



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106666563 A

(43)申请公布日 2017.05.17

(21)申请号 201710007682.2

A23L 5/20(2016.01)

(22)申请日 2017.01.05

A23L 33/10(2016.01)

(71)申请人 广西金臣科技有限公司

地址 530105 广西壮族自治区南宁市南宁-
东盟经济开发区武华大道39号青年工
业园区二十一号厂房

(72)发明人 金凤章

(74)专利代理机构 北京君恒知识产权代理事务
所(普通合伙) 11466

代理人 谭月萍 黄启行

(51)Int.Cl.

A23L 19/20(2016.01)

A23L 27/00(2016.01)

A23L 27/10(2016.01)

A23L 27/20(2016.01)

权利要求书2页 说明书6页

(54)发明名称

一种李子腌制品及其腌制方法

(57)摘要

本发明属于水果加工与腌制技术领域,尤其涉及一种李子腌制品及其腌制方法,所述李子腌制品由李子、调味料和发酵剂腌制而成,所述李子、调味料和发酵剂质量比为56~72:6~12:12~18;并公开了其制备方法,首先是选用新鲜的李子,用清水冲洗干净后,然后放入清洗液中浸泡,再切开、去除李子核后用白糖搓揉搅拌;其次是将李子和调味料放入搅拌器内进行真空离心搅拌,得到调味处理后的李子混合物料;再次将调味处理后的李子混合物料和发酵剂放入发酵罐进行发酵,最后是装罐和杀菌。本发明腌制的李子制品营养全面,清脆可口,具有纯天然的发酵香味,保质期长,还具有清肝明目、养颜美容、促进消化等保健功效。

1. 一种李子腌制品,其特征在于:所述李子腌制品由李子、调味料和发酵剂腌制而成,所述李子、调味料和发酵剂质量比为56~72:6~12:12~18;所述调味料由以下重量份的原料组成:糯米7~12份、草莓汁3~5份、刺梨果6~12份、冰糖2~6份、红酒1~4份、红辣椒粉0.5~1.5份、食盐2~5份、酱油8~12份、薄荷1~4份和水8~15份;所述发酵剂由以下重量份的原料组成:桑椹8~15份、甘草3~8份、甘蔗4~10份、桔皮3~6份、红枣1~4份、肉桂1~3份、蜂蜜4~8份、寡糖0.5~2份和活性酵母0.2~1份;所述发酵剂的制备过程是先将桑椹、甘草、甘蔗用水洗净,烘干水分含量至35%~45%,备用;其次是将甘蔗洗净再切成小段,每段长度为1cm~3cm,然后将红枣、肉桂搅碎成颗粒状后加入蜂蜜进行搅拌混合放置5小时~10小时,再次是将桑椹、甘草、甘蔗放入80℃~90℃的开水中浸泡2小时~3小时后用文火煮1小时~2小时,再加入红枣、肉桂、蜂蜜的混合物用小火煮0.5小时~1小时,然后过滤出残留杂质,得到混合过滤液,最后向混合过滤液中加入桔皮、寡糖和活性酵母,再用小火煮0.5小时后搅拌冷却至常温,然后在常温下密封发酵5天~10天,即可得到发酵剂。

2. 根据权利要求1所述的一种李子腌制品,其特征在于:所述李子腌制品由李子、调味料和发酵剂腌制而成,所述李子、调味料和发酵剂质量比为64:8:16;所述调味料由以下重量份的原料组成:糯米9份、草莓汁4份、刺梨果9份、冰糖4份、红酒3份、红辣椒粉1份、食盐4份、酱油10份、薄荷3份和水12份;所述发酵剂由以下重量份的原料组成:桑椹12份、甘草6份、甘蔗8份、桔皮5份、红枣3份、肉桂2份、蜂蜜6份、寡糖1.5份和活性酵母0.5份。

3. 一种李子腌制品的腌制方法,其特征在于:包括以下步骤:

步骤一:原料预处理,选用新鲜、无腐烂、无污染、无病虫害的李子,用清水冲洗干净后,然后放入清洗液中浸泡0.5小时~1小时进行清洗,捞起滤出水分,将李子沿核缝线切开,去除李子核,再将李子放在60℃~70℃的温度下烘干水分至30%~40%,然后用白糖搓揉搅拌8分钟~15分钟;所述清洗液由0.1%~0.5%的氯化钙溶液、0.06%~0.2%的氢氧化钙溶液和12%~18%的氯化钠溶液混合而成;

