



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104855839 A

(43) 申请公布日 2015. 08. 26

(21) 申请号 201510207327. 0

(22) 申请日 2015. 04. 28

(71) 申请人 安徽先知缘食品有限公司

地址 246000 安徽省安庆市桐城市大关镇黄荆街

(72) 发明人 叶键

(51) Int. Cl.

A23L 1/20(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种食用豌豆的生产方法

(57) 摘要

本发明公开了一种食用豌豆的生产方法,包括如下步骤:取饱满豌豆作为豌豆原料;在清水中对豌豆进行浸泡,浸泡时间为8~14h;将浸泡后的豌豆装入包装袋,并向所述包装袋内加入卤水后封口,所述卤水至少包括重量百分比为8-12%的食盐;对装袋的豌豆进行高温处理后即得,高温处理温度为140-160℃,高温处理时间为30-50min。制备的豌豆清香爽口,嫩脆若笋,营养丰富,储存时间长,便于推广销售。

1. 一种食用豌豆的生产方法,其特征在于,包括如下步骤:取饱满豌豆作为豌豆原料;在清水中对豌豆进行浸泡,浸泡时间为8~14h;将浸泡后的豌豆装入包装袋,并向所述包装袋内加入卤水后封口,所述卤水至少包括重量百分比为8-12%的食盐;对装袋的豌豆进行高温处理后即得,高温处理温度为140-160℃,高温处理时间为30-50min。

2. 根据权利要求1或2所述的食用豌豆的生产方法,其特征在于,浸泡时间为12-13h。

3. 根据权利要求2所述的食用豌豆的生产方法,其特征在于,浸泡时间为13h。

4. 根据权利要求3所述的食用豌豆的生产方法,其特征在于,高温处理温度为155-158℃,高温处理时间为32-36min。

5. 根据权利要求4所述的食用豌豆的生产方法,其特征在于,高温处理温度为156℃,高温处理时间为34min。

一种食用豌豆的生产方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品技术领域,尤其涉及一种食用豌豆的生产方法。

背景技术

[0002] 豌豆其味道鲜美,可做成美味佳肴,也是普通百姓喜爱的“大众食品”,其烹饪方法有扒、烧、烩、炒、熬、余、煮等多种方式;目前制备的豌豆口味单一,灭菌不彻底,保质时间较短,如何制备一种口味独特,保质期长,灭菌彻底的豌豆成为要解决的技术问题。

发明内容

[0003] 本发明提出了一种食用豌豆的生产方法,该加工工艺简单,灭菌彻底,保质期长,制备的豌豆清香甘甜,味鲜爽口,口味独特。营养物质流失少,便于推广和销售。

[0004] 本发明提出了一种食用豌豆的生产方法,包括如下步骤:取饱满豌豆作为豌豆原料;在清水中对豌豆进行浸泡,浸泡时间为8~14h;将浸泡后的豌豆装入包装袋,并向所述包装袋内加入卤水后封口,所述卤水至少包括重量百分比为8-12%的食盐;对装袋的豌豆进行高温处理后即得,高温处理温度为140-160℃,高温处理时间为30-50min。

[0005] 优选地,浸泡时间为12-13h。

[0006] 优选地,浸泡时间为13h。

[0007] 优选地,高温处理温度为155-158℃,高温处理时间为32-36min。

[0008] 优选地,高温处理温度为156℃,高温处理时间为34min。

[0009] 本发明工艺过程简单,便于操作,营养物质流失少,且在不改变豌豆原有风味的条件下营养物质基本被保留下来;真空加热,灭菌彻底,制备的豌豆保质时间较长;本工艺生产的豌豆口感清香爽口,嫩脆若笋,风味独特,营养丰富,便于推广销售。

具体实施方式

[0010] 实施例1

本发明提出了一种食用豌豆的生产方法,包括如下步骤:取饱满豌豆作为豌豆原料;在清水中对豌豆进行浸泡,浸泡时间为8h;将浸泡后的豌豆装入包装袋,并向所述包装袋内加入卤水后封口,所述卤水至少包括重量百分比为12%的食盐;对装袋的豌豆进行高温处理后即得,高温处理温度为140℃,高温处理时间为50min。

[0011] 实施例2

本发明提出了一种食用豌豆的生产方法,包括如下步骤:取饱满豌豆作为豌豆原料;在清水中对豌豆进行浸泡,浸泡时间为14h;将浸泡后的豌豆装入包装袋,并向所述包装袋内加入卤水后封口,所述卤水至少包括重量百分比为8%的食盐;对装袋的豌豆进行高温处理后即得,高温处理温度为160℃,高温处理时间为30min。

[0012] 实施例3

本发明提出了一种食用豌豆的生产方法,包括如下步骤:取饱满豌豆作为豌豆原料;

在清水中对豌豆进行浸泡,浸泡时间为 13h;将浸泡后的豌豆装入包装袋,并向所述包装袋内加入卤水后封口,所述卤水至少包括重量百分比为 10% 的食盐;对装袋的豌豆进行高温处理后即得,高温处理温度为 156℃,高温处理时间为 34min。

[0013] 本实施例制备的豌豆清香爽口,嫩脆若笋,风味独特,营养丰富,灭菌彻底,保质时间长。

[0014] 以上所述,仅为本发明较佳的具体实施方式,但本发明的保护范围并不局限于此,任何熟悉本技术领域的技术人员在本发明揭露的技术范围内,根据本发明的技术方案及其发明构思加以等同替换或改变,都应涵盖在本发明的保护范围之内。