经 100℃ 水浴杀菌 15min, 冷却, 吹干, 装箱。

[0018] 实施例 3

水果花生酱的主要成分为水果酱 20wt. %、花生酱 77wt. %; 稳定剂 3wt. %。

[0019] 挑选成熟、新鲜饱满、无病虫害、无严重机械损伤的荔枝, 去皮、去核, 倒入双重锅, 加入果肉量 10% 的纯净水, 85℃ 下预煮 1 ~ 2min, 煮好的果肉连同汁液送至榨汁机榨汁, 20 目过滤去除果渣, 后经真空浓缩至固形物含量至 37%。

[0020] 挑选未霉变的优质花生仁, 中火烘炒至其呈金黄色, 起锅, 转至搅拌机中研磨成泥, 取 7.7kg 上述花生泥转至胶体磨中研磨 5min, 期间加入 50gCMC、100g γ -环状糊精和 150g 蛋清, 之后加入 2kg 荔枝酱, 继续研磨 3min, 用玻璃瓶分装密封, 后经 100℃ 水浴杀菌 15min, 冷却, 吹干, 装箱。

[0021] 实施例 4

水果花生酱的主要成分为水果酱 35wt. %、花生酱 63wt. %; 稳定剂 2wt. %。

[0022] 挑选成熟、新鲜饱满、无病虫害、无严重机械损伤的荔枝、龙眼、枇杷，去皮、去核，倒入双重锅，加入果肉量 10% 的纯净水，85℃ 下预煮 1 ~ 2min，煮好的果肉连同汁液送至榨汁机榨汁，20 目过滤去除果渣，后经真空浓缩至固形物含量至 37%。

[0023] 挑选未霉变的优质花生仁，中火烘炒至其呈金黄色，起锅，转至搅拌机中研磨成泥，取 6.3kg 上述花生泥转至胶体磨中研磨 5min，期间加入 50gCMC、50g γ -环状糊精和 100g 蛋清，之后加入 3.5kg 枇杷、龙眼和荔枝混合酱，继续研磨 3min，用玻璃瓶分装密封，后经 100℃ 水浴杀菌 15min，冷却，吹干，装箱。

[0024] 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。