



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104509659 A

(43) 申请公布日 2015.04.15

(21) 申请号 201310447278.9

(22) 申请日 2013.09.26

(71) 申请人 黄秋函

地址 531400 广西壮族自治区百色市平果县
龙江华府 6 栋 2 单 1902 室

(72) 发明人 黄秋函

(51) Int. Cl.

A23G 3/48(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种火龙果果脯的制备方法

(57) 摘要

本发明属于一种农产品深加工技术领域，具体涉及一种火龙果果脯的制备方法。其中包括：采集 7~8 成熟、无腐烂、无病果的新鲜火龙果果实作为原料，将火龙果果实剥皮后将果肉切成 0.5~0.6 厘米的片状，接着浸没于 2% 的盐水和 0.2% 的亚硫酸钠溶液中，然后进行糖制，最后通过烘烤、原料分级、包装而得成品。通过实施本发明，制备而得的火龙果果脯营养十分丰富，并很好地保留了火龙果果实原有的营养和功能成分，使火龙果得以增值，而且流通方便，市场前景非常好。实施本发明，改变了目前市场上火龙果深加工产品稀少的现状，解决了火龙果的产后出路，并带动火龙果相关产业的发展，形成新的经济增长点，具有巨大的经济效益和社会效益。

1. 一种火龙果果脯的制备方法,其特征在于包括如下步骤:

- (1) 原料采集:选择7~8成熟、无腐烂、无病果的新鲜火龙果果实作为原料;
- (2) 原料处理:将火龙果果实清洗干净后将皮剥掉,然后将果肉切成0.5~0.6厘米的片状备用;
- (3) 原料预处理:将火龙果肉片浸没于2%的盐水中浸泡10~15分钟;
- (4) 二次处理:将浸泡过盐水的火龙果肉片用水清洗1~2次后,再浸没于0.2%的亚硫酸钠溶液中浸泡2~3个小时;
- (5) 糖制:将火龙果肉片从亚硫酸钠溶液中捞起后,立即投入沸腾的40%糖液中,并保持糖液沸腾5~10分钟,接着继续投入白砂糖,使糖液浓度达到65~70%,同时继续保持糖液沸腾15~20分钟,最后停止加热使火龙果肉在糖液中浸泡1~2天;
- (6) 烘烤:将经过糖制的火龙果肉片从糖液中捞起,接着均匀的摆在烘盘上,然后放置到烘房,在65~70°下烘烤12~16个小时,当火龙果肉片手摸不沾手,含水量在15~18%时移出烘房而成火龙果果脯;
- (7) 原料分级:将烘好的火龙果果脯放置于温度是25~28°的室内,让其回潮20~24个小时,然后按原料的块状大小、好差进行分级;
- (8) 包装:将分级好的火龙果果脯定量分装于包装袋中而得成品。

一种火龙果果脯的制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于一种农产品深加工技术领域，具体涉及一种火龙果果脯的制备方法。

背景技术

[0002] 火龙果是仙人掌科植物，原产地在中美洲，有很高的经济价值。它集“水果”、“花卉”、“蔬菜”、“保健”、“医药”为一体，称之为无价之宝。在拉丁美洲传统的祭典上，火龙果是必备的一种“神圣之果”。火龙果营养丰富，功用独特，对人体健康有绝佳的功效。每一百克火龙果果肉中，含水分 83.75 克、灰分 0.34 克、粗脂肪 0.17 克、粗蛋白 0.62 克、粗纤维 1.21 克、碳水化合物 13.91 克、热量 59.65 千卡、膳食纤维 1.62 克、维生素 C5.22 克、果糖 2.83 克、葡萄糖 7.83 克、钙 6.3–8.8 毫克、磷 30.2–36.1 毫克、铁 0.55–0.65 毫克和大量花青素（红肉果品种最丰）、水溶性膳食蛋白、植物白蛋白等。火龙果性甘平，主要营养成分有蛋白质、膳食纤维、维生素 B2、维生素 B3、维生素 C、铁、磷、镁、钾等。

[0003] 现代科学研究分析成果表明，火龙果确实具备诸多对人类有益的成份，还有更多促进健康、美容、防病强身的元素。从有关文献中获悉，火龙果具有如下 7 大营养价值：(1) 火龙果中花青素含量较高。花青素是一种效用明显的抗氧化剂，它具有抗氧化、抗自由基、抗衰老的作用，还具有抑制脑细胞变性，预防痴呆症的作用；(2) 火龙果中富含一般蔬果中较少有的植物性白蛋白，这种有活性的白蛋白会自动与人体内的重金属离子结合，通过排泄系统排出体外，从而起解毒的作用。此外，白蛋白对胃壁还有保护作用；(3) 火龙果富含维生素 c，可以消除氧自由基，具有美白皮肤的作用；(4) 火龙果是一种低能量、高纤维的水果，水溶性膳食纤维含量非常丰富，因此具有减肥、降低胆固醇、润肠、预防大肠癌等功效；(5) 火龙果中含铁元素量比一般水果要高。铁元素是制造血红蛋白及其他含铁物质不可缺少的元素，对人体健康有着重要作用；(6) 火龙果中芝麻状的种子有促进胃肠消化的功能；(7) 火龙果果实和茎的汁对肿瘤的生长、病毒感染及免疫反应抑制等病症表现出了积极作用。

