



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106360530 A

(43)申请公布日 2017.02.01

(21)申请号 201610732634.5

(22)申请日 2016.08.26

(71)申请人 浙江奇异鸟生物科技有限公司

地址 313200 浙江省德清县经济开发区低
丘缓坡二期

(72)发明人 郭永鹏 章振武 向明

(51)Int.Cl.

A23L 21/12(2016.01)

A23L 33/00(2016.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种蓝莓酱制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种蓝莓酱制备方法,属于食品加工领域,解决现有技术中蓝莓酱寒性重、口味不足的技术问题,本发明的蓝莓酱制备方法包括以下步骤:(1)取蓝莓,将蓝莓搅碎成蓝莓浆;(2)取红枣制造枣片;(3)姜糖水的制备:每100毫升水中加入1g-3g的姜、2g-4g糖和2g-4g蜂蜜熬成姜糖水;(4)在每50毫升蓝莓浆中加入3毫升~5毫升姜糖水置于80℃-90℃条件下煮2min-3min,然后在20℃-30℃条件下煮7min-10min,熬煮过程中不停地搅拌制成酱体;(5)将酱体冷却,枣片切碎成枣片颗粒,酱体和枣片颗粒按体积比5:1~8:1混合均匀制成蓝莓酱;(6)将蓝莓酱装罐。

1. 一种蓝莓酱制备方法,其特征在于包括以下步骤:
 - (1) 取蓝莓,将蓝莓搅碎成蓝莓浆;
 - (2) 取红枣制造枣片;
 - (3) 姜糖水的制备:每100毫升水中加入1g-3g的姜、2g-4g糖和2g-4g蜂蜜熬成姜糖水;
 - (4) 在每50毫升蓝莓浆中加入3毫升~5毫升姜糖水置于80℃-90℃条件下煮2min-3min,然后在20℃-30℃条件下煮7min-10min,熬煮过程中不停地搅拌制成酱体;
 - (5) 将酱体冷却,枣片切碎成枣片颗粒,酱体和枣片颗粒按体积比5:1~8:1混合均匀制成蓝莓酱;
 - (6) 将蓝莓酱装罐。
2. 根据权利要求1所述的蓝莓酱制备方法,其特征在于:(2)步骤中枣片的制备包括以下步骤:
 - (21) 取新鲜的红枣放入高压锅蒸15min-20min制成红枣酱;
 - (22) 红枣酱过筛去渣后冷却;
 - (23) 将花生碾碎成花生碎粒,红枣酱和花生碎粒按体积比1:0.5~1:1混合均匀制成混合酱;
 - (24) 取平底容器,在平底容器的侧壁上涂抹黄油,然后将混合酱倒入平底容器中;
 - (25) 平底容器进行烘干制成枣皮,烘干条件为40℃-50℃,烘干时间为0.5h-1h;
 - (26) 将枣皮从平底容器中取下。
3. 根据权利要求2所述的蓝莓酱制备方法,其特征在于:所述花生碎粒的直径为0.8mm-1mm,所述枣皮的厚度为1.2mm-1.5mm。
4. 根据权利要求3所述的蓝莓酱制备方法,其特征在于:所述枣片颗粒的最小直径为1.5mm-2mm。
5. 根据权利要求1所述的蓝莓酱制备方法,其特征在于:(4)步骤中每50毫升蓝莓浆中加入5g-8g玉米粉。
6. 根据权利要求2所述的蓝莓酱制备方法,其特征在于:(21)步骤中每克红枣中加入0.05g-0.1g的食盐。

一种蓝莓酱制备方法

【技术领域】

[0001] 本发明涉及蓝莓酱制备方法。

【背景技术】

[0002] 蓝莓又名越桔,为杜鹃花科越桔属(Vaccinim L.)植物,原产北美,是近年来发展最为迅速的集营养与保健于一身的第三代果树品种。果实营养丰富、甜酸适 $^{\circ}\text{C}$ 、肉质细腻、香气清爽、风味独特、高热量、低脂肪、口感好。果实中除了常规的糖、酸、Vc外,还富含矿物质、VE、VA、VB、SOD、熊果甙、蛋白质、花青甙等其它果品少有的成分,并富含黄酮类化合物,属营养极高的保健果品。由于其在防止脑神经衰老、增强心功能、明目、抗癌及软化血管、增强人体免疫等方面的特殊保健作用,被国际粮农组织列为五大保健食品之一,堪称“世界水果之王”。目前,由于蓝莓成熟收购的季节性很强,又很难保存,所以蓝莓被制造成蓝莓酱,但是现有蓝莓酱制造方式传统,蓝莓酱的口味单一。

