



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106666037 A

(43)申请公布日 2017.05.17

(21)申请号 201611112905.3

(22)申请日 2016.12.06

(71)申请人 钦州阜康农副食品有限公司

地址 535000 广西壮族自治区钦州市钦北
区皇马工业园一区26号

(72)发明人 黄庭盛

(74)专利代理机构 北京同辉知识产权代理事务
所(普通合伙) 11357

代理人 魏忠晖

(51)Int.Cl.

A23G 3/48(2006.01)

A23G 3/36(2006.01)

A23L 5/20(2016.01)

A23L 3/3472(2006.01)

A23L 3/01(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种保健柚子皮果脯及其制作方法

(57)摘要

本发明公开了一种保健柚子皮果脯，所述保健柚子皮果脯由以下重量份原料制成：柚子皮100-500份、甘草5-15份、冰糖20-50份、枇杷10-20份、食盐20-50份、梨汁20-30份、牛奶100-200份、木糖醇1-5份、罗汉果浓缩液5-10份、酢浆草提取液5-8份、维生素C 1-2份、果胶10-20份、纤维素酶1-2份、白酒20-30份、水100-500份；本发明采用食盐和白酒混合浸泡柚子皮能快速去除柚子皮中的苦味，添加枇杷和梨汁增强止咳、化痰，生津养津保健作用，酢浆草提取液具有杀菌作用使用后对人体的肠道起到杀菌的作用，减少肠胃细菌感染，本发明添加了罗汉果浓缩液具有降血糖和平衡血糖的作用。

1. 一种保健柚子皮果脯，其特征在于，所述保健柚子皮果脯由以下重量份原料制成：柚子皮100-500份、甘草5-15份、冰糖20-50份、枇杷10-20份、食盐20-50份、梨汁20-30份、牛奶100-200份、木糖醇1-5份、罗汉果浓缩液5-10份、酢浆草提取液5-8份、维生素C 1-2份、果胶10-20份、纤维素酶1-2份、白酒20-30份、水100-500份。

2. 根据权利要求1所述的保健柚子皮果脯，其特征在于，柚子皮400份、甘草10份、冰糖40份、枇杷15份、食盐30份、梨汁25份、牛奶150份、木糖醇3份、罗汉果浓缩液7份、酢浆草提取液6份、维生素C 1份、果胶18份、纤维素酶1份、白酒25份、水400份。

3. 根据权利要求1所述的保健柚子皮果脯，其特征在于，所述罗汉果浓缩液由以下方法制成：将成熟罗汉果干燥制成罗汉果粉，按重量比1-5:2-12加入水，温度为70-80℃煎煮1-2小时，过滤得到滤液，将滤液减压蒸发浓缩至原来体积的1/4，得到所述罗汉果浓缩液。

4. 根据权利要求1所述的保健柚子皮果脯，其特征在于，所述酢浆草提取液由以下方法制成：将酢浆草干燥制成酢浆草粉，按重量比2:5加入水，温度为70-80℃煎煮12小时，过滤得到所述酢浆草提取液。

5. 根据权利要求1-4中任一所述的保健柚子皮果脯的制作方法，其特征在于，所述制作方法包括下列步骤：

1)、将柚子皮切成长3、宽1厘米，将柚子皮置于微波中10-20分钟，微波温度为70-80℃，将食盐溶于水和白酒中加入柚子皮，再加入纤维素酶，温度为45-55℃浸泡1小时后，捞出沥干水分；

2)、将牛奶分成2份，经过步骤1)的柚子皮浸泡在其中一份牛奶中1小时后，捞出沥干，将枇杷打成果酱与牛奶、冰糖、梨汁、木糖醇、罗汉果浓缩液、酢浆草提取液、维生素C、果胶混合，温度为70-90℃，煮制液体成粘稠状，加入柚子皮，继续煮制20分钟；

3)、将甘草磨成干燥粉，加入到经过步骤2)柚子皮中，再放置零下20℃1-2小时后，再回温至30℃，再微波杀菌后包装即得所述保健柚子皮果脯。

一种保健柚子皮果脯及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及水果制作技术领域。更具体地说，本发明涉及一种保健柚子皮果脯及其制作方法。

背景技术

[0002] 柚子又名“文旦”，外皮很厚，大多在10~11月采摘。柚子多见于南方，以福建漳州、厦门所产柚子最为著名。其果实鲜食甘酸可口，沁人心脾，令人赞不绝口；其果皮、柚花皆可入药，有“天然水果罐头”之称。其中柚子皮具有食用、驱除异味、防蚊虫等功效。目前柚子皮一般用来制作柚子茶，工艺复杂，食用不方便，且功效单一。

