



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105076637 A

(43) 申请公布日 2015. 11. 25

(21) 申请号 201510472921. 2

(22) 申请日 2015. 08. 04

(71) 申请人 安徽润生农业开发有限公司

地址 237300 安徽省六安市金寨县梅山镇青山社区 3 楼

(72) 发明人 姚成林

(74) 专利代理机构 安徽信拓律师事务所 34117

代理人 娄尔玉

(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

一种猕猴桃果脯的加工方法

(57) 摘要

一种猕猴桃果脯的加工方法,涉及猕猴桃加工技术领域,包括以下步骤,选料;去皮:制备果皮软化剂溶液,加热到 40 ~ 50℃,然后放入猕猴桃果实,约 10 ~ 15 分钟时间,捞出放在竹筐中,先用清水冲洗,然后来回摆动,搓去果皮,所述的果皮软化剂溶液按重量份包括以下组分,食盐 20 份、脂肪酸蔗糖酯 5 份、乙醇 10 份、氢化植物油 5 份和水 500 份;切片:将去果皮的果肉进行切片处理,进行冷冻处理,冷冻的温度为 -5 ~ -2℃;杀菌:采用非加温的方式进行杀菌处理;糖渍:在 0 ~ 3℃低温下用其重约 40% 的白砂糖掺和淀粉糖渍 24 小时;熏蒸;包装。本发明去皮操作方便简单,不会影响到果肉的品质,健康环保,而且最大限度保持了猕猴桃的原汁原味。

1. 一种猕猴桃果脯的加工方法,其特征在于:包括以下步骤,

(1) 选料:选择8成熟的猕猴桃作为加工原料;

(2) 去皮:制备果皮软化剂溶液,加热到40~50℃,然后放入猕猴桃果实,约10~15分钟时间,捞出放在竹筐中,先用清水冲洗,然后来回摆动,搓去果皮,所述的果皮软化剂溶液按重量份包括以下组分,食盐20份、脂肪酸蔗糖酯5份、乙醇10份、氢化植物油5份和水500份;

(3) 切片:将去果皮的果肉进行切片处理,切片后的果肉立即放入到冷库内进行冷冻处理,冷冻的温度为-5~-2℃;

(4) 杀菌:采用非加温的方式进行杀菌处理;

(5) 糖渍:将冷冻过的果实,在0~3℃低温下用其重约40%的白砂糖掺和淀粉糖渍24小时,其中白砂糖与淀粉的比例为3:2;

(6) 熏蒸:将糖渍好的猕猴桃果肉拿出进行熏蒸;

(7) 包装:将熏蒸好的猕猴桃果肉冷却后进行真空包装。

2. 根据权利要求1所述的一种猕猴桃果脯的加工方法,其特征在于:所述的熏蒸将熏蒸锅分设为三层,猕猴桃果肉放在熏蒸锅的最上层,猕猴桃果肉的下部垫有纱布,熏蒸锅的中层放入熏蒸料,熏蒸料的下侧也垫有纱布,熏蒸锅的下层放入水,然后加热开始熏蒸。

3. 根据权利要求2所述的一种猕猴桃果脯的加工方法,其特征在于:所述的熏蒸料按重量份包括奶粉、花片、叶片、中药中的一种或者多种。

4. 根据权利要求3所述的一种猕猴桃果脯的加工方法,其特征在于:所述的中药味清新口气的中药组合物,按重量份包括以下组分,将枸杞5份、连翘3份、薄荷8份、大枣9份、山楂5份、茯苓3份、甘草4份、菊花6份、桔皮8份、盒黄芪3份。

## 一种猕猴桃果脯的加工方法

### 技术领域：

[0001] 本发明涉及猕猴桃加工技术领域，具体涉及一种猕猴桃果脯的加工方法。

### 背景技术：

[0002] 猕猴桃也称狐狸桃、藤梨、羊桃、木子、毛木果、奇异果、麻藤果等，果形一般为椭圆状，外观呈绿褐色，表皮覆盖浓密绒毛，不可食用，其内是呈亮绿色的果肉和一排黑色的种子。因猕猴喜食，故名猕猴桃；亦有说法是因为果皮覆毛，貌似猕猴而得名，是一种品质鲜嫩，营养丰富，风味鲜美的水果。现有的猕猴桃果脯加工的方法比较简单，去果皮是人工用手剥除会花费大量的时间，也有使用氢氧化钠溶液加热煮沸后浸泡猕猴桃的方法，使得猕猴桃的果皮软化，然后可以快速去除，我们知道氢氧化钠具有强碱性，具有较高的腐蚀性，因此浸泡过后的去皮的猕猴桃需要进行冲洗，还需要用酸性物质进行中和，不仅不容易控制，操作繁琐，而且不够健康，而且切片的后续的工序中还存在冲洗、加热等步骤，会大大导致猕猴桃内部水分以及营养物质的流失，猕猴桃的原味发生了很大的变化，另外氢氧化钠溶液浸泡、加热灯步骤还容易导致猕猴桃果肉的变色，主要是变黑或者变黄。

### 发明内容：

[0003] 本发明所要解决的技术问题在于提供一种的去皮操作方便简单，不会影响到果肉的品质，健康环保，而且最大限度保持了猕猴桃的原汁原味的猕猴桃果脯的加工方法。

[0004] 本发明所要解决的技术问题采用以下的技术方案来实现：

[0005] 一种猕猴桃果脯的加工方法，其特征在于：包括以下步骤，

[0006] (1) 选料：选择 8 成熟的猕猴桃作为加工原料；

[0007] (2) 去皮：制备果皮软化剂溶液，加热到 40 ~ 50℃，然后放入猕猴桃果实，约 10 ~ 15 分钟时间，捞出放在竹筐中，先用清水冲洗，然后来回摆动，搓去果皮，所述的果皮软化剂溶液按重量份包括以下组分，食盐 20 份、脂肪酸蔗糖酯 5 份、乙醇 10 份、氢化植物油 5 份和水 500 份；

