

[19] 中华人民共和国国家知识产权局



[12] 发明专利申请公布说明书

[21] 申请号 200610048893.2

[51] Int. Cl.

A23G 3/48 (2006.01)

A23G 3/42 (2006.01)

A23L 1/29 (2006.01)

A23L 1/307 (2006.01)

A23L 1/05 (2006.01)

A23L 1/054 (2006.01)

[43] 公开日 2007年5月30日

[11] 公开号 CN 1969649A

[51] Int. Cl. (续)

A23L 1/0532 (2006.01)

A23L 1/0524 (2006.01)

A23L 1/0562 (2006.01)

A23L 1/09 (2006.01)

A23L 1/212 (2006.01)

A61K 36/42 (2006.01)

[22] 申请日 2006.12.8

[21] 申请号 200610048893.2

[71] 申请人 付东升

地址 652500 云南省澄江县龙街镇高西办事处

[72] 发明人 付东升

[74] 专利代理机构 昆明合众智信知识产权事务所
代理人 朱玉丹

权利要求书 1 页 说明书 3 页

[54] 发明名称

低糖苦瓜脯及其制备方法

[57] 摘要

一种低糖苦瓜脯的制备方法，为原料初加工，硬化处理，配 CaCl_2 水溶液，将切分后的苦瓜放入浸泡 4-10 小时；脱苦，配 NaCl 溶液，煮沸，将处理后的苦瓜放入溶液中煮沸，捞出冷却至约 25-35℃，反复 3-5 次至基本无苦味；糖制，配糖汁并煮沸，倒入已脱苦的苦瓜，浸泡 24-48 小时，将糖汁滤出，浓缩糖汁使其甜度提高 5% 后再次浸泡苦瓜 24-48 小时，反复浸泡 2-3 次，至苦瓜完全浸透糖，总糖含量低于 55%；烘干，温度低于 70℃ 烘至含水量为 18-23%。本发明将口感较苦的苦瓜制为口感好，风味独特的苦瓜脯，不仅丰富了人们的副食品，还使人们面对苦瓜不再望而却步。本发明还可以使食用苦瓜不受季节的限制，且风味独特、口感好、便于运输和储藏，是一种具有保健和治疗的美味食品。

- 1、 一种低糖苦瓜脯的制备方法，其特征在于，具体步骤为
 - (1) 原料初加工，选用成熟的新鲜苦瓜清洗，去仔和瓢，切分；
 - (2) 硬化处理，配0.2-0.6%的CaCl₂水溶液，将切分后的苦瓜放入浸泡4-10小时，捞出，滴干水分；
 - (3) 脱苦，配5-7%NaCl溶液，煮沸，将(2)处理的苦瓜放入溶液中煮沸，捞出冷却至约25-35℃，反复3-5次至基本无苦味，捞出，滴干水分；
 - (4) 糖制，配糖汁，煮沸，倒入已脱苦的苦瓜，浸泡24-48小时，将糖汁滤出，浓缩糖汁使其甜度提高5%后再次浸泡苦瓜24-48小时，反复浸泡2-3次，至苦瓜完全浸透糖，总糖含量低于55%，捞出，滴干水分；
 - (5) 烘干，温度低于70℃烘至含水量为18-23%；
 - (6) 检验、包装、入库。
- 2、 如权利要求1所述的低糖苦瓜脯的制备方法，其特征在于，糖汁由下列组份组成，其重量百分比为，砂糖20-35%，淀粉糖浆20-35%，柠檬酸0.1-0.3%，胶0.1-0.2%，余量为水，各组份重量百分比之和为百分之百。
- 3、 如权利要求1所述的低糖苦瓜脯的制备方法，其特征在于，所述的胶为食品所接受的黄原胶、明胶、果胶、卡拉胶。
- 4、 如权利要求2所述的低糖苦瓜脯的制备方法，其特征在于，所述的砂糖为蔗糖、甜菜糖。
- 5、 一种低糖苦瓜脯，其特征在于，采用上述工艺制备的、总糖含量低于55%，含水量为18-23%低糖苦瓜脯。

