



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103380889 B

(45) 授权公告日 2014. 11. 05

(21) 申请号 201310312260. 8

(22) 申请日 2013. 07. 24

(73) 专利权人 河南科技大学

地址 471000 河南省洛阳市涧西区西苑路  
48 号

(72) 发明人 罗磊 朱文学 刘云宏 白喜婷  
张晓宇 李鑫玲 杨彬 朱敏

(74) 专利代理机构 洛阳公信知识产权事务所  
(普通合伙) 41120

代理人 罗民健

(51) Int. Cl.

A23L 1/218(2006. 01)

A23L 1/272(2006. 01)

(56) 对比文件

CN 101461478 A, 2009. 06. 24, 说明书第 1 页  
第 15-26 行.

CN 102613516 A, 2012. 08. 01, 说明书第 1 页  
第 [0004]-[0007] 段.

CN 102669617 A, 2012. 09. 19, 全文.

KR 10-2012-0080279 A, 2012. 07. 17, 全文.

唐克华, 等. 微波烫漂与真空浸糖加工紫玉  
兰花瓣的工艺研究. 《食品工业科技》. 2005, (第  
12 期), 第 108-110 页.

审查员 徐寅

权利要求书 1 页 说明书 4 页

(54) 发明名称

一种牡丹花腌渍菜的生产工艺

(57) 摘要

一种牡丹花腌渍菜的生产工艺, 其生产工艺简单易行, 成本低廉, 选择可食品种牡丹凤丹白、赵粉或香玉做为原材料, 先进行 0. 5%-1% 的食盐水中漂洗 3-5min, 沥干后再进行漂烫处理, 漂烫温度为 90-100℃, 漂烫时间为 1-3min, 在此基础上, 制备了针对所述品种牡丹花瓣的护色硬化液无硫护色硬化液, 浸泡时间为 30-90min, 用清水漂洗 2 次, 沥干后, 将其和针对所述品种牡丹花瓣所制备的腌渍液放入真空腌渍罐中, 打开压缩机至罐内真空度达到 0. 04-0. 1MPa, 腌渍 90-120min, 破真空后将花瓣从腌渍液中捞出, 沥干表面腌渍液即得牡丹花腌渍菜。本发明生产工艺简单易行, 成本低廉, 所生产的牡丹花盐渍菜色泽正常, 有淡淡的牡丹花香, 质地脆嫩、咸味适宜, 具有较好市场前景。

1. 一种牡丹花腌渍菜的生产工艺,其特征在于:其具体生产工艺步骤为:

步骤一、预处理:选择色泽自然,完整无破损、无虫蛀、霉烂,大小均匀一致的可食品种牡丹的花瓣0.5-1kg,放入质量百分比为0.5%-1%的食盐水溶液中漂洗3-5min,沥干后进行漂烫处理,漂烫温度为90-100℃,漂烫时间为1-3min;

所述的可食品种牡丹,为凤丹白、赵粉或香玉;

步骤二、护色硬化:将漂烫后牡丹花瓣放入无硫护色硬化液中,浸泡时间为30-90min,用清水漂洗2次,沥干;

所述的无硫护色硬化液的配方为:每1000ml护色硬化液中加入柠檬酸2-4g,异维生素C钠盐3-5g,无水氯化钙1-3g,余量为水;

步骤三、腌渍:将上述步骤二护色硬化后的牡丹花瓣和腌渍液放入真空腌渍罐中,打开压缩机至罐内真空度达到0.04-0.1MPa,腌渍90-120min,破真空后将花瓣从腌渍液中捞出,沥干表面腌渍液即得牡丹花腌渍菜;

所述的腌渍液的制备方法为:每3000ml水中加入食盐150-200g,复合香辛料200-250g,蔗糖20-40g,柠檬酸6-10g,明胶20-30g,80-100℃水浴溶解后冷却至20-30℃。

## 一种牡丹花腌渍菜的生产工艺

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种食品技术领域,具体的说是一种牡丹花腌渍菜的生产工艺。

### 背景技术

[0002] 牡丹是我国特有的木本名贵花卉,花大色艳、雍容华贵、素有“国色天香”、“花中之王”的美称,在我国栽培历史悠久,为最著名的传统观赏花卉之一,千百年来深受人们的喜爱,也是世界上著名的花卉之一。

[0003] 除观赏外,我国自古就有食用牡丹鲜花(凤丹白、赵粉、香玉等)的习惯,经常食用有活血化淤、美容养颜等功效。《本草纲目》中记载牡丹花是清热解毒的传统药材,其味苦,性平,具有和血,生血,凉血之功效,主治血中伏火,除烦热。因此,将可食牡丹品种的花瓣加工为牡丹花腌渍菜,既能提高了牡丹花的利用价值,又可以为消费者提供具有保健功能的新型食品。

