



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106579220 A

(43)申请公布日 2017.04.26

(21)申请号 201611199205.2

(22)申请日 2016.12.22

(71)申请人 石挺辉

地址 530000 广西壮族自治区南宁市兴宁区人民路北二里1号

(72)发明人 石挺辉

(74)专利代理机构 昆明合众智信知识产权事务所 53113

代理人 张玺

(51)Int.Cl.

A23L 21/15(2016.01)

A23P 10/10(2016.01)

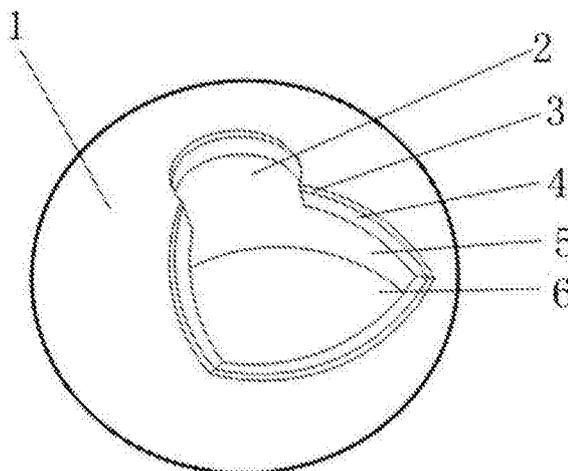
权利要求书1页 说明书4页 附图1页

(54)发明名称

一种椰子冻及其生产工艺

(57)摘要

本发明公开了一种椰子冻,包括椰子壳和果冻本体,所述椰子壳上开设有壳孔,所述椰子壳的内侧为硬质壳层,所述硬质壳层的内侧设有白色果肉层,所述白色果肉层与果冻本体之间预留有空腔。本发明的椰子果冻的主要原料,外形载体用的椰子可以在成熟度较低的时候采摘,缩短椰子的消费周期。椰子从抽苞到完全成熟采摘一般经11~12个月,而本技术方法采用的椰子成熟度5成即可,即椰子抽苞后半年左右即可采摘利用。而做内容物用的果肉椰子汁可以从耐储存的老椰子取得,不受季节限制,椰子老嫩结合,产品利用率高。



1. 一种椰子冻,包括椰子壳(1)和果冻本体(6),其特征在于:所述椰子壳(1)上开设有壳孔(2),所述椰子壳(1)的内侧为硬质壳层(3),所述硬质壳层(3)的内侧设有白色果肉层(4),所述白色果肉层(4)与果冻本体(6)之间预留有空腔(5)。

2. 根据权利要求1所述的一种椰子冻,其特征在于:所述壳孔(2)的直径为35-45毫米。

3. 一种权利要求1所述的椰子冻的生产工艺,其特征在于,包括如下步骤:

S1、取新鲜采摘的嫩椰子一个,要求5成熟,直径20厘米左右,机械去外果皮,抛光打磨去除其余的纤维质,露出木质硬壳;

S2、用开孔器对硬壳开出直径35-45毫米的壳孔,注意不要伤及孔盖部分的椰子,使其保持完好外形;

S3、取出椰子水,过滤取200-230毫升备用;

S4、另取老椰子一个,机械去外果皮,破开果壳取果肉,刨去黑皮得280-320克果肉,破碎后经榨汁机生榨得椰子汁,过滤后取60-80毫升备用;

S5、按配方用量,称取辅料,全部溶解后与S3和S4的椰子水和椰子汁混合得总量为530-550克的椰子果冻内容物,加热至95度杀菌13-16分钟,然后全部热灌装到开好口的椰子内;

S6、及时用S2的椰子盖子加塞封口,然后用石蜡对封口缝隙进行密封处理;

S7、待内容物冷却后,凝结成胶状果冻,对椰子套膜收缩,得成品。

4. 根据权利要求3所述的一种椰子冻的生产工艺,其特征在于:所述辅料由果胶、海藻酸钠、柠檬酸和白砂糖组成。

5. 根据权利要求3所述的一种椰子冻的生产工艺,其特征在于:所述椰子果冻内容物配方:椰子水35-45份、椰子汁12-16份、果胶0.15-0.30份、海藻酸钠0.4-0.6份、柠檬酸0.25-0.45份、白砂糖 7-9份、水34-38份。