【发明内容】

[0003] 本发明解决的技术问题是提供一种蓝莓酱制备方法,改善蓝莓酱的口感和营养。

[0004] 为解决上述技术问题,本发明采用如下技术方案:

[0005] 一种蓝莓酱制备方法,包括以下步骤:

[0006] (1) 取蓝莓,将蓝莓搅碎成蓝莓浆;

[0007] (2) 取红枣制造枣片;

[0008] (3) 姜糖水的制备:每100毫升水中加入1g-3g的姜、2g-4g糖和2g-4g蜂蜜熬成姜糖水;

[0009] (4) 在每50毫升蓝莓浆中加入3毫升~5毫升姜糖水置于80 $^{\circ}\text{C}$ -90 $^{\circ}\text{C}$ 条件下煮2min-3min,然后在20 $^{\circ}\text{C}$ -30 $^{\circ}\text{C}$ 条件下煮7min-10min,熬煮过程中不停地搅拌制成酱体;

[0010] (5) 将酱体冷却,枣片切碎成枣片颗粒,酱体和枣片颗粒按体积比5:1~8:1混合均匀制成蓝莓酱;

[0011] (6) 将蓝莓酱装罐。

[0012] 进一步的,(2)步骤中枣片的制备包括以下步骤:

[0013] (21) 取新鲜的红枣放入高压锅蒸15min-20min制成红枣酱;

[0014] (22) 红枣酱过筛去渣后冷却;

[0015] (23) 将花生碾碎成花生碎粒,红枣酱和花生碎粒按体积比1:0.5~1:1混合均匀制成混合酱;

[0016] (24) 取平底容器,在平底容器的侧壁上涂抹黄油,然后将混合酱倒入平底容器中;

[0017] (25) 平底容器进行烘干制成枣皮,烘干条件为40 $^{\circ}\text{C}$ -50 $^{\circ}\text{C}$,烘干时间为0.5h-1h;

[0018] (26) 将枣皮从平底容器中取下。

[0019] 进一步的,所述花生碎粒的直径为0.8mm-1mm,所述枣皮的厚度为1.2mm-1.5mm。

[0020] 进一步的,所述枣片颗粒的最小直径为1.5mm-2mm。

[0021] 进一步的, (4) 步骤中每50毫升蓝莓浆中加入5g-8g玉米粉。

[0022] 进一步的, (21) 步骤中每克红枣中加入0.05g-0.1g的食盐。

[0023] 本发明的有益效果:

[0024] 本发明蓝莓酱制备方法, 蓝莓酱中加入姜糖水, 热性的姜糖水对寒性的蓝莓酱进行中和, 确保蓝莓酱对人体的体质有益; 加入枣片, 并且枣片中具有花生碎粒使蓝莓酱具有多重的口感和丰富的味觉体验, 能促进人体的消化, 利于对蓝莓酱中营养的吸收。

[0025] 本发明的这些特点和优点将会在下方的具体实施方式中详细的揭露。

【具体实施方式】

[0026] 本发明提供了一种蓝莓酱制备方法, 包括以下步骤:

[0027] (1) 取蓝莓, 蓝莓去蒂清洗后, 将蓝莓搅碎成蓝莓浆, 蓝莓浆先通过粉碎机打碎, 然后通过挤出机出;

[0028] (2) 取红枣制造枣片;

[0029] (3) 姜糖水的制备: 每100毫升水中加入1g-3g的姜、2g-4g糖和2g-4g蜂蜜熬成姜糖水;

