



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 108651902 A

(43)申请公布日 2018.10.16

(21)申请号 201810257039.X

(22)申请日 2018.03.27

(71)申请人 湖州五石科技有限公司

地址 313009 浙江省湖州市南浔区南浔科
创园151室

(72)发明人 胡汉涛

(51)Int.Cl.

A23L 19/00(2016.01)

A23B 7/02(2006.01)

A23L 5/20(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种脱水蔬菜加工方法

(57)摘要

本发明公开了一种脱水蔬菜加工方法,包括以下步骤:(1)挑拣;(2)烫漂洗涤;(3)加工;(4)腌制;(5)脱水处理;(6)真空包装。本发明提供一种脱水蔬菜加工方法,可以避免蔬菜中养分的流失,并且起到很好的保鲜效果。

1. 一种脱水蔬菜加工方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1)挑拣:从待加工蔬菜中剔除有病虫害、腐烂和干瘪叶片;

(2)烫漂洗涤:将待加工蔬菜放在80-90℃的温度范围内进行烫漂15-20分钟,冷却之后用质量浓度为1-5%的海藻糖溶液浸泡30-40分钟后进行沥水,将其置于阳光下晾晒,直至晾干蔬菜表面的水分;

(3)加工:将晾晒完成的蔬菜切成形状大小不一的碎块;

(4)腌制:将切成碎块的蔬菜盛放于搅拌盆内,并在其表面均匀撒上调味料,然后搅拌均匀后放于冰箱冷藏室,腌制4-6天;

(5)脱水处理:取出腌制完成的蔬菜,用清水冲洗2-3次后将其置于烘干机内,设定烘干温度与烘干时间,进行烘干工作;

(6)真空包装:将烘干完成的蔬菜装入包装袋中,抽出包装袋中空气后进行密封保存。

2. 根据权利要求1所述的一种脱水蔬菜加工方法,其特征在于,所述步骤(2)中,将待加工蔬菜放在90℃的温度范围内进行烫漂15分钟。

3. 根据权利要求1所述的一种脱水蔬菜加工方法,其特征在于,所述步骤(2)中,冷却之后用质量浓度为3%的海藻糖溶液浸泡35分钟后进行沥水。

4. 根据权利要求1所述的一种脱水蔬菜加工方法,其特征在于,所述步骤(4)中,冷藏室的温度为5-10℃。

5. 根据权利要求1所述的一种脱水蔬菜加工方法,其特征在于,所述步骤(5)中,烘干时间5-6小时,烘干温度50-60℃。

一种脱水蔬菜加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及蔬菜加工技术领域,尤其涉及一种脱水蔬菜加工方法。

背景技术

[0002] 目前采用的保持和控制蔬菜品质的技术手段相当多,储藏如常温保湿贮藏、低温贮藏、塑料包装贮藏、化学药剂贮藏、速冻保鲜贮藏、放射线照射等,以上手段存在加工成本高、保鲜效果差等缺陷,而热风干燥脱水方法虽能制得脱水蔬菜,但由于其步骤存在缺陷以及步骤中对时间、温度和浓度选用的不合理造成脱水蔬菜易吸湿引起变质、复水率较低以及营养成分流失的问题,从而影响脱水蔬菜的品质。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于,提供一种脱水蔬菜加工方法,可以避免蔬菜中养分的流失,并且起到很好的保鲜效果。

[0004] 本发明的技术方案:一种脱水蔬菜加工方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1)挑拣:从待加工蔬菜中剔除有病虫害、腐烂和干瘪叶片;

(2)烫漂洗涤:将待加工蔬菜放在80-90℃的温度范围内进行烫漂15-20分钟,冷却之后用质量浓度为1-5%的海藻糖溶液浸泡30-40分钟后进行沥水,将其置于阳光下晾晒,直至晾干蔬菜表面的水分;

(3)加工:将晾晒完成的蔬菜切成形状大小不一的碎块;

(4)腌制:将切成碎块的蔬菜盛放于搅拌盆内,并在其表面均匀撒上调味料,然后搅拌均匀后放于冰箱冷藏室,腌制4-6天;

(5)脱水处理:取出腌制完成的蔬菜,用清水冲洗2-3次后将其置于烘干机内,设定烘干温度与烘干时间,进行烘干工作;

(6)真空包装:将烘干完成的蔬菜装入包装袋中,抽出包装袋中空气后进行密封保存。

[0005] 前述的一种脱水蔬菜加工方法,其特征在于,所述步骤(2)中,将待加工蔬菜放在90℃的温度范围内进行烫漂15分钟。

[0006] 前述的一种脱水蔬菜加工方法,其特征在于,所述步骤(2)中,冷却之后用质量浓度为3%的海藻糖溶液浸泡35分钟后进行沥水。

[0007] 前述的一种脱水蔬菜加工方法,其特征在于,所述步骤(4)中,冷藏室的温度为5-10℃。

[0008] 前述的一种脱水蔬菜加工方法,其特征在于,所述步骤(5)中,烘干时间5-6小时,烘干温度50-60℃。

[0009] 本发明的有益效果:可以避免蔬菜中养分的流失,并且起到很好的保鲜效果。

具体实施方式

[0010] 下面实施例对本发明作进一步的说明,但并不作为对本发明限制的依据。

[0011] 实施例：一种脱水蔬菜加工方法，包括以下步骤：

(1) 挑拣：从待加工蔬菜中剔除有病虫害、腐烂和干瘪叶片；

(2) 烫漂洗涤：将待加工蔬菜放在80-90℃的温度范围内进行烫漂15-20分钟，冷却之后用质量浓度为1-5%的海藻糖溶液浸泡30-40分钟后进行沥水，将其置于阳光下晾晒，直至晾干蔬菜表面的水分；

(3) 加工：将晾晒完成的蔬菜切成形状大小不一的碎块；

(4) 腌制：将切成碎块的蔬菜盛放于搅拌盆内，并在其表面均匀撒上调味料，然后搅拌均匀后放于冰箱冷藏室，腌制4-6天；

(5) 脱水处理：取出腌制完成的蔬菜，用清水冲洗2-3次后将其置于烘干机内，设定烘干温度与烘干时间，进行烘干工作；

(6) 真空包装：将烘干完成的蔬菜装入包装袋中，抽出包装袋中空气后进行密封保存。

[0012] 所述步骤(2)中，将待加工蔬菜放在90℃的温度范围内进行烫漂15分钟。

[0013] 所述步骤(2)中，冷却之后用质量浓度为3%的海藻糖溶液浸泡35分钟后进行沥水。

[0014] 所述步骤(4)中，冷藏室的温度为5-10℃。

[0015] 所述步骤(5)中，烘干时间5-6小时，烘干温度50-60℃。