6. 根据权利要求3所述的一种椰子冻的生产工艺,其特征在于:所述椰子果冻内容物最佳配方:椰子水40份、椰子汁14份、果胶0.2份、海藻酸钠0.5份、柠檬酸0.3份、白砂糖 8份、水37份。

一种椰子冻及其生产工艺

技术领域

[0001] 本发明属于果冻技术领域,更具体地说,尤其涉及一种椰子冻。同时,本发明还涉及一种椰子冻的生产工艺。

背景技术

[0002] 椰子属于热带水果,外果皮薄,中果皮厚纤维质,内果皮木质坚硬,木质果壳里面是一层白色椰子果肉,这层果肉包围成一个充满椰子汁液的腔室。椰子的食用价值主要是椰子果肉和果腔内的椰子汁液(俗称椰子水)。

[0003] 椰子果肉含植物油脂较多,可做成各类食品,椰子水可直接饮用,人们还利用椰子具有坚硬果壳的这一特点制作成椰子果冻(也有的称为椰子冻),扩大了椰子的食用范围。

[0004] 现有的椰子果冻,其本质是利用椰子木质果壳的密闭保鲜作用作为果冻内容物的包材做成的果冻产品,这类椰子果冻,外形载体用的椰子,要么是成熟度极低的嫩椰子,营养物质几乎还未形成,要么是老椰子,坚硬的果肉很难食用,腔体里面的内容物是普通的果冻,所以不仅营养价值偏低(普通的果冻其主要原料是水、食用胶体、白砂糖、柠檬酸等),产品风味也一般。

[0005] 采用本发明制作的椰子果冻,是采用成熟度5成,要求相对严格的新鲜椰子做椰子果冻的包装外形,果冻内容物是生榨椰子汁以及椰子水,辅以其他配料制作而成的。用新鲜椰子汁和椰子水制成的椰子果冻不仅风味独特,且营养价值也高,开盖食用腔内果冻与内层果肉,椰子果肉层未经过加工保持新鲜状态更符合当代健康消费理念。据《中国食物成分表》(2002版)记载,椰子每100克可食部分营养成分含量蛋白质4%,脂肪12.1%,碳水化合物31.3%,膳食纤维4.7%,钾(K)475mg,钠(Na)55.6 mg,磷(P)90 mg,镁(Mg)65 mg。由此可看出,椰子的矿物质含量很丰富,而矿物质对维持人体正常体液酸碱平衡起十分重要作用。

发明内容

[0006] 本发明的目的是为了解决现有技术中存在的缺点,而提出的一种椰子冻及其生产工艺提高椰子果冻的新鲜度及食用价值,以及实现这些特征的椰子果冻的制作方法。

[0007] 为实现上述目的,本发明提供如下技术方案:

一种椰子冻,包括椰子壳和果冻本体,所述椰子壳上开设有壳孔,所述椰子壳的内侧为硬质壳层,所述硬质壳层的内侧设有白色果肉层,所述白色果肉层与果冻本体之间预留有空腔。

[0008] 优选的,所述壳孔的直径为35-45毫米。

[0009] 本发明还提供一种椰子冻的生产工艺,包括如下步骤:

S1、取新鲜采摘的嫩椰子一个,要求5成熟,直径20厘米左右,机械去外果皮,抛光打磨去除其余的纤维质,露出木质硬壳;

S2、用开孔器对硬壳开出直径35-45毫米的壳孔,注意不要伤及孔盖部分的椰子,使其保持完好外形;

S3、取出椰子水,过滤取200-230毫升备用;

S4、另取老椰子一个,机械去外果皮,破开果壳取果肉,刨去黑皮得280-320克果肉,破碎后经榨汁机生榨得椰子汁,过滤后取60-80毫升备用;

S5、按配方用量,称取辅料,全部溶解后与S3和S4的椰子水和椰子汁混合得总量为530-550克的椰子果冻内容物,加热至95度杀菌13-16分钟,然后全部热灌装到开好口的椰子内;

S6、及时用S2的椰子盖子加塞封口,然后用石蜡对封口缝隙进行密封处理;