[0030] (4) 在每50毫升蓝莓浆中加入3毫升~5毫升姜糖水置于80℃-90℃条件下煮2min-3min, 然后在20-30℃条件下煮7min-10min, 熬煮过程中不停地搅拌制成酱体; 蓝莓属寒性, 吃多了减弱胃肠的消化蠕动力量及消化液的分泌, 会影响人体的消化, 降低了分解食物的能力, 因此增加适量的姜糖水, 进行中和, 有助于提高人体的体质, 充分吸收营养。熬煮过程中可在每50毫升蓝莓浆中加入5g-8g玉米粉, 利用玉米粉提高口感。

[0031] (5) 将酱体冷却, 枣片切碎成枣片颗粒, 枣片颗粒的最小直径为1.5mm-2mm; 酱体和枣片颗粒按体积比8:1~5:1混合均匀制成蓝莓酱; 枣片具有提高食欲, 促进消化的作用。

[0032] (6) 将蓝莓酱装罐。

[0033] 其中枣片的制备包括以下步骤:

[0034] (21) 取新鲜, 每克红枣中加入0.05g-0.1g的食盐, 然后放入高压锅蒸15min-20min制成红枣酱。

[0035] (22) 红枣酱过筛去渣后冷却;

[0036] (23) 将花生碾碎成花生碎粒, 红枣酱和花生碎粒按体积比1:0.5~1:1混合均匀混合酱; 花生碎粒的直径为0.8mm-1mm,

[0037] (24) 取平底容器, 在平底容器的侧壁上涂抹黄油, 然后将混合酱倒入平底容器中。

[0038] (25) 平底容器放入进行烘干制成枣皮, 烘干条件为40℃-50℃, 烘干时间为0.5-1h; 枣皮的厚度为1.2mm-1.5mm, 而花生碎粒嵌于枣皮中。

[0039] (26) 将枣皮从平底容器中取下。枣皮对花生碎粒形成包裹, 酱体和枣片颗粒后, 花生碎粒能保持长久的干燥, 蓝莓酱食用过程中, 花生碎粒依旧香脆, 能增强蓝莓酱的口感。

[0040] 下面结合具体实施例对本发明的技术方案进行详细说明, 但下述实施例仅仅为本发明的优选实施例, 并非全部。基于实施方式中的实施例, 本领域技术人员在没有做出创造性劳动的前提下所获得其它实施例, 都属于本发明的保护范围。

[0041] 一种蓝莓酱制备方法, 包括以下步骤:

[0042] (1) 取蓝莓, 蓝莓去蒂清洗后, 将蓝莓搅碎成蓝莓浆, 蓝莓浆先通过粉碎机打碎, 然

后通过挤出机出；

[0043] (2) 取红枣制造枣片；

[0044] (3) 姜糖水的制备：每100毫升水中加入3g的姜、4g糖和2g蜂蜜熬成姜糖水；

[0045] (4) 在每50毫升蓝莓浆中加入3毫升姜糖水置于80℃条件下煮3min，然后在30℃条件下煮10min。熬煮过程中可在每50毫升蓝莓浆中加入5g-8g玉米粉，利用玉米粉提高口感。

[0046] (5) 将酱体冷却，枣片切碎成枣片颗粒，枣片颗粒的最小直径为2mm；酱体和枣片颗粒按体积比8:1混合均匀制成蓝莓酱；

[0047] (6) 将蓝莓酱装罐。

[0048] 其中枣片的制备包括以下步骤：

[0049] (21) 取新鲜，每克红枣中加入0.05克的食盐，然后放入高压锅蒸15min制成红枣酱。

[0050] (22) 红枣酱过筛去渣后冷却；

[0051] (23) 将花生碾碎成花生碎粒，红枣酱和花生碎粒按体积比1:0.5混合均匀混合酱；花生碎粒的直径为0.8mm；

[0052] (24) 取平底容器，在平底容器的侧壁上涂抹黄油，然后将混合酱倒入平底容器中。

[0053] (25) 平底容器放入进行烘干制成枣皮，烘干条件为40℃，烘干时间为0.7h；枣皮的厚度为1.5mm，而花生碎粒嵌于枣皮中。

[0054] (26) 将枣皮从平底容器中取下。

[0055] 通过上述实施例，本发明的目的已经被完全有效的达到了。熟悉该项技术的人士应该明白本发明包括但不限于上面具体实施方式中描述的内容。任何不偏离本发明的修改都将包括在权利要求书的范围中。