[0004] 火龙果果实后熟速度比较快，而后熟的火龙果果实不能贮藏，保鲜时间短，容易腐烂变质，所以成熟的火龙果不宜外调销售，成熟的火龙果市场也就受到了局限。因此，成熟火龙果的深加工也就显得十分的重要。

发明内容

[0005] 本发明的目的就是提供全新的一种火龙果果脯的制备方法。具体包括：采集 7~8 成熟、无腐烂、无病果的新鲜火龙果果实作为原料，将火龙果果实剥皮后将果肉切成 0.5~0.6 厘米的片状，接着浸没于 2% 的盐水和 0.2% 的亚硫酸钠溶液中，然后进行糖制，最后通过烘烤、原料分级、包装而得成品。通过实施本发明，制备而得的火龙果果脯营养十分丰富，并很好地保留了火龙果果实原有的营养和功能成分，使火龙果得以增值，而且流通方便，市场前景非常好。实施本发明，改变了目前市场上火龙果深加工产品稀少的现状，解决了火龙果的产后出路，并带动火龙果相关产业的发展，形成新的经济增长点，具有巨大的经济

效益和社会效益。

[0006] 本发明是通过以下技术方案来实现的：

[0007] 一种火龙果果脯的制备方法，技术方案中包括如下步骤：

[0008] 1、原料采集：选择7~8成熟、无腐烂、无病果的新鲜火龙果果实作为原料。

[0009] 2、原料处理：将火龙果果实清洗干净后将皮剥掉，然后将果肉切成0.5~0.6厘米的片状备用。

[0010] 3、原料预处理：将火龙果肉片浸没于2%的盐水中浸泡10~15分钟。

[0011] 4、二次处理：将浸泡过盐水的火龙果肉片用水清洗1~2次后，再浸没于0.2%的亚硫酸钠溶液中浸泡2~3个小时。

[0012] 5、糖制：将火龙果肉片从亚硫酸钠溶液中捞起后，立即投入沸腾的40%糖液中，并保持糖液沸腾5~10分钟，接着继续投入白砂糖，使糖液浓度达到65~70%，同时继续保持糖液沸腾15~20分钟，最后停止加热使火龙果肉在糖液中浸泡1~2天。

[0013] 6、烘烤：将经过糖制的火龙果肉片从糖液中捞起，接着均匀的摆在烘盘上，然后放置到烘房，在65~70°下烘烤12~16个小时，当火龙果肉片手摸不沾手，含水量在15~18%时移出烘房而成火龙果果脯。

[0014] 7、原料分级：将烘好的火龙果果脯放置于温度是25~28°的室内，让其回潮20~24个小时，然后按原料的块状大小、好差进行分级。

[0015] 8、包装：将分级好的火龙果果脯定量分装于包装袋中而得成品。

[0016] 本发明具有以下优点：

[0017] 1、本发明所提出的火龙果果脯制备工艺简单，容易实施。

[0018] 2、实施本发明所需的火龙果原料极为丰富，而且价格低廉。

[0019] 3、通过实施本发明，制备而得的火龙果果脯适口性好、色泽鲜艳、口感佳、激起人的食欲。

[0020] 4、通过实施本发明，制备而得的火龙果果脯营养十分丰富，并很好地保留了火龙果果实原有的营养和功能成分，市场前景非常好。

[0021] 5、通过实施本发明，使火龙果得以增值，而且流通方便。

[0022] 6、通过实施本发明，改变了目前市场上火龙果深加工加工产品稀少的现状，解决了火龙果的产后出路，并带动火龙果相关产业的发展，形成新的经济增长点，具有巨大的经济效益和社会效益。

具体实施方式

[0023] 下面结合实施例对本发明的方法进一步说明。

[0024] 1、一种火龙果果脯的制备方法，具体实施方式如下：1、原料采集：选择7~8成熟、无腐烂、无病果的新鲜火龙果果实作为原料。

[0025] 2、原料处理：将火龙果果实清洗干净后将皮剥掉，然后将果肉切成0.5~0.6厘米的片状备用。

[0026] 3、原料预处理：将火龙果肉片浸没于2%的盐水中浸泡10~15分钟。

[0027] 4、二次处理：将浸泡过盐水的火龙果肉片用水清洗1~2次后，再浸没于0.2%的亚硫酸钠溶液中浸泡2~3个小时。

[0028] 5、糖制 : 将火龙果肉片从亚硫酸钠溶液中捞起后, 立即投入沸腾的 40% 糖液中, 并保持糖液沸腾 5 ~ 10 分钟, 接着继续投入白砂糖, 使糖液浓度达到 65 ~ 70%, 同时继续保持糖液沸腾 15 ~ 20 分钟, 最后停止加热使火龙果肉在糖液中浸泡 1 ~ 2 天。

[0029] 6、烘烤 : 将经过糖制的火龙果肉片从糖液中捞起, 接着均匀的摆在烘盘上, 然后放置到烘房, 在 65 ~ 70° 下烘烤 12 ~ 16 个小时, 当火龙果肉片手摸不沾手, 含水量在 15 ~ 18% 时移出烘房而成火龙果果脯。

[0030] 7、原料分级 : 将烘好的火龙果果脯放置于温度是 25 ~ 28° 的室内, 让其回潮 20 ~ 24 个小时, 然后按原料的块状大小、好差进行分级。

[0031] 8、包装 : 将分级好的火龙果果脯定量分装于包装袋中而得成品。