



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106107731 A

(43)申请公布日 2016.11.16

---

(21)申请号 201610508028.5

(22)申请日 2016.07.01

(71)申请人 饶平县高堂吴老头食品厂

地址 521000 广东省潮州市饶平县高堂镇  
工业区

(72)发明人 吴裕宾

(74)专利代理机构 汕头市南粤专利商标事务所  
(特殊普通合伙) 44301

代理人 余建国

(51)Int.Cl.

A23L 19/20(2016.01)

A23L 33/00(2016.01)

A01G 1/00(2006.01)

---

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种日香型萝卜干的制备方法

(57)摘要

本发明提供一种日香型萝卜干的制备方法，主要由以下重量配比的原料制成：白萝卜干95-105斤、白糖4-6斤、盐6-10斤，其中，白萝卜需用油茶饼进行施肥、用壳花进行防虫。其制备过程经过纯净水清洗、切粒、腌制、日晒风干、加糖发酵等工序，所制得的萝卜干香脆爽口、略带甘甜、具有日香味，可形成多种不同的食用方式，其无污染、零添加，保证产品健康、卫生，且可长期密封存放。

1. 一种日香型萝卜干的制备方法,其特征在于:主要由以下重量配比的原料制成:白萝卜干95-105斤、白糖4-6斤、盐6-10斤,其中,白萝卜需用油茶饼进行施肥、用壳花进行防虫。

2. 根据权利要求1所述的一种日香型萝卜干的制备方法,其特征在于:主要由以下重量配比的原料制成:白萝卜100斤、白糖5.25斤、盐8斤。

3. 根据权利要求1或2所述的一种日香型萝卜干的制备方法,其特征在于:主要包括以下步骤:

①白萝卜种植过程中只用油茶饼进行施肥、用壳花防虫,且80天则拔出收集;

②拔出后的白萝卜用纯净水冲洗后,一层盐、一层白萝卜由下至上进行堆叠,且堆叠后用竹苦围起,并于隔天进行翻面;

③将初步脱水后的白萝卜置于晾晒架上,进行露天日晒,需经日晒15天以上;

④收起后放于桶中进行发酵,发酵时间为9-12天;

⑤发酵后的萝卜干进行称重,100斤萝卜干放入35斤白糖,并放置1个星期以上即可。

4. 根据权利要求3所述的一种日香型萝卜干的制备方法,其特征在于:所述步骤①中的壳花需经过发酵后均匀地洒在萝卜叶上。

5. 根据权利要求3所述的一种日香型萝卜干的制备方法,其特征在于:所述步骤②中的白萝卜在清洗后进行切粒。

6. 根据权利要求3所述的一种日香型萝卜干的制备方法,其特征在于:所述步骤③中进行日晒需在早上露水开时开始晒,中午进行翻面,晚上收起并用石头压住使其脱水。

7. 根据权利要求3所述的一种日香型萝卜干的制备方法,其特征在于:所述壳花为牡蛎壳所烧制成的灰。

8. 根据权利要求7所述的一种日香型萝卜干的制备方法,其特征在于:所述壳花需在清晨露水未开时,均匀的洒在萝卜叶面上。

## 一种日香型萝卜干的制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及食品制备技术领域,特指一种日香型萝卜干的制备方法。

### 背景技术

[0002] 晒干的萝卜,国内大众喜爱一种独具风味的易保存干蔬菜,其富含维生素B,铁质含量除金针菜外高过其他食物。俗称冬吃萝卜夏吃姜,萝卜干在潮汕称菜脯,咸香脆口,消食开胃,与潮汕咸菜、鱼露并称潮汕三宝。由于得天独厚的气候、水土条件;世代相传的良种,善法,广东饶平高堂镇出产的菜脯色香味俱佳,品质上乘,早在清代就已远近闻名。

[0003] 目前,由于现代化生产的步骤紧凑,导致传统的萝卜干腌制方法已经渐渐流失,现阶段即便采用传统的腌制方法,也无法做出既能防腐保鲜、又能具有香脆口感、可即食、做成菜肴或凉拌腌制的萝卜干。