步骤二:调味处理,将步骤一中预处理的李子放入搅拌器内并压严实紧凑,再将调味料缓慢倒入搅拌器内,然后转动搅拌器进行真空离心搅拌,得到调味处理后的李子混合物料;

步骤三:发酵腌制,先将发酵罐进行高温水蒸气消毒处理,然后将步骤二调味处理后的李子混合物料送入发酵罐内,再将发酵剂倒入发酵罐内,密封发酵罐后放置在离心机上离心转动3分钟~5分钟,离心转动的转速为500rpm~600rpm,然后放置在15℃~25℃温度下进行发酵2天~6天,得到李子发酵混合物;

步骤四:装罐、杀菌,将步骤三中发酵腌制得到的李子发酵混合物装入包装罐中,然后真空封口,投入杀菌设备中加热至75℃~85℃后进行超声波杀菌,制得李子腌制品。

4. 根据权利要求3所述的一种李子腌制品的腌制方法,其特征在于:所述步骤二中转动搅拌器进行真空离心搅拌时,真空离心搅拌分为两个阶段进行,第一阶段以650rpm~750rpm的转速搅拌4分钟~8分钟,第二阶段以300rpm~400rpm的转速搅拌1分钟~3分钟。

5. 根据权利要求3或4所述的一种李子腌制品的腌制方法,其特征在于:所述步骤二在转动搅拌器进行真空离心搅拌时的真空度为450mmHg~500mmHg。

6. 根据权利要求3所述的一种李子腌制品的腌制方法,其特征在于:所述步骤四中进行超声波杀菌是在频率为70kHz~80kHz的超声波下进行杀菌20分钟~30分钟,先将发酵罐进行高温水蒸气消毒处理后。

7. 根据权利要求1所述的一种李子腌制品的腌制方法,其特征在于:所述步骤一中的氯化钙溶液、氢氧化钙溶液和氯化钠溶液的体积比为1~5:6~10:3~6。

一种李子腌制品及其腌制方法

技术领域

[0001] 本发明属于水果加工与腌制技术领域,尤其涉及一种李子腌制品及其腌制方法。

背景技术

[0002] 李子(*Prunus salicina* Lindl.),是蔷薇科李属植物,别名嘉庆子、布霖、李子、玉皇李、山李子。其果实7~8月间成熟,饱满圆润,玲珑剔透,形态美艳。李子中含有多种营养成分,有养颜美容、润滑肌肤的作用,李子中抗氧化剂含量高的惊人,堪称是抗衰老、防疾病的“超级水果”,是人们最喜欢的水果之一;李子味酸,能促进胃酸和胃消化酶的分泌,并能促进胃肠蠕动,因而有改善食欲,促进消化的作用,尤其对胃酸缺乏、食后饱胀、大便秘结者有效。新鲜李肉中的丝氨酸、甘氨酸、脯氨酸、谷酰胺等氨基酸,有利尿消肿的作用,对肝硬化有辅助治疗效果;但是一般的李子有这样的缺点,就是一般的李子不容易长时间的保存,不方便用户随时携带和食用。目前加工生产李子的产品形式单一,利用率低下;因此对李子进行加工成各式各样的食品,以提高李子的利用率,是目前急需解决的问题,而且市场上腌制的李子容易发生变质、腐烂现象,不能长时间保存,加工出来的李子成品风味不浓郁,营养成分较低又容易流失,与此同时,在李子腌制过程中大量的使用防腐剂,还产生较多的亚硝酸营养成分较低又容易流失化合物等有害物质。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种李子腌制品及其腌制方法,本发明腌制的李子营养价值全面,能促进人体的肠道消化,口味好,储存时间久,为了实现上述发明目的,本发明采用的技术方案如下:

[0004] 根据本发明的一个方面,提供了一种李子腌制品,所述李子腌制品由李子、调味料和发酵剂腌制而成,所述李子、调味料和发酵剂质量比为56~72:6~12:12~18;所述调味料由以下重量份的原料组成:糯米7~12份、草莓汁3~5份、刺梨果6~12份、冰糖2~6份、红酒1~4份、红辣椒粉0.5~1.5份、食盐2~5份、酱油8~12份、薄荷1~4份和水8~15份;所述发酵剂由以下重量份的原料组成:桑椹8~15份、甘草3~8份、甘蔗4~10份、桔皮3~6份、红枣1~4份、肉桂1~3份、蜂蜜4~8份、寡糖0.5~2份和活性酵母0.2~1份。

