



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102415434 A

(43) 申请公布日 2012.04.18

(21) 申请号 201110405914.2

(22) 申请日 2011.12.08

(71) 申请人 席跃久

地址 130000 吉林省长春市宽城区汉口大街
399 号金街大厦 10 层 1003 室

(72) 发明人 席跃久

(51) Int. Cl.

A23B 7/08 (2006.01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

糖水红枣莲子罐头

(57) 摘要

这种糖水红枣莲子罐头,是选用优质无污染、无病虫害的干红枣和干莲子作为主要原料,又选用了白砂糖作为辅助原料。加工过程中使用管状挖核专用工具将红枣的枣核挖掉,将莲子塞进红枣的圆筒状枣核挖孔内,每一粒大枣塞入两粒莲子,加工步骤是:选料挖枣核——塞莲子——熬糖水——浸泡——预煮——装罐——高温灭菌——封盖——冷却——质检入库。本发明不但口味独特,还具有丰富的营养价值和保健功效。红枣具有:味甘性温、归脾胃经,有补中益气、养血安神、缓和药性的功能。莲子具有:清心、去热、止血、涩精、治心烦,治遗精、目赤肿痛等功效;莲子心:莲子心是莲子中央的青绿色胚芽,味苦,有清热、固精、安神、强心的功效。

1. 这种糖水红枣莲子罐头,是选用优质无污染、无病虫害的干红枣和干莲子作为主要原料。
2. 这种糖水红枣莲子罐头,是将莲子塞进红枣的圆筒状枣核挖孔内,每一粒大枣塞入两粒莲子。

糖水红枣莲子罐头

技术领域

[0001] 本发明涉及一种水果类罐头的改进,尤其是糖水红枣罐头,属于打开即食类的水果罐头食品。

[0002]

背景技术

[0003] 目前在市面上能见到的糖水红枣罐头,大多数是以不挖枣核的红枣为主要原料加工而成的,其具有耐储存、食用方便等优点。但是,大都存在着口味单一、营养不够丰富等不足。

[0004]

发明内容

[0005] 本发明的目的是针对上述不足,提供一种糖水红枣莲子罐头。

[0006] 实现本发明目的的技术方案是:

这种糖水红枣莲子罐头,是选用优质无污染、无病虫害的干红枣和干莲子作为主要原料,又选用了白砂糖作为辅助原料。加工过程中使用管状挖核专用工具将红枣的枣核挖掉,将莲子塞进红枣的圆筒状枣核挖孔内,每一粒大枣塞入两粒莲子,加工步骤是:选料挖枣核——塞莲子——熬糖水——浸泡——预煮——装罐——高温灭菌——封盖——冷却——质检入库。

具体实施方式

[0007] 下面给出实施例,对本发明作进一步描述。

[0008] 本发明人按实施例规格 380g/瓶加工一瓶糖水红枣莲子罐头具体步骤及原料用量如下:

第 1 步、选料挖枣核:选择称量 400g 的优质无污染、无病虫害的干红枣,选择称量 100g 的优质干莲子,分别用清水洗净,然后使用管状挖核专用工具将红枣的枣核挖掉。

[0009] 第 2 步、塞莲子:将莲子塞进大枣的圆筒状枣核挖孔内,每一粒大枣塞入两粒莲子,枣核挖孔两端各塞一粒莲子。

[0010] 第 3 步、熬糖水:选择称量 100g 白砂糖,按白砂糖 35%、水 65% 重量比例,加热至 120 摄氏度左右熬制 3 分钟待用。

[0011] 第 4 步、浸泡:将塞进莲子的红枣放到白砂糖 35%、水 65% 重量比例的糖水中浸泡 8 小时。

[0012] 第 5 步、预煮:将浸泡好的红枣莲子用白砂糖 35%、水 65% 重量比例的糖水中加热至 120 摄氏度左右煮 5 分钟。

[0013] 第 6 步、装罐:将预煮过的红枣莲子称量 228g 装入瓶罐内,再将预煮用的白砂糖 35%、水 65% 重量比例的糖水过滤后加入,糖水加到瓶罐口下 1cm 处并且能够完全淹没红枣

莲子。

[0014] 第 7 步、高温灭菌：将罐装好的瓶罐和瓶罐盖一起放到 120 摄氏度的蒸汽中灭菌 10 分钟。

[0015] 第 8 步、封盖：高温灭菌 10 分钟后趁热将瓶罐盖旋紧密封。

[0016] 第 9 步、冷却：自然冷却至常温，冷却过程中自然真空。

[0017] 第 10 步、质检入库：冷却后的罐头静止存放 7 天，检查无杂质无鼓盖现象就可以入库或者食用了。

[0018] 本发明由于是选用了干红枣和干莲子作为主要原料，不但口味独特，还具有丰富的营养价值和保健功效。红枣具有：味甘性温、归脾胃经，有补中益气、养血安神、缓和药性的功能。莲子具有：清心、去热、止血、涩精、治心烦，治遗精、目赤肿痛等功效；莲子心：莲子心是莲子中央的青绿色胚芽，味苦，有清热、固精、安神、强心的功效。这种糖水红枣莲子罐头弥补了传统红枣罐头的上述不足，由于将莲子塞进大枣的圆筒状枣核挖孔内，这样又大大节约了罐装容器的空间。本发明加工流程、原料的使用符合国家对该行业的要求标准，推广应用后会产生较好的社会效益和经济效益。