



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104642946 A

(43) 申请公布日 2015. 05. 27

(21) 申请号 201310590128. 3

(22) 申请日 2013. 11. 22

(71) 申请人 湖北省食为天药业科技有限公司

地址 438600 湖北省黄冈市罗田县经济开发区

(72) 发明人 李世安

(51) Int. Cl.

A23L 1/212(2006. 01)

A23B 7/02(2006. 01)

权利要求书1页 说明书1页

(54) 发明名称

甜柿果干的制作方法

(57) 摘要

本发明提供了一种可以抑制甜柿褐化的甜柿果干的制作方法,包括如下步骤:(1) 将2~5wt%的冰醋酸,5~8wt%的食盐,0.2~1.5wt%的山梨酸钾与水混合制得溶液;(2) 将甜柿鲜果切片后浸泡在上述溶液中,5~20分钟后取出,烘干制得果干。本发明的甜柿果干的制作方法,采取一种化学与物理方法相结合的方式,抑制甜柿褐化,变色;同时保持鲜柿的鲜度,营养和口感。

1. 一种甜柿果干的制作方法,包括如下步骤 :
 - (1) 将 2 ~ 5wt% 的冰醋酸, 5 ~ 8wt% 的食盐, 0.2 ~ 1.5wt% 的山梨酸钾与水混合制得溶液 ;
 - (2) 将甜柿鲜果切片后浸泡在上述溶液中, 5 ~ 20 分钟后取出, 烘干制得果干。
2. 根据权利要求 1 所述的甜柿果干的制作方法,其特征在于 :所述步骤 (2) 将甜柿鲜果切片烘干至含水量为 20wt% 的果干。

甜柿果干的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种果干的制作方法，尤其是一种甜柿果干的制作方法。

背景技术

[0002] 甜柿果实采摘后，其鲜果和脱水加工过程中都会发生褐变现象，使得制作的甜柿果干色彩不好，也影响口感和营养。

发明内容

[0003] 本发明提供了一种可以抑制甜柿褐化的甜柿果干的制作方法。

[0004] 实现本发明目的的甜柿果干的制作方法，包括如下步骤：

[0005] (1) 将 2 ~ 5wt% 的冰醋酸，5 ~ 8wt% 的食盐，0.2 ~ 1.5wt% 的山梨酸钾与水混合制得溶液；

[0006] (2) 将甜柿鲜果切片后浸泡在上述溶液中，5 ~ 20 分钟后取出，烘干制得果干。

[0007] 所述步骤(2)将甜柿鲜果切片烘干至含水量为 20wt% 的果干。

[0008] 本发明的甜柿果干的制作方法的有益效果如下：

[0009] 本发明的甜柿果干的制作方法，采取一种化学与物理方法相结合的方式，抑制甜柿褐化，变色；同时保持鲜柿的鲜度，营养和口感。

具体实施方式

[0010] 本发明的甜柿果干的制作方法，包括如下步骤：

[0011] (1) 将 2 ~ 5wt% 的冰醋酸，5 ~ 8wt% 的食盐，0.2 ~ 1.5wt% 的山梨酸钾与水混合制得溶液；

[0012] (2) 将甜柿鲜果切片后浸泡在上述溶液中，5 ~ 20 分钟后取出，烘干至含水量为 20wt% 的果干。

[0013] 本发明的甜柿果干的制作方法的优点如下：

[0014] 本发明的甜柿果干的制作方法，采取一种化学与物理方法相结合的方式，抑制甜柿褐化，变色；同时保持鲜柿的鲜度，营养和口感。

[0015] 上面所述的实施例仅仅是对本发明的优选实施方式进行描述，并非对本发明的范围进行限定，在不脱离本发明设计精神前提下，本领域普通工程技术人员对本发明技术方案做出的各种变形和改进，均应落入本发明的权利要求书确定的保护范围内。