[0005] 优选的,所述李子腌制品由李子、调味料和发酵剂腌制而成,所述李子、调味料和发酵剂质量比为64:8:16;所述调味料由以下重量份的原料组成:糯米9份、草莓汁4份、刺梨果9份、冰糖4份、红酒3份、红辣椒粉1份、食盐4份、酱油10份、薄荷3份和水12份;所述发酵剂由以下重量份的原料组成:桑椹12份、甘草6份、甘蔗8份、桔皮5份、红枣3份、肉桂2份、蜂蜜6份、寡糖1.5份和活性酵母0.5份。

[0006] 根据本发明的另一个方面,提供了一种李子腌制品的腌制方法,包括以下步骤:

[0007] 步骤一:原料预处理,选用新鲜、无腐烂、无污染、无病虫害的李子,用清水冲洗干净后,然后放入清洗液中浸泡0.5小时~1小时进行清洗,捞起滤出水分,将李子沿核缝线切开,去除李子核,再将李子放在60℃~70℃的温度下烘干水分至30%~40%,然后用白糖搓

揉搅拌8分钟~15分钟;所述清洗液由0.1%~0.5%的氯化钙溶液、0.06%~0.2%的氢氧化钙溶液和12%~18%的氯化钠溶液混合而成;

[0008] 步骤二:调味处理,将步骤一中预处理的李子放入搅拌器内并压严实紧凑,再将调味料缓慢倒入搅拌器内,然后转动搅拌器进行真空离心搅拌,得到调味处理后的李子混合物料;

[0009] 步骤三:发酵腌制,先将发酵罐进行高温水蒸气消毒处理,然后将步骤二调味处理后的李子混合物料送入发酵罐内,再将发酵剂倒入发酵罐内,密封发酵罐后放置在离心机上离心转动3分钟~5分钟,离心转动的转速为500rpm~600rpm,然后放置在15℃~25℃温度下进行发酵2天~6天,得到李子发酵混合物;

[0010] 步骤四:装罐、杀菌,将步骤三中发酵腌制得到的李子发酵混合物装入包装罐中,然后真空封口,投入杀菌设备中加热至75℃~85℃后进行超声波杀菌,制得李子腌制品。

[0011] 优选的,所述步骤二中转动搅拌器进行真空离心搅拌时,真空离心搅拌分为两个阶段进行,第一阶段以650rpm~750rpm的转速搅拌4分钟~8分钟,第二阶段以300rpm~400rpm的转速搅拌1分钟~3分钟。

[0012] 优选的,所述步骤二在中转动搅拌器进行真空离心搅拌时的真空度为450mmHg~500mmHg。

[0013] 优选的,所述步骤四中进行超声波杀菌是在频率为70kHz~80kHz的超声波下进行杀菌20分钟~30分钟。

[0014] 优选的,所述步骤一中的氯化钙溶液、氢氧化钙溶液和氯化钠溶液的体积比为1~5:6~10:3~6。通过清洗液浸泡处理后能够有效对李子进一步清洗、护色和杀菌,而且有效避免李子被切开后氧化使李子更加鲜嫩,保持原有的口感,并且还缩短李子腌制的时间。

[0015] 在本发明中,所述发酵剂的制备过程是先将桑椹、甘草、甘蔗用水洗净,烘干水分含量至35%~45%,备用;其次是将甘蔗洗净再切成小段,每段长度为1cm~3cm,然后将红枣、肉桂搅碎成颗粒状后加入蜂蜜进行搅拌混合放置5小时~10小时,再次是将桑椹、甘草、甘蔗放入800C~900C的开水中浸泡2小时~3小时后用文火煮1小时~2小时,再加入红枣、肉桂、蜂蜜的混合物用小火煮0.5小时~1小时,然后过滤出残留杂质,得到混合过滤液,最后向混合过滤液中加入桔皮、寡糖和活性酵母,再用小火煮0.5小时后搅拌冷却至常温,然后在常温下密封发酵5天~10天,即可得到发酵剂;在本发明中,桔皮有抑菌和调味的作用,蜂蜜、寡糖在发酵过程中起到催化的作用,缩短了发酵的时间,而且改善了李子腌制品中的甜味,增加了李子的香味。