### 发明内容

[0004] 本发明目的是为解决上述技术问题的不足,提供一种牡丹花腌渍菜的生产工艺及其所生产的牡丹花腌渍菜,其工艺简单,所生产的牡丹花腌渍菜色泽正常,有淡淡的牡丹花香气,质地脆嫩、咸味适宜。

[0005] 一种牡丹花腌渍菜的生产工艺,其具体生产工艺步骤为:

[0006] 步骤一、预处理:选择色泽自然,完整无破损、无虫蛀、霉烂,大小均匀一致的可食品种牡丹的花瓣0.5-1kg,放入质量百分比为0.5%-1%的食盐水中漂洗3-5min,沥干后进行漂烫处理,漂烫温度为90-100℃,漂烫时间为1-3min;

[0007] 所述的可食品种牡丹,为凤丹白、赵粉或香玉。

[0008] 步骤二、护色硬化:将漂烫后牡丹花瓣放入无硫护色硬化液中,浸泡时间为30-90min,用清水漂洗2次,沥干;

[0009] 所述的无硫护色硬化液的配方为:每1000ml护色硬化液中加入柠檬酸2-4g,异维生素C钠盐3-5g,无水氯化钙1-3g,余量为水;

[0010] 步骤三、腌渍:将上述步骤二护色硬化后的牡丹花瓣和腌渍液放入真空腌渍罐中,打开压缩机至罐内真空度达到0.04-0.1MPa,腌渍90-120min,破真空后将花瓣从腌渍液中捞出,沥干表面腌渍液即得牡丹花腌渍菜。

[0011] 所述的腌渍液的制备方法为:每3000ml水中加入食盐150-200g,复合香辛料200-250g,蔗糖20-40g,柠檬酸6-10g,明胶20-30g,80-100℃水浴溶解后冷却至20-30℃。

[0012] 有益效果

[0013] 一种牡丹花腌渍菜的生产工艺,其生产工艺简单易行,成本低廉,选择可食品种牡丹凤丹白、赵粉或香玉做为原材料,先进行0.5%-1%的食盐水中漂洗3-5min,沥干后再进行漂烫处理,漂烫温度为90-100℃,漂烫时间为1-3min,获得了较好的预处理效果,在此预处理基础上之后的护色硬化和腌渍才能达到较好的效果;

[0014] 本发明制备了针对所述品种牡丹花瓣的护色硬化液,护色硬化效果佳;无硫护色硬化液能够螯合多酚氧化酶活性中心铜离子,抑制牡丹花中的酚类物质氧化形成褐色素,同时保持牡丹花中超氧化物歧化酶和过氧化氢酶活性,避免腌渍过程中氧化作用对牡丹花瓣色泽和质构方面的损害,获得色泽自然、有一定硬度的腌渍牡丹花。

[0015] 本发明针对所述品种牡丹花瓣,制备了腌渍溶液,采用真空腌渍法,真空度达到0.04-0.1MPa,腌渍90-120min,由于牡丹花瓣非常轻薄,因此采用真空腌渍的办法缩短处理时间,避免长时间的腌制造成的牡丹花软烂;同时腌渍液较高的浓度也易造成牡丹花失水皱缩,因此在腌渍液中添加明胶,提高牡丹花瓣的保水性,使最终产品具有较强的硬度和饱满的外形。得到较好的腌渍效果。所生产的牡丹花腌渍菜色泽正常,有淡淡的牡丹花香气,质地脆嫩、咸味适宜,具有较好市场前景。

### 具体实施方式

[0016] 一种牡丹花腌渍菜的生产工艺,其具体生产工艺步骤为:

[0017] 步骤一、预处理:选择色泽自然,完整无破损、无虫蛀、霉烂,大小均匀一致的可食品种牡丹的花瓣0.5-1kg,放入质量百分比为0.5%-1%的食盐水中漂洗3-5min,沥干后进行漂烫处理,漂烫温度为90-100℃,漂烫时间为1-3min;

[0018] 所述的可食品种牡丹,为凤丹白、赵粉或香玉。

[0019] 步骤二、护色硬化:将漂烫后牡丹花瓣放入无硫护色硬化液中,浸泡时间为30-90min,用清水漂洗2次,沥干;

[0020] 所述的无硫护色硬化液的配方为:每1000ml护色硬化液中加入柠檬酸2-4g,异维生素C钠盐3-5g,无水氯化钙1-3g,余量为水;

[0021] 步骤三、腌渍:将上述步骤二护色硬化后的牡丹花瓣和腌渍液放入真空腌渍罐中,打开压缩机至罐内真空度达到0.04-0.1MPa,腌渍90-120min,破真空后将花瓣从腌渍液中捞出,沥干表面腌渍液即得牡丹花腌渍菜。

[0022] 所述的腌渍液的制备方法为:每3000ml水中加入食盐150-200g,复合香辛料200-250g,蔗糖20-40g,柠檬酸6-10g,明胶20-30g,80-100℃水浴溶解后冷却至20-30℃。

