



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102369984 A

(43) 申请公布日 2012.03.14

(21) 申请号 201010258616.0

(22) 申请日 2010.08.14

(71) 申请人 郭良民

地址 221611 江苏省徐州市沛县大屯镇奚阁
13号

(72) 发明人 郭良民

(51) Int. Cl.

A23B 7/00 (2006.01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

一种秋葵罐头及其制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种秋葵罐头,以新鲜秋葵为原料,经选料、清洗、分选、预煮、配汤料、灌装、密封、灭菌、冷却等工艺制得成品。本产品保持了秋葵原有营养和色泽,开罐即可食用,或炒、烧、炖、凉拌均可,解决了秋葵保存时间短的难题。

1. 一种秋葵罐头,以新鲜秋葵为原料,经过选料、清洗、分选、预煮、加汤料、灌装、密封、灭菌、冷却等工艺制得,其特征在于,所得产品中的固形物秋葵的重量百分比为65% -80%,配汤的重量百分比为20% -35%。

2. 根据权利要求1所述的一种秋葵罐头的制作方法,其特征在于,选料时,应选择长度为5-10CM,饱满,有韧度,脊上有细毛,表面无皱,无伤痕,颜色自然鲜绿,有淡淡青草香味的嫩秋葵。

3. 根据权利要求1所述的一种秋葵罐头的制作方法,其特征在于,将挑选的嫩秋葵先放入盛有1%盐水的清洗槽中,浸泡1-3分钟,再采用高压清洗后,沥干水分,按长度分选。

4. 根据权利要求1所述的一种秋葵罐头的制作方法,其特征在于,所述的汤料由1-20%的食盐和0.5-1%的鸡精放入纯净水中,加热至90-95℃。

5. 根据权利要求1所述的一种秋葵罐头的制作方法,其特征在于,将分选后的秋葵装入吊篮中,完全浸泡在90-95℃的热水中焯烫1-3分钟,出锅后,迅速以尖朝上装入玻璃罐中,注满备好的汤料,排气,密封,采用超高压灭菌后,迅速冷却,常温存放。

一种秋葵罐头及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及到食品深加工技术领域,主要是一种秋葵罐头及其制作方法。

背景技术

[0002] 秋葵又名羊角豆、咖啡黄葵、毛茄,原产于非洲,20世纪初由印度引入我国。它的可食用部分是果荚,分绿色和红色两种,其脆嫩多汁,滑润不腻,香味独特,深受百姓青睐。

[0003] 秋葵为低能量食物,是很好的减肥食品之一。秋葵还具有一定的药用价值:秋葵嫩果中含有一种黏性液质及阿拉伯聚糖、半乳聚糖、鼠李聚糖、蛋白质、草酸钙等,经常食用可帮助消化、增强体力、保护肝脏、健胃整肠。秋葵含有特殊的具有药效的成分,能强肾补虚,对男性器质性疾病有辅助治疗作用,是一种适宜的营养保健蔬菜,享有“植物伟哥”之美誉。

[0004] 由于秋葵富含锌和硒等微量元素,能增强人体防癌抗癌能力,还含有丰富的维生素C和可溶性纤维,对皮肤具有保健作用,能使皮肤美白、细嫩。一般人群均可食用秋葵,尤其适合胃炎、癌症、胃溃疡、贫血、消化不良者食用,特别是青壮年、运动员、护肤女士,男士更应该多吃。秋葵做为菜品在民间以江西萍乡为盛,云南、贵州、广西、江西其它县市也偶而能见到。近年来,在日本、台湾、香港及西方国家已成为热门畅销蔬菜,在非洲许多国家已成为运动员食用之首选蔬菜,更是老年人的保健食品。

[0005] 秋葵在较高的温度下,由于呼吸作用相当快速,使组织快速老化、黄化及腐败。最好储存于7℃-10℃的环境中,约有10天的储存期。所以,只有在采摘季节,才能吃到新鲜的秋葵。

发明内容

[0006] 为了解决上述问题,而提供了一种一年四季均可食用的美味可口的秋葵罐头及其制做方法。

[0007] 为了实现本发明而提供的技术方案是:

[0008] 本发明秋葵罐头,是以新鲜秋葵为原料,经过选料、清洗、分选、预煮、加汤料、灌装、密封、灭菌、冷却等工艺制得,其特征在于,所得产品中的固形物秋葵的重量百分比为65%-80%,配汤的重量百分比为20%-35%。

[0009] 本发明所述的一种秋葵罐头的制作方法,其选料时,应选择长度为5-10CM,饱满,有韧度,脊上有细毛,表面无皱,无伤痕,颜色自然鲜绿,有淡淡青草香味的嫩秋葵。

[0010] 本发明所述的一种秋葵罐头的制作方法,是将挑选的嫩秋葵先放入盛有1%盐水的清洗槽中,浸泡1-3分钟,再采用高压清洗后,沥干水分,按长度分选。

[0011] 本发明所述的一种秋葵罐头的制作方法,其所述的汤料由1-20%的食盐和0.5-1%的鸡精放入纯净水中,加热至90-95℃。

[0012] 本发明所述的一种秋葵罐头的制作方法,是将分选后的秋葵装入吊篮中,完全浸泡在90-95℃的热水中焯烫1-3分钟,出锅后,迅速以尖朝上装入玻璃罐中,注满备好的汤料,排气,密封,采用超高压灭菌后,迅速冷却,常温存放。

[0013] 本产品采用优质新鲜的秋葵,经选料,清洗,预煮,加汤料,密封,灭菌等工艺,制成一种保持了秋葵原有营养和色泽的美味罐头食品。本发明产品开罐即可食用,或炒、烧、炖、凉拌均可,使人们食用起来非常方便、科学,解决了秋葵保存时间短的难题。

具体实施方式

[0014] 实施例

[0015] 选择长度为 5-10CM,饱满,有韧度,脊上有细毛,表面无皱,无伤痕,颜色自然鲜绿,有淡淡青草香味的嫩秋葵。

[0016] 将挑选的嫩秋葵先放入盛有 1%盐水的清洗槽中,浸泡 1-3 分钟,再采用高压清洗后,沥干水分,按长度分选。

[0017] 所需汤料配制由 1-20%的食盐和 0.5-1%的鸡精放入纯净水中,加热至 90-95℃。

[0018] 将分选后的秋葵装入吊篮中,完全浸泡在 90-95℃的热水中焯烫 1-3 分钟,出锅后,迅速以尖朝上装入玻璃罐中,注满备好的汤料,排气,密封,采用超高压灭菌后,迅速冷却,常温存放。