[0016] 本发明中,所述调味料的制备过程是:步骤a、先将刺梨果洗净榨汁、过滤,得到刺梨汁,得到混合液A,备用;步骤b、将草莓汁、红酒、冰糖进行混合,放置3小时~5小时,得到混合液B,步骤c、是将水烧开后,再放入酱油、红辣椒粉、食盐和糯米一起混合后用文火煎煮0.5小时,再依次加入混合液B、混合液A以及薄荷继续加热6分钟~12分钟,步骤d、最后冷却至常温备用,通过增加调味料可以使李子的营养利用率更高,口味更好,营养更加丰富,改善了李子的酸度,而且还增加了李子腌制品的粘合性。

[0017] 本发明中,所采用的原料中,糯米含有蛋白质、脂肪、糖类、钙、磷、铁、维生素B1、维生素B2、烟酸及淀粉等,营养丰富,为温补强壮食品,具有补中益气,健脾养胃,止虚汗之功

效,对食欲不佳,腹胀腹泻有一定缓解作用,糯米在发酵过程中产生许多有益的氨基酸成分,配合其他配料在腌制过程中起到了很好的粘结作用,使李子腌制品易于粘结成型,提高了李子的营养价值,改善了李子的口味,延长了李子的存储时间。刺梨果又名送春归,属蔷薇科野生植物,刺梨富含多种营养素,尤其是维C含量较高,具有抗氧化、解毒的作用,能增加免疫力、抵抗病毒、预防疾病、祛痰止咳和利咽平喘。薄荷,土名叫“银丹草”,为唇形科植物,具有医用和食用双重功能,主要食用部位为茎和叶,在食用上,薄荷既可作为调味剂,又可作香料,具有清新怡神,疏风散热,增进食欲,帮助消化等功效;草莓汁是经草莓榨汁而得到,草莓中富含丰富维生素、膳食纤维、苹果酸、柠檬酸,具有明目养肝,促进生长发育、胃肠道蠕动、改善便秘,预防痤疮和肠癌发生的作用。

[0018] 所述桑葚,即为桑树的成熟果实,桑葚又作桑椹,又叫桑果、桑泡儿,味甜汁多,是人们常食的水果之一,富含大量的水分、蛋白质、维生素和矿物质,此外,还含有鞣酸、苹果酸、和脂肪酸等,其脂肪主要为亚油酸、油酸、软脂酸、硬脂酸和少量辛酸、壬酸、癸酸、肉豆蔻酸、亚麻酸等。《本草纲目》等多种医药典籍中对桑椹的药用价值和用法有详尽的阐述,桑椹性味甘寒,具有补肝益肾、生津润燥、乌发明目、利尿、消暑等功效。甘草,别名:国老、甜草、乌拉尔甘草、甜根子,为豆科、甘草属多年生草本,具有功能主治清热解毒、祛痰止咳、脘腹等功效。桔皮是桔子的外皮,散发出金黄澄亮的果皮,除了香香的酸甜味之外,还有一股淡雅的花香味,可促进食欲、养颜美容、减少疲劳感、消痰止咳、抗菌消炎等。寡糖是指例如水苏糖含量 $\geq 50\%$ 的寡糖。

[0019] 本发明由于采用了上述技术方案,本发明具有如下技术效果:

[0020] (1)、本发明腌制的李子制品清脆可口,具有纯天然的发酵香味,而且在天然腌制李子过程中产生的酵素含有多种活性蛋白小肽能,本发明所使用的发酵剂除了能抑制亚硝酸类化合物的产生,还能促进人体的消化系统,改善了李子的口味;本发明的李子腌制过程属于天然发酵,不添加对人体有害的添加剂,腌制的时间短,食用更安全健康,相比于普通腌制的李子食用更放心。

[0021] (2)、本发明所采用的发酵剂可以很好的提高李子清香美味,增加了营养价值,是天然的发酵剂、防腐剂为一体,可以使李子发酵过程中溢出天然腌制的酵素,提高了李子的食欲感,改善了口味,给消费者提供多样的选择,适应市场需要,而且还延长了李子的保质期。

