



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 106912585 A

(43) 申请公布日 2017. 07. 04

(21) 申请号 201510995178. 9

(22) 申请日 2015. 12. 28

(71) 申请人 刘瑞平

地址 266600 山东省青岛市莱西市水集街道
办事处前疃村

(72) 发明人 刘瑞平

(51) Int. Cl.

A23B 7/154(2006. 01)

A23B 7/16(2006. 01)

权利要求书1页 说明书1页

(54) 发明名称

一种豇豆杀菌保鲜剂

(57) 摘要

一种豇豆杀菌保鲜剂,属于食品保鲜技术领域。本发明豇豆杀菌保鲜剂由以下重量份的物质组成:海藻酸钠 1.0-1.5 份、柠檬酸 2-3 份、抗坏血酸 1-2 份、原花青素 0.5-1 份、纯水 800-1000 份、玉米蛋白 0.5-1.5 份、葡萄柚种子提取物 0.5-2 份、山梨醇 1-3 份。本发明以玉米蛋白等为成膜剂,配以葡萄柚种子提取物等天然抑菌杀菌活性成分,在具有杀菌保鲜作用的同时还具有可食性,是一种安全、无毒、无污染的涂膜杀菌保鲜剂,豇豆保鲜期达 21-25 天。

1. 一种豇豆杀菌保鲜剂,其特征在于,所述的豇豆杀菌保鲜剂由以下重量份的物质组成:海藻酸钠1.0-1.5份、柠檬酸2-3份、抗坏血酸1-2份、原花青素0.5-1份、纯水800-1000份、玉米蛋白0.5-1.5份、葡萄柚种子提取物0.5-2份、山梨醇1-3份。

一种豇豆杀菌保鲜剂

技术领域

[0001] 本发明涉及一种豇豆杀菌保鲜剂,属于食品保鲜技术领域。背景技术

为了适应人们崇尚自然、健康的思想,开发应用高效安全的食品保鲜剂已成为当今世界食品保鲜剂重要的研究领域。据有关资料证实,在人们长期食用的食品中,天然保鲜剂成分的毒性远远低于人工合成的保鲜剂。因此,从自然界寻求天然保鲜剂的研究已引起各国科学家的高度重视。各国开发的大量天然保鲜剂产品,受到人们的普遍欢迎。

发明内容

[0002] 本发明的目的是提供一种豇豆杀菌保鲜剂。

[0003] 本发明的技术方案包括如下:

本发明豇豆杀菌保鲜剂由以下重量份的物质组成:海藻酸钠1.0-1.5份、柠檬酸2-3份、抗坏血酸1-2份、原花青素0.5-1份、纯水800-1000份、玉米蛋白0.5-1.5份、葡萄柚种子提取物0.5-2份、山梨醇1-3份。

[0004] 本发明的有益效果是:

本发明以玉米蛋白等为成膜剂,配以葡萄柚种子提取物等天然抑菌杀菌活性成分,在具有杀菌保鲜作用的同时还具有可食性,是一种安全、无毒、无污染的涂膜杀菌保鲜剂,豇豆保鲜期达21-25天。

具体实施方式

[0005] 以下结合技术方案详细叙述本发明的具体实施方式。

[0006] 实施例1

海藻酸钠1.5份、柠檬酸3份、抗坏血酸2份、原花青素1份、纯水1000份、玉米蛋白15份、葡萄柚种子提取物5份、山梨醇5份。

[0007] 实施例2

海藻酸钠1.0份、柠檬酸2份、抗坏血酸1份、原花青素0.5份、纯水800份、玉米蛋白5份、葡萄柚种子提取物0.5份、山梨醇1份。

[0008] 实施例3

海藻酸钠1.3份、柠檬酸3份、抗坏血酸1份、原花青素0.8份、纯水900份、玉米蛋白10份、葡萄柚种子提取物3份、山梨醇3份。