

[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl.
A23L 1/212 (2006.01)



[12] 发明专利申请公布说明书

[21] 申请号 200610015781.7

[43] 公开日 2008年3月26日

[11] 公开号 CN 101147551A

[22] 申请日 2006.9.22

[21] 申请号 200610015781.7

[71] 申请人 天津中英纳米科技发展有限公司

地址 300384 天津市南开区物华道2号华苑
产业区海泰大厦火炬园A座4-42室

[72] 发明人 赵发

[74] 专利代理机构 国嘉律师事务所

代理人 林宏

权利要求书1页 说明书2页

[54] 发明名称

一种番茄粉制品及其制备方法

[57] 摘要

一种番茄粉制品，其特征在于它的配方为：番茄粉、胡萝卜粉及菠菜粉，其重量比为7.5~9.5：0.5~1.5：0.5~1.5。其制备方法，为：①选取番茄，洗净，干燥成番茄粉；②选取胡萝卜，洗净，干燥成胡萝卜粉；③选取菠菜，洗净，干燥成菠菜粉；④混合；⑤高温灭菌后，包装，即成产品。其优越性在于：该制品营养丰富，营养成分搭配合理，番茄成分所占比重高达90%，营养价值高；使用了菠菜粉，更增加了制品中铁元素的含量；在制备过程中使用钙盐作为各种营养成分的溶解剂，使营养成分易被人体充分吸收；制备方法简单、灭菌充分、方便携带。

1、一种番茄粉制品，其特征在于它的配方为：番茄粉、胡萝卜粉及菠菜粉，其重量比为 7.5~9.5：0.5~1.5：0.5~1.5。

2、一种番茄粉制品的制备方法，其特征在于它由以下步骤构成：

①选取番茄，洗净，加入碳酸钙和乳酸钙处理加工，在真空减压下干燥成番茄粉；

②选取胡萝卜，洗净，加入碳酸钙和乳酸钙处理加工，在真空减压下干燥成胡萝卜粉；

③选取菠菜，洗净，加入碳酸钙和乳酸钙处理加工，在真空减压下干燥成菠菜粉；

④将步骤①、②和③中的三种粉按照上述比例混合；

⑤将混合物进行高温灭菌后，包装，即成产品。

一种番茄粉制品及其制备方法

(一) 技术领域:

本发明涉及一种食品,尤其是一种番茄粉制品及其制备方法。

(二) 背景技术:

番茄的营养,除了富含维生素C外,还富含番茄红素,番茄红素有抗氧化、抗紫外线、抗突变、抗癌作用,是人体健康的保护神。然而目前大多数的番茄制品,其营养价值并不高,且含有很多化学添加剂成分,不但破坏了番茄原有的营养成分,最主要的是含有大量对人体不利的成分。且大多番茄制品制备方法复杂,成本高,产品不宜保藏,给人们带来很多不便。

(三) 发明内容:

本发明的发明目的在于发明一种番茄粉制品,是一种营养丰富,口味香美,且制备方法简单、卫生的食品。

本发明的技术方案为:一种番茄粉制品,其特征在于它的配方为:番茄粉、胡萝卜粉及菠菜粉,其重量比为7.5~9.5:0.5~1.5:0.5~1.5。

一种番茄粉制品的制备方法,其特征在于它由以下步骤构成:

- ①选取番茄,洗净,加入碳酸钙和乳酸钙处理加工,在真空减压下干燥成番茄粉;
- ②选取胡萝卜,洗净,加入碳酸钙和乳酸钙处理加工,在真空减压下干燥成胡萝卜粉;
- ③选取菠菜,洗净,加入碳酸钙和乳酸钙处理加工,在真空减压下干燥成菠菜粉;
- ④将步骤①、②和③中的三种粉按照上述比例混合;
- ⑤将混合物进行高温灭菌后,包装,即成产品。

本发明的优越性在于:该制品营养丰富,营养成分搭配合理,番茄成分所占比重高达90%,营养价值高;使用了菠菜粉,更增加了制品中铁元素的含量;在制备过程中使用钙盐作为各种营养成分的溶解剂,使营养成分易被人体充分吸收;制备方法简单、灭菌充分、方

便携带。

(四) 具体实施方式:

实施例: 一种番茄粉制品, 其特征在于它的配方为: 番茄粉、胡萝卜粉及菠菜粉, 其重量比为 8: 1: 1。

一种番茄粉制品的制备方法, 其特征在于它由以下步骤构成:

①选取番茄, 洗净, 加入碳酸钙和乳酸钙处理加工, 在真空减压下干燥成番茄粉;

②选取胡萝卜, 洗净, 加入碳酸钙和乳酸钙处理加工, 在真空减压下干燥成胡萝卜粉;

③选取菠菜, 洗净, 加入碳酸钙和乳酸钙处理加工, 在真空减压下干燥成菠菜粉;

④将步骤①、②和③中的三种粉按照上述比例混合;

⑤将混合物进行常规高温灭菌后, 包装, 即成产品。