



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104872470 A

(43) 申请公布日 2015. 09. 02

(21) 申请号 201510222245. 3

(22) 申请日 2015. 05. 05

(71) 申请人 马鞍山市黄池食品(集团)有限公司
地址 243161 安徽省马鞍山市当涂县黄池镇
食品路 1 号

(72) 发明人 麻志刚

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理
有限公司 34112

代理人 余成俊

(51) Int. Cl.

A23L 1/064(2006. 01)

A23L 1/29(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种养血安神苹果酱及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种养血安神苹果酱,由下列重量份的原料制成:苹果 800-900、白砂糖 220-250、紫苏油粕 8-13、柠檬酸 3-4、卡拉胶 1-2、黄原胶 1-2、苹果花 10-15、苹果叶 30-40、黑枣 150-200、莲子 120-160、桂圆 90-100、枸杞 10-12、醋酸菌、水适量;本发明的苹果酱口感柔和,品质佳,酸甜适口,无异味,不仅有紫苏油粕的香气,还具有一定的养血安神的作用。添加的苹果花有补血明目、祛痘美白的功效。黑枣具有补中益气、养血、安神及明目的作用。桂圆具有补心脾、益气血、健脾胃的作用。

1. 一种养血安神苹果酱,其特征在于,由下列重量份的原料制成:苹果 800-900、白砂糖 220-250、紫苏油粕 8-13、柠檬酸 3-4、卡拉胶 1-2、黄原胶 1-2、苹果花 10-15、苹果叶 30-40、黑枣 150-200、莲子 120-160、桂圆 90-100、枸杞 10-12、醋酸菌、水适量。

2. 根据权利要求书 1 所述养血安神苹果酱,其特征在于,制备方法的具体步骤如下:

(1)将苹果洗净削皮、去核后与经过处理后的黑枣肉、桂圆肉、莲子一起放入超过 100℃ 的蒸汽中蒸熟,得果肉;

(2)将步骤 1 所得的苹果皮、苹果核、与紫苏油粕、苹果花、苹果叶用适量水研磨成浆,放入醋酸菌搅拌均匀,发酵 2-3 天,放入离心机中进行离心处理,取其上清液,得发酵提取液;

(3)将步骤 1 的果肉打浆,再与步骤 2 的发酵提取液、枸杞、白砂糖混合后放入浓缩锅中进行蒸汽加热浓缩 20-30 分钟,得浓缩初料;

(4)将柠檬酸、卡拉胶、黄原胶以及其他剩余成分放入步骤 3 的浓缩初料中,混合均匀,继续浓缩 5-7 分钟,进行灭菌后装罐,即可。

一种养血安神苹果酱及其制备方法

[0001]

技术领域

[0002] 本发明涉及一种食品及其工艺技术领域,特别涉及一种养血安神苹果酱及其制备方法。

背景技术

[0003] 果酱是以鲜果为主料,经去皮、除核、护色、灭菌、保味等高科技工艺配方深加工而成,使果酱保持鲜果特有的天然风味。而且经过各种搭配、调整,使其具有香甜宜人、甜酸适口、营养丰富,同时果酱还具有保质期长,易保存等特点。紫苏别名荏、赤苏,为唇形科一年生草本植物,原产于中国,分布于我国的多个省,是极为广泛的资源。紫苏油粕是紫苏制油后的副产品,具有良好的色泽和芳香味,蛋白质含量高,紫苏提油后的粕中含有约40%的蛋白质,该蛋白质是一种氨基酸组成较全面的蛋白,紫苏油粕中必需氨基酸含量丰富且全面,并且含有紫苏醛等风味物质,有特殊的怡人香气。

[0004] 本发明的养血安神苹果酱,采用高温蒸制苹果,保证了其颜色不变,苹果酱细腻均匀一致,有光泽。添加的醋酸菌发酵技术,可以有效改善果酱的味道,口感柔和,酸甜适口,兼有紫苏油粕的香气。添加的黑枣、莲子、桂圆、枸杞赋予了苹果酱养血安神的作用。

发明内容

[0005] 本发明弥补了现有技术的不足,提供一种养血安神苹果酱及其制备方法。

[0006] 本发明的技术方案如下:

苹果酱由下列重量份的原料制成:苹果 800-900、白砂糖 220-250、紫苏油粕 8-13、柠檬酸 3-4、卡拉胶 1-2、黄原胶 1-2、苹果花 10-15、苹果叶 30-40、黑枣 150-200、莲子 120-160、桂圆 90-100、枸杞 10-12、醋酸菌、水适量;

苹果酱的制备的具体步骤如下:

(1)将苹果洗净削皮、去核后与经过处理后的黑枣肉、桂圆肉、莲子一起放入超过 100℃ 的蒸汽中蒸熟,得果肉;

(2)将步骤 1 所得的苹果皮、苹果核、与紫苏油粕、苹果花、苹果叶用适量水研磨成浆,放入醋酸菌搅拌均匀,发酵 2-3 天,放入离心机中进行离心处理,取其上清液,得发酵提取液;

(3)将步骤 1 的果肉打浆,再与步骤 2 的发酵提取液、枸杞、白砂糖混合后放入浓缩锅中进行蒸汽加热浓缩 20-30 分钟,得浓缩初料;

(4)将柠檬酸、卡拉胶、黄原胶以及其他剩余成分放入步骤 3 的浓缩初料中,混合均匀,继续浓缩 5-7 分钟,进行灭菌后装罐,即可。

[0007] 本发明的有益效果:

本发明的苹果酱口感柔和,品质佳,酸甜适口,无异味,不仅有紫苏油粕的香气,还具有

一定的养血安神的作用。添加的苹果花有补血明目、祛痘美白的功效。黑枣具有补中益气、养血、安神及明目的作用。桂圆具有补心脾、益气血、健脾胃的作用。

具体实施方案

[0008] 下面结合以下具体实施方式对本发明作进一步的详细描述：

称取下列重量份(kg)的原料制成：苹果 850、白砂糖 230、紫苏油粕 10、柠檬酸 3、卡拉胶 1、黄原胶 1、苹果花 14、苹果叶 35、黑枣 170、莲子 150、桂圆 95、枸杞 11、醋酸菌、水适量；苹果酱的制备方法的具体步骤如下：

(1)将苹果洗净削皮、去核后与经过处理后的黑枣肉、桂圆肉、莲子一起放入超过 100℃ 的蒸汽中蒸熟，得果肉；

(2) 将步骤 1 所得的苹果皮、苹果核、与紫苏油粕、苹果花、苹果叶用适量水研磨成浆，放入醋酸菌搅拌均匀，发酵 3 天，放入离心机中进行离心处理，取其上清液，得发酵提取液；

(3)将步骤 1 的果肉打浆，再与步骤 2 的发酵提取液、枸杞、白砂糖混合后放入浓缩锅中进行蒸汽加热浓缩 25 分钟，得浓缩初料；

(4) 将柠檬酸、卡拉胶、黄原胶以及其他剩余成分放入步骤 3 的浓缩初料中，混合均匀，继续浓缩 6 分钟，进行灭菌后装罐，即可。