发明内容

[0003] 本发明的一个目的是解决至少上述问题，并提供一种保健柚子皮果脯，具有显著的止咳、化痰，生津养津保健作用且能具有杀菌，治疗肠胃疾病的功效。

[0004] 本发明提供的技术方案为：

[0005] 本发明保健柚子皮果脯，所述保健柚子皮果脯由以下重量份原料制成：柚子皮100~500份、甘草5~15份、冰糖20~50份、枇杷10~20份、食盐20~50份、梨汁20~30份、牛奶100~200份、木糖醇1~5份、罗汉果浓缩液5~10份、酢浆草提取液5~8份、维生素C 1~2份、果胶10~20份、纤维素酶1~2份、白酒20~30份、水100~500份。

[0006] 优选的是，柚子皮400份、甘草10份、冰糖40份、枇杷15份、食盐30份、梨汁25份、牛奶150份、木糖醇3份、罗汉果浓缩液7份、酢浆草提取液6份、维生素C 1份、果胶18份、纤维素酶1份、白酒25份、水400份。

[0007] 优选的是，所述罗汉果浓缩液由以下方法制成：将成熟罗汉果干燥制成罗汉果粉，按重量比1~5:2~12加入水，温度为70~80℃煎煮1~2小时，过滤得到滤液，将滤液减压蒸发浓缩至原来体积的1/4，得到所述罗汉果浓缩液。

[0008] 优选的是，所述酢浆草提取液由以下方法制成：将酢浆草干燥制成酢浆草粉，按重量比2:5加入水，温度为70~80℃煎煮1~2小时，过滤得到所述酢浆草提取液。

[0009] 本发明还提供一种所述的保健柚子皮果脯的制作方法，所述制作方法包括下列步骤：

[0010] 1)、将柚子皮切成长3、宽1厘米，将柚子皮置于微波中10~20分钟，微波温度为70~80℃，将食盐溶于水和白酒中加入柚子皮，再加入纤维素酶，温度为45~55℃浸泡1小时后，捞出沥干水分；

[0011] 2)、将牛奶分成2份，经过步骤1)的柚子皮浸泡在其中一份牛奶中1小时后，捞出沥干，将枇杷打成果酱与牛奶、冰糖、梨汁、木糖醇、罗汉果浓缩液、酢浆草提取液、维生素C、果胶混合，温度为70~90℃，煮制液体成粘稠状，加入柚子皮，继续煮制20分钟；

[0012] 3)、将甘草磨成干燥粉，加入到经过步骤2)柚子皮中，再放置零下20℃ 1~2小时后，再回温至30℃，再微波杀菌后包装即得所述保健柚子皮果脯。

[0013] 本发明至少包括以下有益效果：

[0014] 本发明采用食盐和白酒混合浸泡柚子皮，能快速去除柚子皮中的苦味，添加枇杷和梨汁增强本发明的止咳、化痰，生津养津保健作用，酢浆草提取液具有杀菌作用使用后对人体的肠道起到杀菌的作用，减少肠胃细菌感染，并且能延长柚子皮果脯的保质期，制作过程中添加冰糖来调节本发明的甜度，本发明添加了冰糖所以添加了罗汉果浓缩液，罗汉果浓缩液具有降血糖和平衡血糖的作用，本发明微波杀菌使得柚子皮贮存的时间延长，制作短时间干燥，最大限度保持柚子皮原有营养成分及色香味，省去复杂的工艺流程，节能减耗。

[0015] 本发明的其它优点、目标和特征将部分通过下面的说明体现，部分还将通过对本发明的研究和实践而为本领域的技术人员所理解。

具体实施方式

[0016] 结合下面实施例对本发明做进一步的详细说明，以令本领域技术人员参照说明书文字能够据以实施。

[0017] 本发明一个实施方式，保健柚子皮果脯由以下重量份原料制成：柚子皮100-500份、甘草5-15份、冰糖20-50份、枇杷10-20份、食盐20-50份、梨汁20-30份、牛奶100-200份、木糖醇1-5份、罗汉果浓缩液5-10份、酢浆草提取液5-8份、维生素C 1-2份、果胶10-20份、纤维素酶1-2份、白酒20-30份、水100-500份。

[0018] 本发明优选的一个实施方式，柚子皮400份、甘草10份、冰糖40份、枇杷15份、食盐30份、梨汁25份、牛奶150份、木糖醇3份、罗汉果浓缩液7份、酢浆草提取液6份、维生素C 1份、果胶18份、纤维素酶1份、白酒25份、水400份。

[0019] 本发明优选的一个实施方式，所述罗汉果浓缩液由以下方法制成：将成熟罗汉果干燥制成罗汉果粉，按重量比1-5:2-12加入水，温度为70-80℃煎煮1-2小时，过滤得到滤液，将滤液减压蒸发浓缩至原来体积的1/4，得到所述罗汉果浓缩液。