低糖苦瓜脯及其制备方法

技术领域

本发明涉及一种蔬菜脯及其制备方法，具体的是低糖苦瓜脯及其制备方法。

背景技术

苦瓜 *Momordica charantia* L 别名锦荔枝、凉瓜、红羊，为葫芦科植物苦瓜的果实。其性味苦寒，具有清热解毒、滋阴强壮等功效。《本草纲目》记载：苦瓜可“除邪热，解劳乏，清心明目”，并能“泻六经之火”。《中国药典》记载苦瓜具有除邪热、治丹火毒气、泻六经实火、益气止渴、解劳乏、清心明目、养血滋肝、润脾补肾等功效。可治疗毒疮肿、便血、牙痛、消渴、湿疹、腹泻等疾病。性寒味苦，入心脾胃，清暑涤热，明目解毒。含苦瓜甙、苦味素、谷氨酸、丙氨酸、苯丙氨酸、脯氨酸、瓜肉性寒味苦，能清暑涤热，明目解毒，可治中暑、痢疾、眼痛、痈肿等症，果实中富含苦瓜甙、苦瓜素，并近年来，随着现代药理研究的深入，人们对苦瓜的药用价值有了更深刻的认识，苦瓜显示出降糖、抗病毒提高免疫力等多方面的药理活性。据近代药理试验，发现苦瓜有降低血糖的作用，认为这是由于苦瓜中含有一种类似胰岛素物质的缘故。其效果比现用一些降血糖药还明显，所以苦瓜是糖尿病患者理想的保健食品。美国科学家从苦瓜中提炼出一种含有生理活性物质的奎宁精，有利于人体皮肤的新生和创伤愈合，所以吃苦瓜能增加皮肤的活力，使面容变得细嫩。苦瓜作为药食同源的植物，具有较高的药用和保健价值。通常人们都是把苦瓜作为蔬菜或炒或煮。面对苦瓜的苦味也使一些人们望而却步，且苦瓜是有季节性的。

发明内容

本发明的目的是提出一种用苦瓜制成的低糖蔬菜脯及其制备方法，这样不仅开辟了苦瓜食用的新途径，也使苦瓜更为人们所接受。

本发明的技术方案为，一种低糖苦瓜脯的制备方法，

- (1) 料初加工，选用成熟的新鲜苦瓜清洗，去仔和瓢，切分；
- (2) 硬化处理，配0.2-0.6%的 CaCl_2 水溶液，将切分后的苦瓜放入浸泡4-10小时，捞出，滴干水分；
- (3) 脱苦，配5-7% NaCl 溶液，煮沸，将(2)处理的苦瓜放入溶液中

煮沸，捞出冷却至约25-35℃，反复3-5次至基本无苦味，捞出，滴干水分；

- (4) 糖制，配糖汁，煮沸，倒入已脱苦的苦瓜，浸泡24-48小时，将糖汁滤出，浓缩糖汁使其甜度提高5%后再次浸泡苦瓜24-48小时，反复浸泡2-3次，至苦瓜完全浸透糖，总糖含量低于55%，捞出，滴干水分；
- (5) 烘干，温度低于70℃烘至含水量为18-23%；
- (6) 检验、包装、入库。

所述的糖汁由下列组份组成，其重量百分比为，砂糖20-35%，淀粉糖浆20-35%，柠檬酸0.1-0.3%，胶0.1-0.2%，余量为水，各组份重量百分比之和为百分之百。

所述的胶为食品所接受的黄原胶、明胶、果胶、卡拉胶。所述的砂糖为蔗糖、甜菜糖。

低糖苦瓜脯，其特征在于，采用上述工艺制备的、总糖含量低于55%，含水量为18-23%苦瓜脯。

传统的高糖果脯是通过高含量的糖份使果脯饱满透明，淀粉糖浆含50%葡萄糖、42%果糖、8%低聚糖，且甜度较低，具有风味纯正、吸湿性强、不易结晶返砂、渗透压大等特点。本发明在糖汁中加入大量的淀粉糖以降低苦瓜脯的含糖量，减少对糖的摄入。为解决低糖果脯外观不饱满透明的问题，本发明通过提高含水率，并在糖制过程中对糖液添加食品所接受的黄原胶、明胶、果胶、卡拉胶等，以改善低糖苦瓜脯的外观质量。本发明采用的是低温烘干的方法干燥，使其保持了苦瓜的营养成份。本发明经上述技术方案，将口感较苦的苦瓜制为口感好，风味独特的苦瓜脯，不仅丰富了人们的副食品，还使人们面对苦瓜不再望而却步。本发明还可以使食用苦瓜不受季节的限制。本发明风味独特、口感好、便于运输和储藏，是一种具有保健和治疗的美味食品。

具体实施方式

1、低糖型苦瓜脯的制备方法

- (1) 原料初加工，选用成熟的新鲜苦瓜清洗，去仔和瓢，切分为宽10毫米的长条形；
- (2) 硬化处理，配0.2-0.6%的CaCl₂溶液，将切分后的苦瓜放入浸泡

- 4-10小时部，捞出，冲洗，滴干水分；
- (3) 脱苦，配5-7%NaCl溶液，煮沸，将(2)处理的苦瓜放入溶液中煮沸，捞出冷却约25-35℃，反复3-5次至基本无苦味，捞出，滴干水分；
 - (4) 糖制，配糖汁，其重量百分比为砂糖20-35%，淀粉糖浆20-35%，柠檬酸0.1-0.3%，黄原胶0.1-0.2%，余量为水，各组份重量百分比之和为百分之百，砂糖为蔗糖或甜菜糖；
 - (5) 将糖汁煮沸，倒入并完全浸没已脱苦的苦瓜，浸泡24-48小时，将糖汁滤出，浓缩糖汁使浓度提高5%后再次浸泡苦瓜24-48小时，反复浸泡2-3次，至苦瓜完全浸透糖，捞出，滴干水分，控制总糖含量低于5%；
 - (6) 烘干，用热风循环烘箱烘温度低于70℃烘至不粘手，含水量一般为18-23%；
 - (7) 检验、包装、入库。