[0022] (3)、本发明腌制的李子制品还具有清肝明目、养颜美容、润滑肌肤、促进消化、消除疲劳和消痰止咳等保健功效,能促进胃酸、胃消化酶的分泌和胃肠蠕动的作用。

具体实施方式

[0023] 为使本发明的目的、技术方案及优点更加清楚明白,以下举出优选实施例,对本发明进一步详细说明。然而,需要说明的是,说明书中列出的许多细节仅仅是为了使读者对本发明的一个或多个方面有一个透彻的理解,即便没有这些特定的细节也可以实现本发明的这些方面。

[0024] 实施例1:

[0025] 根据本发明的一个方面,提供了一种李子腌制品,所述李子腌制品由李子、调味料和发酵剂腌制而成,所述李子、调味料和发酵剂质量比为72:6:12;所述调味料由以下重量

份的原料组成：糯米12份、草莓汁3份、刺梨果6份、冰糖2份、红酒1份、红辣椒粉0.5份、食盐2份、酱油12份、薄荷1份和水8份；所述发酵剂由以下重量份的原料组成：桑椹15份、甘草3份、甘蔗4份、桔皮3份、红枣1份、肉桂1份、蜂蜜4份、寡糖0.5份和活性酵母0.2份。

[0026] 所述发酵剂的制备过程：先将桑椹、甘草、甘蔗用水洗净，烘干水分含量至35%，备用；其次是将甘蔗洗净再切成小段，每段长度为1cm，然后将红枣、肉桂搅碎成颗粒状后加入蜂蜜进行搅拌混合放置5小时，再次是将桑椹、甘草、甘蔗放入80°C的开水中浸泡3小时后用文火煮1小时，再加入红枣、肉桂、蜂蜜的混合物用小火煮1小时，然后过滤出残留杂质，得到混合过滤液，最后向混合过滤液中加入桔皮、寡糖和活性酵母，再用小火煮0.5小时后搅拌冷却至常温，然后在常温下密封发酵5天，即可得到发酵剂。

[0027] 根据本发明的另一个方面，该实施例提供了一种李子腌制品的腌制方法，包括以下步骤：

[0028] 步骤一：原料预处理，选用新鲜、无腐烂、无污染、无病虫害的李子，用清水冲洗干净后，然后放入清洗液中浸泡0.5小时进行清洗，捞起滤出水分，将李子沿核缝线切开，去除李子核，再将李子放在60°C的温度下烘干水分至40%，然后用白糖搓揉搅拌8分钟；所述清洗液由0.1%的氯化钙溶液、0.2%的氢氧化钙溶液和18%的氯化钠溶液混合而成，氯化钙溶液、氢氧化钙溶液和氯化钠溶液的体积比为1:10:3；

[0029] 步骤二：调味处理，将步骤一中预处理的李子放入搅拌器内并压严实紧凑，再将调味料缓慢倒入搅拌器内，然后转动搅拌器进行真空离心搅拌，得到调味处理后的李子混合物料；在该实施例中，所述真空离心搅拌分为两个阶段进行，第一阶段以650rpm的转速搅拌8分钟，第二阶段以300rpm的转速搅拌3分钟，真空离心搅拌时的真空度为450mmHg；

[0030] 步骤三：发酵腌制，先将发酵罐进行高温水蒸气消毒处理，然后将步骤二调味处理后的李子混合物料送入发酵罐内，再将发酵剂倒入发酵罐内，密封发酵罐后放置在离心机上离心转动3分钟，离心转动的转速为600rpm，然后放置在15°C温度下进行发酵6天，得到李子发酵混合物；

[0031] 步骤四：装罐、杀菌，将步骤三中发酵腌制得到的李子发酵混合物装入包装罐中，然后真空封口，投入杀菌设备中加热至75°C后进行超声波杀菌消毒，制得李子腌制品；该实施例中，超声波杀菌是在频率为70kHz的超声波下进行杀菌消毒30分钟。