S7、待内容物冷却后,凝结成胶状果冻,对椰子套膜收缩,得成品。

[0010] 优选的,所述辅料由果胶、海藻酸钠、柠檬酸和白砂糖组成。

[0011] 优选的,所述椰子果冻内容物配方:椰子水35-45份、椰子汁12-16份、果胶0.15-0.30份、海藻酸钠0.4-0.6份、柠檬酸0.25-0.45份、白砂糖 7-9份、水34-38份。

[0012] 优选的,所述椰子果冻内容物最佳配方:椰子水40份、椰子汁14份、果胶0.2份、海藻酸钠0.5份、柠檬酸0.3份、白砂糖 8份、水37份。

[0013] 本发明的技术效果和优点:本发明提供的一种椰子冻及其生产工艺,通过本发明,可以实现以下技术效果:

(1)椰子果冻的主要原料,外形载体用的椰子可以在成熟度较低的时候采摘,缩短椰子的消费周期。椰子从抽苞到完全成熟采摘一般经11~12个月,而本技术方法采用的椰子成熟度5成即可,即椰子抽苞后半年左右即可采摘利用。而做内容物用的果肉椰子汁可以从耐储存的老椰子取得,不受季节限制,椰子老嫩结合,产品利用率高。

[0014] (2)本发明的制作方法,可以提高现有果冻的营养价值,经济价值提高2倍以上。现有的椰子果冻,市场售价10~15元/个,而本实用新技术生产制作的椰子果冻因新鲜度和营养价值高,售价可以达20元/个以上。

附图说明

[0015] 图1为本发明的椰子果冻结构剖视图;

图2为本发明的生产工艺流程图简图。

[0016] 图中:1椰子壳、2壳孔、3硬质壳层、4白色果肉层、5空腔、6果冻本体。

具体实施方式

[0017] 下面将结合本发明实施例中的附图,对本发明实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述,显然,所描述的实施例仅仅是本发明一部分实施例,而不是全部的实施例。此处所描述的具体实施例仅仅用以解释本发明,并不用于限定本发明。基于本发明中的实施例,本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例,都属于本发明保护的范围。

[0018] 实施例1

如图1所示,一种椰子冻,包括椰子壳1和果冻本体6,所述椰子壳1上开设有35毫米的壳孔2,所述椰子壳1的内侧为硬质壳层3,所述硬质壳层3的内侧设有白色果肉层4,所述白色果肉层4与果冻本体6之间预留有空腔5。

[0019] 如图2所示,本发明还提供一种椰子冻的生产工艺,包括如下步骤:

S1、取新鲜采摘的嫩椰子一个,要求5成熟,直径20厘米左右,机械去外果皮,抛光打磨

去除其余的纤维质,露出木质硬壳;

S2、用开孔器对硬壳开出直径35毫米的壳孔,注意不要伤及孔盖部分的椰子,使其保持完好外形;

S3、取出椰子水,过滤取200毫升备用;

S4、另取老椰子一个,机械去外果皮,破开果壳取果肉,刨去黑皮得290克果肉,破碎后经榨汁机生榨得椰子汁,过滤后取65毫升备用;

S5、按配方用量,称取果胶1.0克,海藻酸钠2.5克,柠檬酸1.3克,白砂糖22克,水160毫升,全部溶解后与S3和S4的椰子水和椰子汁混合得总量540克,加热至95度杀菌13分钟,然后全部热灌装到开好口的椰子内;

S6、及时用S2的椰子盖子加塞封口,然后用石蜡对封口缝隙进行密封处理;

S7、待内容物冷却后,凝结成胶状果冻,对椰子套膜收缩,得成品。

[0020] 实施例2

如图1所示,一种椰子冻,包括椰子壳1和果冻本体6,所述椰子壳1上开设有40毫米的壳孔2,所述椰子壳1的内侧为硬质壳层3,所述硬质壳层3的内侧设有白色果肉层4,所述白色果肉层4与果冻本体6之间预留有空腔5。

[0021] 如图2所示,本发明还提供一种椰子冻的生产工艺,包括如下步骤:

S1、取新鲜采摘的嫩椰子一个,要求5成熟,直径20厘米左右,机械去外果皮,抛光打磨去除其余的纤维质,露出木质硬壳;

S2、用开孔器对硬壳开出直径40毫米的壳孔,注意不要伤及孔盖部分的椰子,使其保持完好外形;

S3、取出椰子水,过滤取216毫升备用;