[0020] 本发明优选的一个实施方式，所述酢浆草提取液由以下方法制成：将酢浆草干燥制成酢浆草粉，按重量比2:5加入水，温度为70-80℃煎煮1-2小时，过滤得到所述酢浆草提取液。

[0021] 本发明还提供一种所述的保健柚子皮果脯的制作方法，所述制作方法包括下列步骤：

[0022] 1)、将柚子皮切成长3、宽1厘米，将柚子皮置于微波中10-20分钟，微波温度为70-80℃，将食盐溶于水和白酒中加入柚子皮，再加入纤维素酶，温度为45-55℃浸泡1小时后，捞出沥干水分；

[0023] 2)、将牛奶分成2份，经过步骤1)的柚子皮浸泡在其中一份牛奶中1小时后，捞出沥干，将枇杷打成果酱与牛奶、冰糖、梨汁、木糖醇、罗汉果浓缩液、酢浆草提取液、维生素C、果胶混合，温度为70-90℃，煮制液体成粘稠状，加入柚子皮，继续煮制20分钟；

[0024] 3)、将甘草磨成干燥粉，加入到经过步骤2)柚子皮中，再放置零下20℃ 1-2小时后，再回温至30℃，再微波杀菌后包装即得所述保健柚子皮果脯。

[0025] 实施例1

[0026] 本实施例本发明保健柚子皮果脯，由以下重量份原料制成：柚子皮500份、甘草15

份、冰糖50份、枇杷20份、食盐50份、梨汁30份、牛奶200份、木糖醇5份、罗汉果浓缩液10份、酢浆草提取液8份、维生素C 2份、果胶20份、纤维素酶2份、白酒30份、水500份。

[0027] 所述的保健柚子皮果脯的制作方法，所述制作方法包括下列步骤：

[0028] 1)、将柚子皮切成长3、宽1厘米，将柚子皮置于微波中10分钟，微波温度为70℃，将食盐溶于水和白酒中加入柚子皮，再加入纤维素酶，温度为45℃浸泡1小时后，捞出沥干水分；

[0029] 2)、将牛奶分成2份，经过步骤1)的柚子皮浸泡在其中一份牛奶中1小时后，捞出沥干，将枇杷打成果酱与牛奶、冰糖、梨汁、木糖醇、罗汉果浓缩液、酢浆草提取液、维生素C、果胶混合，温度为70℃，煮制液体成粘稠状，加入柚子皮，继续煮制20分钟；

[0030] 3)、将甘草磨成干燥粉，加入到经过步骤2)柚子皮中，再放置零下20℃ 1小时后，再回温至30℃，再微波杀菌后包装即得所述保健柚子皮果脯。

[0031] 实施例2

[0032] 本实施例保健柚子皮果脯，由以下重量份原料制成：柚子皮400份、甘草10份、冰糖40份、枇杷15份、食盐30份、梨汁25份、牛奶150份、木糖醇3份、罗汉果浓缩液7份、酢浆草提取液6份、维生素C 1份、果胶18份、纤维素酶1份、白酒25份、水400份；所述罗汉果浓缩液由以下方法制成：将成熟罗汉果干燥制成罗汉果粉，按重量比5:12加入水，温度为70℃煎煮2小时，过滤得到滤液，将滤液减压蒸发浓缩至原来体积的1/4，得到所述罗汉果浓缩液；所述酢浆草提取液由以下方法制成：将酢浆草干燥制成酢浆草粉，按重量比2:5加入水，温度为80℃煎煮2小时，过滤得到所述酢浆草提取液。

[0033] 所述的保健柚子皮果脯的制作方法，包括下列步骤：

[0034] 1)、将柚子皮切成长3、宽1厘米，将柚子皮置于微波中20分钟，微波温度为80℃，将食盐溶于水和白酒中加入柚子皮，再加入纤维素酶，温度为55℃浸泡1小时后，捞出沥干水分；

[0035] 2)、将牛奶分成2份，经过步骤1)的柚子皮浸泡在其中一份牛奶中1小时后，捞出沥干，将枇杷打成果酱与牛奶、冰糖、梨汁、木糖醇、罗汉果浓缩液、酢浆草提取液、维生素C、果胶混合，温度为90℃，煮制液体成粘稠状，加入柚子皮，继续煮制20分钟；

[0036] 3)、将甘草磨成干燥粉，加入到经过步骤2)柚子皮中，再放置零下20℃ 2小时后，再回温至30℃，再微波杀菌后包装即得所述保健柚子皮果脯。

[0037] 尽管本发明的实施方案已公开如上，但其并不仅仅限于说明书和实施方式中所列运用，它完全可以被适用于各种适合本发明的领域，对于熟悉本领域的人员而言，可容易地实现另外的修改，因此在不背离权利要求及等同范围所限定的一般概念下，本发明并不限于特定的细节和这里示出与描述的实施例。