[0032] 本发明可以很好地改善李子的口味和香味，增加了营养价值，采用的发酵剂既是天然的发酵剂又是天然的防腐剂，总酸度低于2.20%，盐含量低于3.10%，腌制过程中可以使李子溢出天然的酵素，有效抑制亚硝胺类化合物的产生，食用安全健康，同时通过调味料和发酵剂很好地调节了李子的糖度和酸度，使本发明的李子腌制品色泽更鲜亮，口味清脆持久，酸甜辣口味比较适中，深受消费者喜爱，延长了李子的保存时间，保存时间至少半年以上，而且无腐烂、无发霉现象，保存八个月后，色泽、味道保持稳定，具有较好的保健功效。

[0033] 实施例2：

[0034] 根据本发明的一个方面，提供了一种李子腌制品，所述李子腌制品由李子、调味料和发酵剂腌制而成，所述李子、调味料和发酵剂质量比为56:12:18；所述调味料由以下重量份的原料组成：糯米7份、草莓汁5份、刺梨果12份、冰糖6份、红酒4份、红辣椒粉1.5份、食盐5份、酱油8份、薄荷4份和水15份；所述发酵剂由以下重量份的原料组成：桑椹8份、甘草8份、甘蔗10份、桔皮6份、红枣4份、肉桂3份、蜂蜜8份、寡糖2份和活性酵母1份。

[0035] 所述发酵剂的制备过程:先将桑椹、甘草、甘蔗用水洗净,烘干水分含量至45%,备用;其次是将甘蔗洗净再切成小段,每段长度为3cm,然后将红枣、肉桂搅碎成颗粒状后加入蜂蜜进行搅拌混合放置10小时,再次是将桑椹、甘草、甘蔗放入900C的开水中浸泡2小时后用火煮2小时,再加入红枣、肉桂、蜂蜜的混合物用小火煮0.5小时,然后过滤出残留杂质,得到混合过滤液,最后向混合过滤液中加入桔皮、寡糖和活性酵母,再用小火煮0.5小时后冷却至常温,然后在常温下密封发酵10天,即可得到发酵剂。

[0036] 根据本发明的另一个方面,该实施例提供了一种李子腌制品的腌制方法,包括以下步骤:

[0037] 步骤一:原料预处理,选用新鲜、无腐烂、无污染、无病虫害的李子,用清水冲洗干净后,然后放入清洗液中浸泡1小时进行清洗,捞起滤出水分,将李子沿核缝线切开,去除李子核,再将李子放在70℃的温度下烘干水分至30%,然后用白糖搓揉搅拌15分钟;所述清洗液由0.5%的氯化钙溶液、0.06%的氢氧化钙溶液和12%的氯化钠溶液混合而成,氯化钙溶液、氢氧化钙溶液和氯化钠溶液的体积比为5:6:6;

[0038] 步骤二:调味处理,将步骤一中预处理的李子放入搅拌器内并压严实紧凑,再将调味料缓慢倒入搅拌器内,然后转动搅拌器进行真空离心搅拌,得到调味处理后的李子混合物料;在该实施例中,所述真空离心搅拌分为两个阶段进行,第一阶段以750rpm的转速搅拌4分钟,第二阶段以400rpm的转速搅拌1分钟,真空离心搅拌时的真空度为500mmHg。

[0039] 步骤三:发酵腌制,先将发酵罐进行高温水蒸气消毒处理,然后将步骤二调味处理后的李子混合物料送入发酵罐内,再将发酵剂倒入发酵罐内,密封发酵罐后放置在离心机上离心转动5分钟,离心转动的转速为500rpm,然后放置在25℃温度下进行发酵2天,得到李子发酵混合物;

[0040] 步骤四:装罐、杀菌,将步骤三中发酵腌制得到的李子发酵混合物装入包装罐中,然后真空封口,投入杀菌设备中加热至85℃后进行超声波杀菌消毒,制得李子腌制品;该实施例中,超声波杀菌是在频率为80kHz的超声波下进行杀菌消毒20分钟。

[0041] 本发明可以很好地改善李子的口味和香味,增加了营养价值,采用的发酵剂既是天然的发酵剂又是天然的防腐剂,总酸度低于2.30%,盐含量低于3.30%,腌制过程中可以使李子溢出天然的酵素,有效抑制亚硝胺类化合物的产生,食用安全健康,同时通过调味料和发酵剂很好地调节了李子的糖度和酸度,使本发明的李子腌制品色泽更鲜亮,口味清脆持久,酸甜辣口味比较适中,深受消费者喜爱,延长了李子的保存时间,保存时间至少半年以上,而且无腐烂、无发霉现象,保存十二个月后,色泽、味道保持稳定,具有较好的保健功效。