S4、另取老椰子一个,机械去外果皮,破开果壳取果肉,刨去黑皮得300克果肉,破碎后经榨汁机生榨得椰子汁,过滤后取75毫升备用;

S5、按配方用量,称取果胶1.1克,海藻酸钠2.7克,柠檬酸1.6克,白砂糖27克,水200毫升,全部溶解后与S3和S4的椰子水和椰子汁混合得总量540克,加热至95度杀菌15分钟,然后全部热灌装到开好口的椰子内;

S6、及时用S2的椰子盖子加塞封口,然后用石蜡对封口缝隙进行密封处理;

S7、待内容物冷却后,凝结成胶状果冻,对椰子套膜收缩,得成品。

[0022] 实施例3

如图1所示,一种椰子冻,包括椰子壳1和果冻本体6,所述椰子壳1上开设有45毫米的壳孔2,所述椰子壳1的内侧为硬质壳层3,所述硬质壳层3的内侧设有白色果肉层4,所述白色果肉层4与果冻本体6之间预留有空腔5。

[0023] 如图2所示,本发明还提供一种椰子冻的生产工艺,包括如下步骤:

S1、取新鲜采摘的嫩椰子一个,要求5成熟,直径20厘米左右,机械去外果皮,抛光打磨去除其余的纤维质,露出木质硬壳;

S2、用开孔器对硬壳开出直径45毫米的壳孔,注意不要伤及孔盖部分的椰子,使其保持完好外形;

S3、取出椰子水,过滤取230毫升备用;

S4、另取老椰子一个,机械去外果皮,破开果壳取果肉,刨去黑皮得320克果肉,破碎后

经榨汁机生榨得椰子汁,过滤后取80毫升备用;

S5、按配方用量,称取果胶1.5克,海藻酸钠3.2克,柠檬酸2.0克,白砂糖35克,水240毫升,全部溶解后与S3和S4的椰子水和椰子汁混合得总量540克,加热至95度杀菌15分钟,然后全部热灌装到开好口的椰子内;

S6、及时用S2的椰子盖子加塞封口,然后用石蜡对封口缝隙进行密封处理;

S7、待内容物冷却后,凝结成胶状果冻,对椰子套膜收缩,得成品。

[0024] 综上所述:

椰子果冻主要原料获取方式:椰子取自海南岛沿海一带,分两种,一是成熟度要求5成(以下称嫩椰子)可做椰子果冻外形用,同时其中的椰子水做果冻内容物,另一种是完全成熟(以下称老椰子)的椰子,取其果肉生榨成椰汁后用于果冻内容物。收获果实经挑选后生产制作,相应成熟度不符合要求的不采用。

[0025] 椰子经去中果皮,抛光处理外果壳,开壳取椰子水,取老椰子果肉生榨成椰子汁,椰子水与椰子汁一并做果冻原料,辅料以食用果胶,海藻酸钠,柠檬酸,白砂糖等物料,配制成果冻浆料,杀菌后,然后灌装于开好口的嫩椰子中,盖回椰子盖,密封成型。

[0026] 最后应说明的是:以上所述仅为本发明的优选实施例而已,并不用于限制本发明,尽管参照前述实施例对本发明进行了详细的说明,对于本领域的技术人员来说,其依然可以对前述各实施例所记载的技术方案进行修改,或者对其中部分技术特征进行等同替换,凡在本发明的精神和原则之内,所作的任何修改、等同替换、改进等,均应包含在本发明的保护范围之内。