[0023] 步骤四、将所制备的牡丹花腌渍菜进行包装后依次进行杀菌、冷却、检验后制成成品。

[0024] 实施例1

[0025] 一种牡丹花腌渍菜的生产工艺,其具体生产工艺步骤为:

[0026] 步骤一、预处理:选择色泽自然,完整无破损、无虫蛀、霉烂,大小均匀一致的可食品种牡丹的花瓣0.5kg,放入质量百分比为0.5%的食盐水中漂洗3min,沥干后进行漂烫处理,漂烫温度为90℃,漂烫时间为1min;

[0027] 所述的可食品种牡丹,为凤丹白、赵粉或香玉。

[0028] 步骤二、护色硬化:将漂烫后牡丹花瓣放入无硫护色硬化液中,浸泡时间为30min,用清水漂洗2次,沥干;

[0029] 所述的无硫护色硬化液的配方为:每1000ml护色硬化液中加入柠檬酸2g,异维生素C钠盐3g,无水氯化钙1g,余量为水;

[0030] 步骤三、腌渍:将上述步骤二护色硬化后的牡丹花瓣和腌渍液放入真空腌渍罐中,

打开压缩机至罐内真空度达到 0.04MPa,腌渍 90min,破真空后将花瓣从腌渍液中捞出,沥干表面腌渍液即得牡丹花腌渍菜。

[0031] 所述的腌渍液的制备方法为:每 3000ml 水中加入食盐 150g,复合香辛料 200g,蔗糖 20g,柠檬酸 6g,明胶 20g,80℃水浴溶解后冷却至 20℃。

[0032] 步骤四、将所制备的牡丹花腌渍菜进行包装后依次进行杀菌、冷却、检验后制成成品。

[0033] 实施例 2

[0034] 一种牡丹花腌渍菜的生产工艺,其具体生产工艺步骤为:

[0035] 步骤一、预处理:选择色泽自然,完整无破损、无虫蛀、霉烂,大小均匀一致的可食品种牡丹的花瓣 1kg,放入质量百分比为 1% 的食盐水溶液中漂洗 5min,沥干后进行漂烫处理,漂烫温度为 100℃,漂烫时间为 3min;

[0036] 所述的可食品种牡丹,为凤丹白、赵粉或香玉。

[0037] 步骤二、护色硬化:将漂烫后牡丹花瓣放入无硫护色硬化液中,浸泡时间为 90min,用清水漂洗 2 次,沥干;

[0038] 所述的无硫护色硬化液的配方为:每 1000ml 护色硬化液中加入柠檬酸 4g,异维生素 C 钠盐 5g,无水氯化钙 3g,余量为水;

[0039] 步骤三、腌渍:将上述步骤二护色硬化后的牡丹花瓣和腌渍液放入真空腌渍罐中,打开压缩机至罐内真空度达到 0.1MPa,腌渍 120min,破真空后将花瓣从腌渍液中捞出,沥干表面腌渍液即得牡丹花腌渍菜。

[0040] 所述的腌渍液的制备方法为:每 3000ml 水中加入食盐 200g,复合香辛料 250g,蔗糖 40g,柠檬酸 10g,明胶 30g,100℃水浴溶解后冷却至 30℃。

[0041] 步骤四、将所制备的牡丹花腌渍菜进行包装后依次进行杀菌、冷却、检验后制成成品。

[0042] 实施例 3

[0043] 一种牡丹花腌渍菜的生产工艺,其具体生产工艺步骤为:

[0044] 步骤一、预处理:选择色泽自然,完整无破损、无虫蛀、霉烂,大小均匀一致的可食品种牡丹的花瓣 0.8kg,放入质量百分比为 0.8% 的食盐水溶液中漂洗 4min,沥干后进行漂烫处理,漂烫温度为 95℃,漂烫时间为 2min;

[0045] 所述的可食品种牡丹,为凤丹白、赵粉或香玉。

[0046] 步骤二、护色硬化:将漂烫后牡丹花瓣放入无硫护色硬化液中,浸泡时间为 60min,用清水漂洗 2 次,沥干;

[0047] 所述的无硫护色硬化液的配方为:每 1000ml 护色硬化液中加入柠檬酸 3g,异维生素 C 钠盐 4g,无水氯化钙 2g,余量为水;

[0048] 步骤三、腌渍:将上述步骤二护色硬化后的牡丹花瓣和腌渍液放入真空腌渍罐中,打开压缩机至罐内真空度达到 0.06MPa,腌渍 110min,破真空后将花瓣从腌渍液中捞出,沥干表面腌渍液即得牡丹花腌渍菜。

[0049] 所述的腌渍液的制备方法为:每 3000ml 水中加入食盐 170g,复合香辛料 210g,蔗糖 30g,柠檬酸 8g,明胶 15g,90℃水浴溶解后冷却至 20-30℃。

[0050] 步骤四、将所制备的牡丹花腌渍菜进行包装后依次进行杀菌、冷却、检验后制成成品。

品。