[0008] (3) 切片：将去果皮的果肉进行切片处理，切片后的果肉立即放入到冷库内进行冷冻处理，冷冻的温度为 -5 ~ -2℃；

[0009] (4) 杀菌：采用非加温的方式进行杀菌处理；

[0010] (5) 糖渍：将冷冻过的果实，在 0 ~ 3℃ 低温下用其重约 40% 的白砂糖掺和淀粉糖渍 24 小时，其中白砂糖与淀粉的比例为 3:2；

[0011] (6) 熏蒸：将糖渍好的猕猴桃果肉拿出进行熏蒸；

[0012] (7) 包装：将熏蒸好的猕猴桃果肉冷却后进行真空包装。

[0013] 所述的熏蒸将熏蒸锅分设为三层，猕猴桃果肉放在熏蒸锅的最上层，猕猴桃果肉的下部垫有纱布，熏蒸锅的中层放入熏蒸料，熏蒸料的下侧也垫有纱布，熏蒸锅的下层放入水，然后加热开始熏蒸；

[0014] 所述的熏蒸料按重量份包括奶粉、花片、叶片、中药中的一种或者多种。结合本步

骤可以将猕猴桃果脯加工成具有多种风味的特色食品或者功能性食品。本发明使用熏蒸的方式也最大限度保持了猕猴桃的原汁原味,虽然在熏蒸的过程会添加到其他的味道,但是由于猕猴桃果肉未与水直接接触,并不会导致猕猴桃的水分和营养物质的流失,特别是在猕猴桃果肉的表面已经粘附上一层淀粉和砂糖的情况下。

[0015] 所述的中药味清新口气的中药组合物,按重量份包括以下组分,将枸杞 5 份、连翘 3 份、薄荷 8 份、大枣 9 份、山楂 5 份、茯苓 3 份、甘草 4 份、菊花 6 份、桔皮 8 份、黄芪 3 份。本发明本步骤可以将猕猴桃果脯加工成具有味清新口气功能性食品,而且具有特殊的风味。

[0016] 本发明中的果皮软化剂溶液在温度较低的情况下就能然后猕猴桃的果皮,而且果皮软化剂溶的配方本身不具有毒性,而且是在浸泡后去除我去皮前直接进行冲洗,果皮软化剂溶透过果皮进入果肉的可能性很小,不会影响到猕猴桃果肉的口感和口味。

[0017] 本发明的有益效果是:本发明去皮操作方便简单,不会影响到果肉的品质,健康环保,而且最大限度保持了猕猴桃的原汁原味。

#### 具体实施方式:

[0018] 为了使本发明实现的技术手段、创作特征、达成目的与功效易于明白了解,下面结合具体实例,进一步阐述本发明。

[0019] 一种猕猴桃果脯的加工方法,包括以下步骤,

[0020] (1) 选料:选择 8 成熟的猕猴桃作为加工原料;

[0021] (2) 去皮:制备果皮软化剂溶液,加热到 45℃,然后放入猕猴桃果实,约 13 分钟时间,捞出放在竹筐中,先用清水冲洗,然后来回摆动,搓去果皮,所述的果皮软化剂溶液按重量份包括以下组分,食盐 20 份、脂肪酸蔗糖酯 5 份、乙醇 10 份、氢化植物油 5 份和水 500 份;

[0022] (3) 切片:将去果皮的果肉进行切片处理,切片后的果肉立即放入到冷库内进行冷冻处理,冷冻的温度为 -3℃;

[0023] (4) 杀菌:采用非加温的方式进行杀菌处理;

[0024] (5) 糖渍:将冷冻过的果实,在 0 ~ 3℃ 低温下用其重约 40% 的白砂糖掺和淀粉糖渍 24 小时,其中白砂糖与淀粉的比例为 3:2;

[0025] (6) 熏蒸:将糖渍好的猕猴桃果肉拿出进行熏蒸;

[0026] (7) 包装:将熏蒸好的猕猴桃果肉冷却后进行真空包装。

[0027] 熏蒸将熏蒸锅分设为三层,猕猴桃果肉放在熏蒸锅的最上层,猕猴桃果肉的下部垫有纱布,熏蒸锅的中层放入熏蒸料,熏蒸料的下侧也垫有纱布,熏蒸锅的下层放入水,然后加热开始熏蒸;

[0028] 熏蒸料按重量份包括奶粉、花片、叶片、中药中的一种或者多种。结合本步骤可以将猕猴桃果脯加工成具有多种风味的特色食品或者功能性食品。

[0029] 中药味清新口气的中药组合物,按重量份包括以下组分,将枸杞 5 份、连翘 3 份、薄荷 8 份、大枣 9 份、山楂 5 份、茯苓 3 份、甘草 4 份、菊花 6 份、桔皮 8 份、黄芪 3 份。

[0030] 以上显示和描述了本发明的基本原理和主要特征和本发明的优点。本行业的技术人员应该了解,本发明不受上述实施例的限制,上述实施例和说明书中描述的只是说明本发明的原理,在不脱离本发明精神和范围的前提下,本发明还会有各种变化和改进,这些变化和进步都落入要求保护的本发明范围内。本发明要求保护范围由所附的权利要求书及其

等效物界定。