### 发明内容

[0004] 本发明的目的在于针对已有的技术现状,提供一种日香型萝卜干的制备方法,所制成的萝卜干香脆爽口、略带甘甜,具有独特的日香味,其不添加任何防腐剂,营养、健康。

[0005] 为达到上述目的,本发明采用如下技术方案:

本发明为一种日香型萝卜干的制备方法,主要由以下重量配比的原料制成:白萝卜95-105斤、白糖4-6斤、盐6-10斤,其中,白萝卜需用油茶饼进行施肥、用壳花进行防虫。其中,油茶饼是油茶果实榨油后的饼粕,可随灌溉用水直接冲入土壤中,用其种植的白萝卜品相好、个大饱满;壳花为牡蛎壳所烧制成的灰,属天然的害虫防治植物,对农作物及人体无害,壳花需在清晨露水未开,叶面仍有水份时,均匀的洒在萝卜叶面上,使其附着于叶面上。

[0006] 作为优选的,本发明主要由以下重量配比的原料制成:白萝卜100斤、白糖5.25斤、盐8斤。

[0007] 本发明的一种日香型萝卜干的制备方法,主要包括以下步骤:

①白萝卜种植过程中只用油茶饼进行施肥、用壳花防虫,且80天则拔出收集,这时所收取的白萝卜最为新鲜,个头在一斤半左右,鲜嫩多汁;

②拔出后的白萝卜用纯净水冲洗后,一层盐、一层白萝卜由下至上进行堆叠,且堆叠后用竹苦围起,并于隔天进行翻面;

③将初步脱水后的白萝卜置于晾晒架上,进行露天日晒,需经日晒15天以上;

④收起后放于桶中进行发酵,发酵时间为9-12天;

⑤发酵后的萝卜干进行称重,100斤萝卜干放入35斤白糖,并放置1个星期以上即可,使糖汁渗入萝卜中,使萝卜干重新获取一定的糖分,使其口感爽脆、甘甜。

[0008] 进一步的,步骤①中的壳花需经过发酵后均匀地洒在萝卜叶上。

[0009] 进一步的,步骤②中的白萝卜在清洗后进行切粒。

[0010] 进一步的,步骤③中进行日晒需在早上露水开时开始晒,中午进行翻面,晚上收起并用石头压住使其脱水。

[0011] 本发明的有益效果为：本发明采用传统工艺结合现代食品加工理念，由白萝卜的种植直至加工成为产品为一条完整的制备工艺，该制备过程零添加、无污染，相较于传统的菜脯，可形成多种不同的食用方式，如即食、做成菜肴或凉拌，其口感更为丰富，且若密封得当，若干年后可形成老菜脯，具有生津、消食开胃、化痰止咳等保健功效。

[0012] 具体实施方式：

结合实施例对本发明做进一步的描述：

实施例一：

一种日香型萝卜干的制备方法，主要由以下重量配比的原料制成：白萝卜干95斤、白糖4斤、盐6斤，其中，白萝卜需用油茶饼进行施肥、用壳花进行防虫。

[0013] 本发明的一种日香型萝卜干的制备方法，主要包括以下步骤：

①萝卜种植过程中只用油茶饼进行灌溉施肥、用壳花防虫，且80天左右则拔出收集，其中，壳花为牡蛎壳所烧制成的灰，壳花需经过发酵后，在清晨露水未开，叶面仍有水份时，均匀的洒在萝卜叶面上，使其附着于叶面上；

②拔出后的白萝卜用纯净水冲洗后，进行切粒，然后一层盐、一层白萝卜由下至上进行堆叠，且堆叠后用竹苦围起，并于隔天进行翻面；

③将初步脱水后的白萝卜置于晾晒架上，进行露天日晒，需经日晒15天以上，其中，日晒需在早上露水开时开始晒，中午进行翻面，晚上收起并用石头压住使其脱水；

④收起后放于桶中进行发酵，发酵时间为9-12天；

⑤发酵后的萝卜干进行称重，100斤萝卜干放入35斤白糖，并放置1个星期以上即可。

[0014] 实施例二：

一种日香型萝卜干的制备方法，主要由以下重量配比的原料制成：白萝卜100斤、白糖5.25斤、盐8斤，其中，白萝卜需用油茶饼进行施肥、用壳花进行防虫。

[0015] 本发明的一种日香型萝卜干的制备方法，主要包括以下步骤：

①萝卜种植过程中只用油茶饼进行灌溉施肥、用壳花防虫，且80天左右则拔出收集，其中，壳花为牡蛎壳所烧制成的灰，壳花需经过发酵后，在清晨露水未开，叶面仍有水份时，均匀的洒在萝卜叶面上，使其附着于叶面上；