[0042] 实施例3:

[0043] 根据本发明的一个方面,提供了一种李子腌制品,所述李子、调味料和发酵剂质量比为64:8:16;所述调味料由以下重量份的原料组成:糯米9份、草莓汁4份、刺梨果9份、冰糖4份、红酒3份、红辣椒粉1份、食盐4份、酱油10份、薄荷3份和水12份;所述发酵剂由以下重量份的原料组成:桑椹12份、甘草6份、甘蔗8份、桔皮5份、红枣3份、肉桂2份、蜂蜜6份、寡糖1.5份和活性酵母0.5份。

[0044] 所述发酵剂的制备过程:先将桑椹、甘草、甘蔗用水洗净,烘干水分含量至38%,备用;其次是将甘蔗洗净再切成小段,每段长度为2cm,然后将红枣、肉桂搅碎成颗粒状后加入

蜂蜜进行搅拌混合放置8小时,再次是将桑椹、甘草、甘蔗放入86°C的开水中浸泡2.5小时后用火煮1.5小时,再加入红枣、肉桂、蜂蜜的混合物用小火煮0.8小时,然后过滤出残留杂质,得到混合过滤液,最后向混合过滤液中加入桔皮、寡糖和活性酵母,再用小火煮0.5小时后冷却至常温,然后在常温下密封发酵8天,即可得到发酵剂。

[0045] 根据本发明的另一个方面,该实施例提供了一种李子腌制品的腌制方法,包括以下步骤:

[0046] 步骤一:原料预处理,选用新鲜、无腐烂、无污染、无病虫害的李子,用清水冲洗干净后,然后放入清洗液中浸泡0.8小时进行清洗,捞起滤出水分,将李子沿核缝线切开,去除李子核,再将李子放在65°C的温度下烘干水分至36%,然后用白糖搓揉搅拌12分钟;所述清洗液由0.3%的氯化钙溶液、0.12%的氢氧化钙溶液和15%的氯化钠溶液混合而成,氯化钙溶液、氢氧化钙溶液和氯化钠溶液的体积比为3:8:5;

[0047] 步骤二:调味处理,将步骤一中预处理的李子放入搅拌器内并压严实紧凑,再将调味料缓慢倒入搅拌器内,然后转动搅拌器进行真空离心搅拌,得到调味处理后的李子混合物料;在该实施例中,所述真空离心搅拌分为两个阶段进行,第一阶段以700rpm的转速搅拌6分钟,第二阶段以360rpm的转速搅拌2分钟,真空离心搅拌时的真空度为470mmHg;

[0048] 步骤三:发酵腌制,先将发酵罐进行高温水蒸气消毒处理,然后将步骤二调味处理后的李子混合物料送入发酵罐内,再将发酵剂倒入发酵罐内,密封发酵罐后放置在离心机上离心转动4分钟,离心转动的转速为560rpm,然后放置在22°C温度下进行发酵5天,得到李子发酵混合物;

[0049] 步骤四:装罐、杀菌,将步骤三中发酵腌制得到的李子发酵混合物装入包装罐中,然后真空封口,投入杀菌设备中加热至80°C后进行超声波杀菌消毒,制得李子腌制品;该实施例中,超声波杀菌是在频率为75kHz的超声波下进行杀菌消毒25分钟。

[0050] 本发明可以很好地改善李子的口味和香味,增加了营养价值,采用的发酵剂既是天然发酵剂又是天然的防腐剂,总酸度低于1.80%,盐含量低于2.50%,腌制过程中可以使李子溢出天然的酵素,有效抑制亚硝胺类化合物的产生,食用安全健康,同时通过调味料和发酵剂很好地调节了李子的糖度和酸度,使本发明的李子腌制品色泽更鲜亮,口味清脆持久,酸甜辣口味比较适中,深受消费者喜爱,延长了李子的保存时间,保存时间至少半年以上,而且无腐烂、无发霉现象,保存十五个月后,色泽、味道保持稳定,具有较好的保健功效。

[0051] 以上所述仅是本发明的优选实施方式,应当指出,对于本技术领域的普通技术人员来说,在不脱离本发明原理的前提下,还可以作出若干改进和润饰,这些改进和润饰也应视为本发明的保护范围。