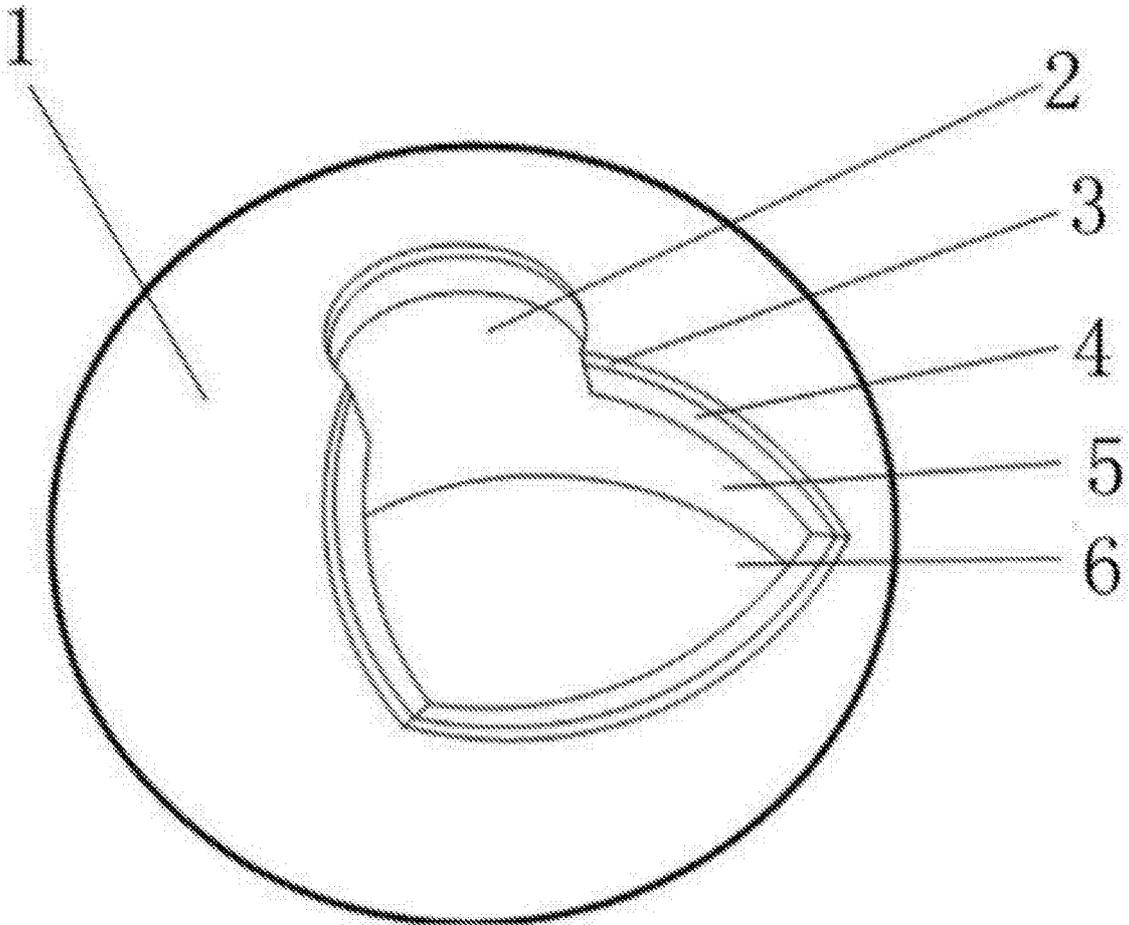


图1

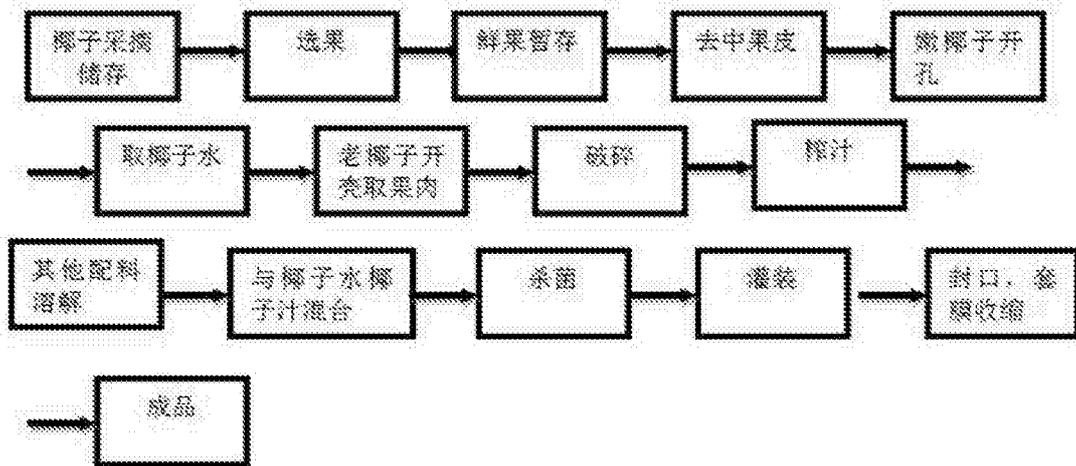


图2