



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107047905 A

(43)申请公布日 2017.08.18

(21)申请号 201610956657.4

(22)申请日 2016.11.04

(71)申请人 覃贤强

地址 537304 广西壮族自治区贵港市平南县六陈镇古和村共和街屯39号

(72)发明人 覃贤强

(74)专利代理机构 长沙正奇专利事务所有限责任公司 43113

代理人 周晟

(51) Int. Cl.

A23G 3/36(2006.01)

A23G 3/48(2006.01)

A23B 7/02(2006.01)

A23B 7/144(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种富硒草莓干的加工方法

(57)摘要

本发明公开一种富硒草莓干的加工方法,将新鲜的富硒草莓洗净,切片,放入护色剂中浸泡20-40分钟,漂洗干净后加入白砂糖、蜂蜜、肉桂粉等混合均匀,经过糖渍、烘干、杀菌等步骤,制得富硒草莓干。本发明提供的富硒草莓干的加工方法,草莓干色泽均匀,产品营养丰富,加入蜂蜜和肉桂粉后风味独特;产品还具有调脾养胃、滋阴补血、清热去火和防癌抗癌的功效;本发明采用富硒草莓作为原料,加工得到的草莓干富含硒元素,有效补充了人体的硒含量,提高人体免疫力,提高了草莓干的保健功能;本发明的富硒草莓干的加工方法简单,得到的富硒草莓干便于长期保存和运输,有利于大规模工业化生产加工。

1. 一种富硒草莓干的加工方法,其特征在于,所述加工方法的具体步骤如下:
  - (1) 预处理:将新鲜的富硒草莓洗净,切成3-5mm厚的富硒草莓片;
  - (2) 护色:将富硒草莓片浸泡到护色剂中20-40min;
  - (2) 漂洗:将浸泡好的富硒草莓片用清水漂洗1-2h,捞起沥干,备用;
  - (3) 糖渍:取完成漂洗的富硒草莓片100-200份,20-40份白砂糖、10-30份蜂蜜、5-10份肉桂粉、0.5-3份山梨酸钾,混合均匀,糖渍15-30天,每1-3天翻动一次草莓片;
  - (6) 干燥:将糖渍后的富硒草莓片在真空条件下干燥30-60min;
  - (7) 将完成干燥的糖渍富硒草莓片包装、灭菌,即得。
2. 如权利要求1所述的一种富硒草莓干的加工方法,其特征在于所述步骤(2)的护色剂为浓度0.1-0.5%的亚硫酸氢钠。
3. 如权利要求1所述的一种富硒草莓干的加工方法,其特征在于所述步骤(6)真空条件下的温度为45-60℃,真空度为-60~-110kpa。

## 一种富硒草莓干的加工方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域,具体涉及一种富硒草莓干的加工方法。

### 背景技术

[0002] 草莓(学名:Fragaria ananassa Duch,英文:Strawberry)。蔷薇科、草莓属多年生草本,一种红色的花果,又名凤梨草莓、红莓、洋莓、地莓等,外观呈心形,鲜美红嫩,果肉多汁,含有特殊的浓郁水果芳香。草莓营养丰富,具有明目养肝作用,可以帮助消化、通畅大便。草莓的营养成分容易被人体消化、吸收,多吃也不会受凉或上火,是老少皆宜的健康食品。草莓是鞣酸含量丰富的植物,在体内可吸附和阻止致癌化学物质的吸收,具有防癌作用。

[0003] 草莓含有大量果胶及纤维素,可以促进肠胃蠕动、帮助消化,适用于食欲缺乏、餐后腹胀的病症;草莓含多种糖类、柠檬酸、苹果酸、氨基酸、易被人体吸收,达到补充血容量,维持体液平衡的作用;春季人的肝火往往比较旺盛,吃点草莓可以起到抑制的作用;草莓中所含有的鞣花酸能保护人体组织不受致癌物质的伤害,且有一定的抑制恶性肿瘤细胞生长的作用。

[0004] 硒是人体必需的微量元素。硒参与合成人体内多种含硒酶和含硒蛋白。其中谷胱甘肽过氧化物酶,在生物体内催化氢过氧化物或脂质过氧化物转变为水或各种醇类,消除自由基对生物膜的攻击,保护生物膜免受氧化损伤;硒参与构成碘化甲状腺胺酸脱碘酶。硒能提高人体免疫,促进淋巴细胞的增殖及抗体和免疫球蛋白的合成。硒对结肠癌、皮肤癌、肝癌、乳腺癌等多种癌症具有明显的抑制和防护的作用,其在机体内的中间代谢产物甲基烯醇具有较强的抗癌活性。硒与维生素E、大蒜素、亚油酸、锗、锌等营养素具有协同抗氧化的功效,增加抗氧化活性。同时,硒具有减轻和缓解重金属毒性的作用。

[0005] 由于草莓的成熟期短、难保存,是一种季节性水果,导致草莓集中上市,若不能被市场消费掉,会造成资源的浪费,目前,草莓大多被当作水果被直接食用,并且草莓在正常的储存中,容易腐烂变质,因此将草莓制作成干制品,是较为新颖的技术方法,但是目前草莓在正常的制备中,由于技术的匮乏,制备成的草莓干养分大部分都会流失,同时在制备时,还很容易造成二次污染,影响实际的味美健康。

### 发明内容

[0006] 本发明旨在发明一种富硒草莓干的加工方法。

[0007] 为实现上述发明目的,本发明的技术方案如下:

本发明的富硒草莓干的加工方法,具体步骤如下:

