



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104126665 A

(43) 申请公布日 2014. 11. 05

(21) 申请号 201410312886. 3

(22) 申请日 2014. 07. 03

(71) 申请人 四川省汇泉罐头食品有限公司

地址 611400 四川省成都市新津县新平镇狮子村

(72) 发明人 罗小东

(51) Int. Cl.

A23C 9/133 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种酸奶果酱罐头及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种酸奶果酱罐头及其制备方法,它由以下重量份的原料构成,哈密瓜 10-20 份,梨 10-20 份,火龙果 5-8 份,葡萄 5-10 份,酸奶 10-20 份,异 Vc 钠 0. 01-0. 02 份。其制备方法为:将哈密瓜、梨、火龙果、葡萄去皮去核后打浆,在打浆过程中异 Vc 钠防止氧化变色,然后装罐,加入酸奶,121℃蒸汽灭菌 15-20 分钟,冷却即得。本发明的果酱罐头口味独特,酸甜可口,香气浓郁,不加入糖及防腐剂,绿色健康,开罐即食,方便卫生。

1. 一种酸奶果酱罐头,它由以下重量份的原料构成,哈密瓜 10-20 份,梨 10-20 份,火龙果 5-8 份,葡萄 5-10 份,酸奶 10-20 份,异 Vc 钠 0.01-0.02 份。
2. 根据权利要求 1 所述的一种酸奶果酱罐头,其特征在于,它由以下重量份的原料构成,哈密瓜 15 份,梨 15 份,火龙果 7 份,葡萄 8 份,酸奶 15 份,异 Vc 钠 0.02 份。
3. 根据权利要求 1 或 2 所述的一种酸奶果酱罐头的制备方法,其特征在于,其制备方法为:将哈密瓜、梨、火龙果、葡萄去皮去核后打浆,在打浆过程中异 Vc 钠防止氧化变色,然后装罐,加入酸奶,121℃蒸汽灭菌 15-20 分钟,冷却即得。

一种酸奶果酱罐头及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于罐头加工领域,具体涉及一种酸奶果酱罐头及其制备方法。

背景技术

[0002] 来自中国食品工业协会的调查表明,随着居民生活水平的提高,出行、旅游不断增加,食品消费观念和方式正在悄然改变,很多家庭试图从厨房中解放出来,减少油烟污染,减轻家务劳动。罐头食品正以其方便、卫生、易储存的特点,适应了人们的日常需要,日益受到人们的欢迎。另外,我国罐头消费水平还很低,以人均年消费量计算,美国为 90 公斤,西欧为 50 公斤,日本为 23 公斤,我国仅为 1 公斤。可见,国内市场尚未真正启动,潜力巨大。

[0003] 我国的罐头行业已将未来 5 年的发展重点指向了国内市场。中国罐头工业协会的一位负责人称,我国罐头行业已经具备了满足国内市场迅速增长的生产能力,全国罐头行业重点生产企业近 500 家,年生产能力近 300 万吨,品种上千个;农副产品等原料供应充足;形成了一批老字号和龙头企业;浙江、山东、福建、山西等地的区域优势日益明显。

[0004] 在口味上罐头食品已不再是食品供应紧张时的简单替代品,众企业力求为消费者提供“家里做不出的味道”,使罐头食品进入一日三餐,包括素菜、水果、肉食、调料等。

[0005] 在品种上,罐头企业正在着力开发国人欢迎的中国传统风味和地方特色风味罐头,如咖哩鸡、走油蹄子、东坡肉、香菇肉酱、藕汤等;开发适合老年人、青少年、幼儿的专用罐头食品以及有保健功能的各类罐头;开发全日式、营养型、救灾类、旅游类及宠物类等特殊品种。

[0006] 在包装上,过去清一色的马口铁、玻璃罐,正在被更方便实用的易拉罐、铝质二片浅冲罐、铝箔复合软包装袋以及可用微波炉加热的涂塑板材冲制罐头所取代。

[0007] 为了提高卫生标准,一些企业已经实现了加工过程一条龙和自动化,引进了先进的封口设备、肉类斩拌设备和杀菌设备,建立了现代化的封闭式低温车间。一些专门的原料基地,如优质番茄、桔子、青豆基地等也正在培育中。