②拔出后的白萝卜用纯净水冲洗后，进行切粒，然后一层盐、一层白萝卜由下至上进行堆叠，且堆叠后用竹苦围起，并于隔天进行翻面；

③将初步脱水后的白萝卜置于晾晒架上，进行露天日晒，需经日晒15天以上，其中，日晒需在早上露水开时开始晒，中午进行翻面，晚上收起并用石头压住使其脱水；

④收起后放于桶中进行发酵，发酵时间为9-12天；

⑤发酵后的萝卜干进行称重，100斤萝卜干放入35斤白糖，并放置1个星期以上即可。

[0016] 实施例三：

一种日香型萝卜干的制备方法，主要由以下重量配比的原料制成：白萝卜干105斤、白糖6斤、盐10斤，其中，白萝卜需用油茶饼进行施肥、用壳花进行防虫。

[0017] 本发明的一种日香型萝卜干的制备方法，主要包括以下步骤：

①萝卜种植过程中只用油茶饼进行灌溉施肥、用壳花防虫，且80天左右则拔出收集，其中，壳花为牡蛎壳所烧制成的灰，壳花需经过发酵后，在清晨露水未开，叶面仍有水份时，均匀的洒在萝卜叶面上，使其附着于叶面上；

②拔出后的白萝卜用纯净水冲洗后,进行切粒,然后一层盐、一层白萝卜由下至上进行堆叠,且堆叠后用竹苦围起,并于隔天进行翻面;

③将初步脱水后的白萝卜置于晾晒架上,进行露天日晒,需经日晒15天以上,其中,日晒需在早上露水开时开始晒,中午进行翻面,晚上收起并用石头压住使其脱水;

④收起后放于桶中进行发酵,发酵时间为9-12天;

⑤发酵后的萝卜干进行称重,100斤萝卜干放入35斤白糖,并放置1个星期以上即可。

[0018] 对上述实施例中萝卜干进行营养成分的分析,具体结果如表一:

结果 实施例	水分 (%)	糖分 (%)	还原糖 (%)	有机酸 (%)	脂肪 (%)	蛋白质 (%)	粗纤维 (%)	氯化钠 (%)
半年	12.6	28.3	13.5	0.59	0.41	0.0685	20.98	21.86
两年	13.8	26.8	14.8	0.64	0.55	0.0583	17.82	23.56
3-5 年	13.1	30.6	11.9	0.86	0.38	0.0625	19.26	23.81
8-10 年	10.2	33.7	9.8	0.82	0.31	0.0599	18.18	28.69

由表一可以看出,本发明的萝卜干水分含量低,含有丰富的膳食纤维,且含有一定量的糖分,具有防腐效果,其低有机酸、低脂肪、低蛋白,可用于降血脂、降血压、消食开胃、清热生津。

[0019] 对上述实施例中萝卜干的金属元素及亚硝酸盐的检测,具体结果如表二:

结果 实施例	铁 (ug/ml)	钾 (ug/ml)	镁 (ug/ml)	铬 (ug/ml)	亚硝酸盐 (mg/kg)
半年	7.69	1369.5	0.023	0.036	2.32
两年	9.63	1398.2	0.014	0.032	2.17
3-5 年	9.13	1008.4	0.021	0.029	2.86
8-10 年	8.86	1159.2	0.026	0.031	2.35

由表二可看出,萝卜干中含钾、铁质量高,具有降血压、调节机体免疫的功效,其中所含有害元素及亚硝酸盐的含量非常低,对人体无害,可放心食用。

[0020] 当然,以上实施例仅用以说明而非限制本发明的技术方案,不脱离本发明精神和范围的任何修改或局部替换,应涵盖在本发明的权利要求范围当中。