



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102885269 A

(43) 申请公布日 2013.01.23

(21) 申请号 201210333800.6

(22) 申请日 2012.09.11

(71) 申请人 扬州天禾食品有限公司

地址 225800 江苏省扬州市宝应县广洋湖镇
西首

(72) 发明人 张长法

(74) 专利代理机构 北京连和连知识产权代理有
限公司 11278

代理人 奚衡宝

(51) Int. Cl.

A23L 1/212(2006.01)

A23L 1/214(2006.01)

A23L 1/28(2006.01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

连续杀菌式水煮地下根茎类蔬菜及其加工工艺

(57) 摘要

本发明涉及一种连续杀菌式水煮地下根茎类蔬菜及其加工工艺。其成品 pH 值 ≥ 4.2 。本发明的优点是：1) 成品 pH 值 ≥ 4.2 ，产品口感无明显酸味；2) 无腌渍、脱盐、pH 调整工序，产品营养物质流失少，产品原有气味、滋味明显；3) 无腌渍、脱盐工艺，吨成本节约 500 元；4) 无含盐废水排放。

1. 连续杀菌式水煮地下根茎类蔬菜,其特征在于,其成品 PH 值 \geq 4.2。
2. 连续杀菌式水煮地下根茎类蔬菜的加工工艺,其特征在于,其具有以下步骤:
 - 1)加包装液,其包装液包括质量浓度为 0.1-0.3% 的柠檬酸以及质量浓度为 0.05-0.1% 的维生素 C,其和蔬菜的重量比例为 :浸泡时比例为 1 :1,包装时为 0.5 :1 ;
 - 2) 杀菌 :在 80-90℃的条件下、时间为 30-60 分 ;
 - 3) 冷却、后续处理成品。
3. 根据权利要求 2 所述的连续杀菌式水煮地下根茎类蔬菜的加工工艺,其特征在于,该工艺适用于水煮莲藕、胡萝卜、牛蒡、大根、茨菇。

连续杀菌式水煮地下根茎类蔬菜及其加工工艺

技术领域

[0001] 本发明涉及一种连续杀菌式水煮地下根茎类蔬菜及其加工工艺,属于食品加工技术领域。

背景技术

[0002] 普通水煮地下根茎类蔬菜(莲藕、牛蒡、胡萝卜、茨菇等)产品为了保证杀菌效果,需要进行酸化处理(PH调整)PH值在 3.8-4.2 之间,消费者使用有明显的酸味,并且前期的腌渍与脱盐将产品中的汁液流失,组织中的水溶性物质基本丧失,产品的自然风味特别是营养流失很多。

发明内容

[0003] 本发明针对上述缺陷,目的在于提供一种成品无明显酸味、营养不流失的连续杀菌式水煮地下根茎类蔬菜及其加工工艺。

[0004] 为此本发明采用的技术方案是:本发明其成品 PH 值 ≥ 4.2 。

[0005] 其具有以下步骤:

1)加包装液,其包装液包括质量浓度为 0.1-0.3% 的柠檬酸以及质量浓度为 0.05-0.1% 的维生素 C,其和蔬菜的重量比例为:浸泡时比例为 1:1,包装时为 0.5:1;

2)杀菌:在 80-90℃ 的条件下、时间为 30-60 分;

3)冷却、后续处理成品。

[0006] 本发明的工艺适用于水煮莲藕、胡萝卜、牛蒡、大根、茨菇。

[0007] 本发明的优点是:1)成品 PH 值 ≥ 4.2 ,产品口感无明显酸味;2)无腌渍、脱盐、PH 调整工序,产品营养物质流失少,产品原有气味、滋味明显;3)无腌渍、脱盐工艺,吨成本节约 500 元;4)无含盐废水排放。

具体实施方式

[0008] 实施例一:

连续杀菌式水煮地下根茎类蔬菜,本发明其成品 PH 值 ≥ 4.2 。

[0009] 其具有以下步骤:

1)加包装液,其包装液包括质量浓度为 0.3% 的柠檬酸以及质量浓度为 0.05% 的维生素 C,其和蔬菜的重量比例为:浸泡时比例为 1:1,包装时为 0.5:1;

2)杀菌:在 90℃ 的条件下、时间为 30 分;

3)冷却、后续处理成品。

[0010] 本发明的工艺适用于水煮莲藕、胡萝卜、牛蒡、大根、茨菇。

[0011] 实施例二:

本发明其成品 PH 值 ≥ 4.2 。

[0012] 其具有以下步骤:

1) 加包装液,其包装液包括质量浓度为 0.1% 的柠檬酸以及质量浓度为 0.1% 的维生素 C,其和蔬菜的重量比例为 :浸泡时比例为 1 :1,包装时为 0.5 :1 ;

2) 杀菌 :在 80℃ 的条件下、时间为 60 分 ;

3) 冷却、后续处理成品。

[0013] 本发明的工艺适用于水煮莲藕、胡萝卜、牛蒡、大根、茨菇。