[0008] 我国罐头生产大国的地位日益增强,呈现重出口轻内销的状况,从 2013 年第一季度罐头产量区域分布来看,东部地区累计产量占全国比重的 56.33%,同比增长 6.98%;中部地区累计产量占 28.67%,同比增长 9.57%;西部地区累计产量占 11.14%,同比减少 2.08%;东北部地区累计产量占 3.87%,同比减少 42.85%。

[0009] 我国已经成为世界主要的罐头生产和出口国之一,行业保持快速增长的态势。2013 年第一季度,我国福建省罐头产量最多,占全国罐头总产量份额的 29.1%;其次是湖北省、山东省、湖南省、浙江省也分别占有 14%、7.78%、7.48% 和 7.19% 的比重。

[0010] 罐头食品是中国众多食品最先打入国际市场,产品质量较早与国际接轨的一种商品。罐头行业也一直保持着较快的发展速度。

[0011] 2006 年,全国罐头行业保持增长的态势,规模以上罐头制造企业累计实现工业总产值 35,527,753 千元,比上年同期增长了 22.60%;累计实现产品销售收入 33,578,917 千元,比上年同期增长了 19.59%;累计实现利润总额 1,144,170 千元,比上年同期增长了

45.51%。

[0012] 2007年1-12月,规模以上罐头制造企业累计实现工业总产值46,735,576千元,比上年同期增长了34.47%;2008年1-10月,规模以上罐头制造企业累计实现工业总产值47,958,300千元,比上年同期增长了33.09%。

[0013] 2008年1-12月份我国罐头累计生产量是5952925.26吨,比上年同期增长了17.44%,其中单月5月份的产量最低只有411630.97吨,比上年同月增长了2.86%。单月11月份的产量最多496202.48吨,比上年同月增长了18.12%。

[0014] 2009年4月份罐头行业保持了较快发展,完成工业总产值51亿元,同比增长16.6%;罐头产量47.9万吨,增长4.2%;出口交货值16.7亿元,增长2.3%;产销率97.9%,下降1.4个百分点。1-4月罐头行业完成工业总产值177.6亿元,同比增长15%;罐头产量173.9万吨,增长7.5%;出口交货值56.8亿元,增长2.1%;产销率99.8%,增长1.1个百分点。2009年1-4月份我国罐头业的累计生产量是1738778.68吨,比上年同期增长了7.52%,目前为止。其中单月2月份的产量最低只有389420.7吨,比上年同月增长了30.69%。

[0015] 由此不难看出中国罐头行业发展是非常迅速的。从其发展趋势来看,中国罐头行业是中国传统的出口产业,也是目前食品工业最重要的出口产品。中国已经成为世界主要的罐头生产和出口国之一。近几年,在国内外市场需求拉动下,罐头行业呈现持续稳定增长的态势。

[0016] 在罐头行业发展的同时,行业也存在一些问题。罐头出口产业附加值不高,出口经营单纯依靠量大价低;有的企业随意降低质量标准;违规使用添加剂;产品同质化情况比较严重;成本变数较大,罐头原料和空罐价格明显上涨等等,针对这些问题行业出台了一些措施包括改变增长方式;加强原料管理;坚持品牌战略等等,取得了很好的效果。

[0017] 随着中国社会经济的不断发展,人们生活档次的逐年提高,方便、健康、营养、安全的罐头食品正越来越受到消费者的认可,罐头行业有着广阔的发展空间。

[0018] 2008年全球性的金融海啸,也波及到国内的罐头行业。2008年国内罐头出口的增长回落了近20个百分点。如何能在全球金融危机中谋求独善其身呢?国家出台关于扩大内需政策给罐头行业提供了良好的发展机遇,由出口转向内销将会让国内罐头行业在这场全球性的金融危机中独善其身。

[0019] 我国罐头行业发展迅速,逐渐成为国际市场上极富竞争力的一支生力军。然而,多年来过度依赖国外经销商的发展模式,使罐头行业逐步呈现重外销轻内销的“瘸腿现象”。在2008年金融危机爆发后,这种发展模式的弊端逐步显现出来。人民币升值和原材料、劳动力涨价,使得罐头企业产品廉价的优势荡然无存,造成出口量下降,资金链紧张,企业终陷入困境。重归国内市场能否让“瘸腿”罐头跑赢金融危机?