- (1) 预处理:将新鲜的富硒草莓洗净,切成3-5mm厚的富硒草莓片;
- (2) 护色:将富硒草莓片浸泡到护色剂中20-40min;
- (2) 漂洗:将浸泡好的富硒草莓片用清水漂洗1-2h,捞起沥干,备用;
- (3) 糖渍:取完成漂洗的富硒草莓片100-200份,20-40份白砂糖、10-30份蜂蜜、5-10份

肉桂粉、0.5-3份山梨酸钾,混合均匀,糖渍15-30天,每1-3天翻动一次草莓片;

(6)干燥:将糖渍后的富硒草莓片在真空条件下干燥30-60min;

(7)将完成干燥的糖渍富硒草莓片包装、灭菌,即得。

[0008] 所述步骤(2)的护色剂为浓度0.1-0.5%的亚硫酸氢钠。

[0009] 所述步骤(6)真空条件下的温度为45-60℃,真空度为-60~-110kpa。

[0010] 本发明的有益效果为:

本发明提供的富硒草莓干的加工方法,草莓干色泽均匀,有嚼劲,有弹性,具有草莓的风味,产品营养丰富,加入蜂蜜和肉桂粉后风味独特;产品还具有调脾养胃、滋阴补血、清热去火和防癌抗癌的功效;本发明采用富硒草莓作为原料,加工得到的草莓干富含硒元素,有效补充了人体的硒含量,达到提高人体免疫力,抑制和防护癌症发作的效果,提高了草莓干的保健功能;本发明的富硒草莓干的加工方法简单,得到的富硒草莓干便于长期保存和运输,有利于大规模工业化生产加工,从而提高草莓种植加工业的经济效益。

### 具体实施方式

[0011] 下面通过实施例进一步说明本发明。应该理解的是,本发明的实施例是用于说明本发明而不是对本发明的限制。根据本发明的实质对本发明进行的简单改进都属于本发明要求保护的范围。

[0012] 实施例1

本发明的富硒草莓干的加工方法,具体步骤如下:

(1)预处理:称取100kg新鲜的富硒草莓,洗净,切成3mm厚的富硒草莓片;

(2)护色:将富硒草莓片浸泡到护色剂中20min;

(2)漂洗:将浸泡好的富硒草莓片用清水漂洗1h,捞起沥干,备用;

(3)糖渍:称取20kg白砂糖、10kg蜂蜜、5kg肉桂粉、0.5kg山梨酸钾,和富硒草莓片混合均匀,糖渍15天,每天翻动一次草莓片;

(6)干燥:将糖渍后的富硒草莓片在真空条件下干燥30min;

(7)将完成干燥的糖渍富硒草莓片包装、灭菌,即得。

[0013] 所述步骤(2)的护色剂为浓度0.1%的亚硫酸氢钠。

[0014] 所述步骤(6)真空条件下的温度为45℃,真空度为-60kpa。

[0015] 实施例2

本发明的富硒草莓干的加工方法,具体步骤如下:

(1)预处理:称取140kg新鲜的富硒草莓,洗净,切成4mm厚的富硒草莓片;

(2)护色:将富硒草莓片浸泡到护色剂中25min;

(2)漂洗:将浸泡好的富硒草莓片用清水漂洗1.5h,捞起沥干,备用;

(3)糖渍:称取25kg白砂糖、15kg蜂蜜、7kg肉桂粉、1.5kg山梨酸钾,和草莓片混合均匀,糖渍20天,每2天翻动一次草莓片;

(6)干燥:将糖渍后的富硒草莓片在真空条件下干燥40min;

(7)将完成干燥的糖渍富硒草莓片包装、灭菌,即得。

[0016] 所述步骤(2)的护色剂为浓度0.2%的亚硫酸氢钠。

[0017] 所述步骤(6)真空条件下的温度为50℃,真空度为-80kpa。

**[0018] 实施例3**

本发明的富硒草莓干的加工方法,具体步骤如下:

- (1) 预处理:称取170kg新鲜的富硒草莓,洗净,切成4mm厚的富硒草莓片;
- (2) 护色:将富硒草莓片浸泡到护色剂中35min;
- (2) 漂洗:将浸泡好的富硒草莓片用清水漂洗1.5h,捞起沥干,备用;
- (3) 糖渍:称取35kg白砂糖、25kg蜂蜜、8kg肉桂粉、2.5kg山梨酸钾,和草莓片混合均匀,糖渍25天,每3天翻动一次草莓片;
- (6) 干燥:将糖渍后的富硒草莓片在真空条件下干燥50min;
- (7) 将完成干燥的糖渍富硒草莓片包装、灭菌,即得。

[0019] 所述步骤(2)的护色剂为浓度0.4%的亚硫酸氢钠。

[0020] 所述步骤(6)真空条件下的温度为55℃,真空度为-95kpa。

**[0021] 实施例4**

本发明的富硒草莓干的加工方法,具体步骤如下:

- (1) 预处理:称取200kg新鲜的富硒草莓,洗净,切成5mm厚的富硒草莓片;
- (2) 护色:将富硒草莓片浸泡到护色剂中40min;
- (2) 漂洗:将浸泡好的富硒草莓片用清水漂洗2h,捞起沥干,备用;
- (3) 糖渍:称取40kg白砂糖、30kg蜂蜜、10kg肉桂粉、3kg山梨酸钾,和草莓片混合均匀,糖渍30天,每3天翻动一次草莓片;
- (6) 干燥:将糖渍后的富硒草莓片在真空条件下干燥60min;
- (7) 将完成干燥的糖渍富硒草莓片包装、灭菌,即得。

[0022] 所述步骤(2)的护色剂为浓度0.5%的亚硫酸氢钠。

[0023] 所述步骤(6)真空条件下的温度为60℃,真空度为-110kpa。