



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103445152 A

(43) 申请公布日 2013. 12. 18

(21) 申请号 201310001358. 1

(22) 申请日 2013. 01. 05

(71) 申请人 胡素芳

地址 241200 安徽省芜湖市繁昌县荻港镇庆  
大村东埂自然村 28 号

(72) 发明人 胡素芳

(51) Int. Cl.

A23L 1/29 (2006. 01)

A23L 1/212 (2006. 01)

A23L 1/325 (2006. 01)

A23L 1/39 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书1页

(54) 发明名称

一种萝卜汁加工方法

(57) 摘要

本发明公开了一种萝卜汁加工方法,目的在于提供一种适合患者手术后伤口愈合的萝卜汁。本发明所采取的技术方案是用萝卜和乌鳢熬制萝卜汁。本发明公开的一种萝卜汁加工方法,是按下列步骤操作的:(1)选取新鲜白萝卜,压榨白萝卜汁;(2)选取鲜活乌鳢,制作乌鳢肉泥;(3)白萝卜汁、乌鳢肉泥和食盐放入沙锅文火慢炖;(4)自然冷却炖熟的萝卜汁,用筛网过滤,得过滤汁;(5)向过滤汁中加入山梨酸钾;(6)将含有山梨酸钾的滤汁灌入玻璃瓶中,进行真空包装。本发明所采取的技术方案操作简便,这种萝卜汁口感宜人,适合患者手术后伤口愈合,特别适合阑尾炎患者手术后使用。

1. 一种萝卜汁加工方法,其特征是按下列步骤操作的:(1)选取新鲜白萝卜,压榨白萝卜;(2)选取鲜活乌鳢,制作乌鳢肉泥;(3)白萝卜汁、乌鳢肉泥和食盐放入沙锅文火慢炖;(4)自然冷却炖熟的萝卜汁,用筛网过滤,得过滤汁;(5)向过滤汁中加入山梨酸钾;(6)将含有山梨酸钾的滤汁灌入玻璃瓶中,进行真空包装。

## 一种萝卜汁加工方法

[0001]

### 技术领域

[0002] 本发明涉及萝卜加工技术。

### 背景技术

[0003] 申请号为 200410023779.5 的说明书中公开了一种萝卜汁饮料的加工方法,是以青萝卜为基料,在对青萝卜粉碎榨汁过程中,同时加入由肉桂、豆蔻、砂仁、陈醋、红花、料酒六味既是食品又是药品的辅料所煮成的炮制液,进行一次炮制制出萝卜原汁,再按比例在萝卜原汁中加入白砂糖、柠檬原汁加热至沸进行二次炮制制出萝卜浓汁,最后加碳酸水稀释分装成萝卜蔬菜饮料。这种萝卜汁饮料的加工方法不适合手术者伤口愈合使用。

### 发明内容

[0004] 本发明公开了一种萝卜汁加工方法,目的在于提供一种适合患者手术后伤口愈合的萝卜汁。本发明所采取的技术方案是用萝卜和乌鳢熬制萝卜汁。

[0005] 本发明公开的一种萝卜汁加工方法,是按下列步骤操作的:(1)选取新鲜白萝卜,压榨白萝卜汁;(2)选取鲜活乌鳢,制作乌鳢肉泥;(3)白萝卜汁、乌鳢肉泥和食盐放入沙锅文火慢炖;(4)自然冷却炖熟的萝卜汁,用筛网过滤,得过滤汁;(5)向过滤汁中加入山梨酸钾;(6)将含有山梨酸钾的滤汁灌入玻璃瓶中,进行真空包装。选取新鲜白萝卜,清洗干净,用榨汁机压榨,得白萝卜汁。萝卜汁具有通气功效。选取鲜活乌鳢,除去内脏和骨骼,得乌鳢肉。乌鳢肉具有促进伤口愈合作用。用水清洗乌鳢肉,然后放入绞肉机中制作乌鳢肉泥。白萝卜汁、乌鳢肉泥和食盐放入沙锅文火慢炖,至有熟香气味。自然冷却炖熟的萝卜汁,用筛网过滤,除去乌鳢肉渣,得过滤汁。向过滤汁中加入山梨酸钾,防止其变质。将含有山梨酸钾的滤汁灌入玻璃瓶中,用真空包装机械进行真空包装。这种萝卜汁在 25℃ 下遮光贮藏,保质期达 200—250 天。

[0006] 本发明所采取的技术方案操作简便,这种萝卜汁口感宜人,适合患者手术后伤口愈合,特别适合阑尾炎患者手术后使用。

### 具体实施方式

[0007] 选取新鲜白萝卜,清洗干净,用榨汁机压榨,得白萝卜汁。选取鲜活乌鳢,除去内脏和骨骼,得乌鳢肉。用水清洗乌鳢肉,然后放入绞肉机中制作乌鳢肉泥。白萝卜汁、乌鳢肉泥和食盐放入沙锅文火慢炖 3 小时,有熟香气味散发。自然冷却炖熟的萝卜汁,用筛网过滤,除去乌鳢肉渣,得过滤汁。向过滤汁中加入山梨酸钾,防止其变质。将含有山梨酸钾的滤汁灌入玻璃瓶中,用真空包装机械进行真空包装。这种萝卜汁在 25℃ 下遮光贮藏,保质期达 200—250 天。这种萝卜汁口感宜人,适合患者手术后伤口愈合,特别适合阑尾炎患者手术后使用。