受全球性金融海啸波及,2008年罐头出口数量277.2万吨,同比下降0.04%。2007年,全国罐头出口278万吨,同比增长超过20%。2008年国内罐头出口的增长相比2007年回落了近20个百分点。与出口下降刚好相反,2008年罐头行业生产总量595万吨,同比增长17%,销售总额589亿人民币,增长31个百分点,2009年1-2月,罐头生产总量增长13.8%,总体呈现增长态势。出口量大幅下降、生产总量增加、销售额增长是目前国内罐头行业现状。

[0020] 现有的罐头存在以下问题:

1. 含有防腐剂。为延长保存期,罐头食品在制作过程中要加入防腐剂,经常食用对肝、肾均有损害。

[0021] 2. 含有添加剂。为了使罐头更美味,在加工过程中会加入香料、色素、人工调味剂等添加剂,常吃对人体有害。

[0022] 3. 损失维生素。罐头加工后损失维生素C大约有10%~60%,维生素B损失20%~80%,维生素P损失近10%,维生素A损失15%~20%。

[0023] 现有的水果罐头基本都是单一品种的罐头,如果要吃几种水果,就得单独买多种罐头。现在还没发现多种水果复合的罐头,因此有必要开发一种具有多种水果的罐头。

发明内容

[0024] 本发明目的是提供一种酸奶果酱罐头及其制备方法,解决现有的水果罐头单一的问题。

[0025] 本发明的技术方案为:一种酸奶果酱罐头,它由以下重量份的原料构成,哈密瓜10-20份,梨10-20份,火龙果5-8份,葡萄5-10份,酸奶10-20份,异Vc钠0.01-0.02份。

[0026] 进一步地,它由以下重量份的原料构成,哈密瓜15份,梨15份,火龙果7份,葡萄8份,酸奶15份,异Vc钠0.02份。

[0027] 其制备方法为:将哈密瓜、梨、火龙果、葡萄去皮去核后打浆,在打浆过程中异Vc钠防止氧化变色,然后装罐,加入酸奶,121℃蒸汽灭菌15-20分钟,冷却即得。

[0028] 本发明与现有技术相比具有如下优点:

本发明的果酱罐头口味独特,酸甜可口,香气浓郁,不加入糖及防腐剂,绿色健康,开罐即食,方便卫生。

[0029]

具体实施方式

[0030] 实施例1

一种酸奶果酱罐头,它由以下重量份的原料构成,哈密瓜10份,梨20份,火龙果8份,葡萄5份,酸奶10份,异Vc钠0.02份。

[0031] 其制备方法为:将哈密瓜、梨、火龙果、葡萄去皮去核后打浆,在打浆过程中异Vc钠防止氧化变色,然后装罐,加入酸奶,121℃蒸汽灭菌15-20分钟,冷却即得。

[0032] 实施例2

一种酸奶果酱罐头,它由以下重量份的原料构成,哈密瓜20份,梨10份,火龙果5份,葡萄5份,酸奶20份,异Vc钠0.01份。

[0033] 其制备方法为:将哈密瓜、梨、火龙果、葡萄去皮去核后打浆,在打浆过程中异Vc钠防止氧化变色,然后装罐,加入酸奶,121℃蒸汽灭菌15-20分钟,冷却即得。

[0034] 实施例3

一种酸奶果酱罐头,它由以下重量份的原料构成,哈密瓜15份,梨15份,火龙果7份,葡萄8份,酸奶15份,异Vc钠0.02份。

[0035] 其制备方法为:将哈密瓜、梨、火龙果、葡萄去皮去核后打浆,在打浆过程中异Vc钠防止氧化变色,然后装罐,加入酸奶,121℃蒸汽灭菌15-20分钟,冷却即得。

[0036] 以上所述实施例仅表达了本申请的具体实施方式,其描述较为具体和详细,但不能因此而理解为对本申请保护范围的限制。应当指出的是,对于本领域的普通技术人员来说,在不脱离本申请技术方案构思的前提下,还可以做出若干变形和改进,这些都属于本申请的保护范围。