(19) 中华人民共和国国家知识产权局

(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104431830 A
(43) 申请公布日 2015.03.25

(21) 申请号 201410447533.4
(22) 申请日 2014.09.04

(71) 申请人 贵州大自然科技有限公司
地址 550017 贵州省贵阳市白云区都拉营

申请人 南京林业大学

(72) 发明人 周琳琳 张丽影 李婷婷 陈宗勇 李琴

(74) 专利代理机构 贵阳中新专利商标事务所
52100

代理人 刘楠

(51) Int. Cl.
A23L 1/212 (2006.01)
A23B 7/005 (2006.01)

(54) 发明名称
一种原味棕榈花苞软罐头的制备方法

(57) 摘要
本发明公开了一种原味棕榈花苞软罐头的制备方法，通过去皮切分、护色、蒸煮、注汤封口、真空包装和杀菌等生产方法等生产方法，将棕榈花苞含有多种氨基酸、维生素C、糖纤维等营养成分，并具有止血、止泻、活血、散结的功效，以及营养成分大部分都保留了下来。由于棕榈树生长于偏远地区，长期以来，其花苞只能被极少数种植户食用，大量的花苞被弃置。将棕榈花苞经过保鲜后制作成花苞软罐头，解决了花苞的储存、运输及口感问题，可以大范围的推广，这不仅提高了棕榈植物的价值，减少资源浪费，而且为广大消费者提供了一种天然、健康的食材。
1. 一种原味棕榈花苞软罐头的制备方法，其特征在于该方法包括如下步骤：

1) 去皮切分：选取优质新鲜、无褐变的棕榈花苞，将花苞外层坚硬的不能食用的皮层去除，后切分成易于食用的大小；

2) 护色：配制好护色液，将去皮切分后的棕榈花苞立即投入护色液中，避免在空气中长时间暴露。在护色液中浸泡 1 ～ 2 个小时，浸泡过程中需将棕榈花苞完全浸没于护色液下，使之护色完全；

3) 蒸煮：在蒸汽锅内制备好蒸煮液，将蒸煮液煮沸，把棕榈花苞从护色液中取出沥干并清洗干净，投入煮沸的保鲜液中煮沸；预煮时间可根据花苞大小确定，以煮透为度，要求表面不烂；

4) 分选装袋：选择形状适宜的原味棕榈花苞按重量分装于真空包装袋中；

5) 注汤封口：配制原味保鲜液，将棕榈花苞按量分装入软包装袋中，再灌入保鲜液，其添加量应为棕榈花苞量的 10%；

6) 真空包装：然后抽去空气，利用多功能真空封口机热缩封闭，封口真空度控制在 0.096 ～ 0.099MPa 范围内，封口宽度应大于 0.6cm；

7) 杀菌：将真空包装袋投入到装有沸热水的杀菌锅内采用常压杀菌，首先 10 分钟升温到 100℃，恒温 40 分钟，最后 10 分钟降到室温，然后捞出，沥干。

2. 根据权利要求 1 所述的原味棕榈花苞软罐头的制备方法，其特征在于：所述蒸煮时间为 30 分钟，棕榈花苞切片煮沸 20 ～ 30 分钟，整片煮沸 50 分钟 ～ 1 个小时。

3. 根据权利要求 1 所述的原味棕榈花苞软罐头的制备方法，其特征在于：所述注汤封口过程中的保鲜液，包括质量百分比浓度 0.2% 的柠檬酸，质量百分比浓度 0.05% 山梨酸钾，质量百分比浓度 0.2% 的食盐，配制时先溶解食盐和山梨酸钾，最后放入柠檬酸，保鲜液配好后需经过滤才能使用。

4. 根据权利要求 1 所述的原味棕榈花苞软罐头制备方法，其特征在于：所述的护色液，包括质量百分比浓度 0.2% 的柠檬酸，质量百分比浓度 0.1% 的焦亚硫酸钠，质量百分比浓度 0.2% 的食盐，其他的为水。

5. 根据权利要求 1 所述的原味棕榈花苞软罐头制备方法，其特征在于：所述的蒸煮液，包括质量百分比浓度 0.2% 的柠檬酸，质量百分比浓度 0.2% 的食盐，其他的为水。
一种原味棕榈花苞软罐头的制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种原味棕榈花苞软罐头的制备方法，属于棕榈花苞加工技术领域。

背景技术

[0002] 棕榈树，别名木榈、棕榈、唐棕、唐棕榈或山棕，系棕榈科，棕榈属，常绿乔木，高可达10米，树干圆柱形，直立挺拔没有分枝，常残存老叶柄及其下部的叶鞘。棕榈浑身是宝，具有较高的经济价值和观赏价值，而棕苞又名棕笋、棕苞花或棕苞米，是棕榈树未开放的幼嫩花序，形如鱼子状，是一种具有较高开发价值的无公害特种蔬菜。棕苞树栽培管理方便、成本低，经济效益较好，一棵成年棕苞树一树可产棕苞4～5kg。棕苞一般从每年的11月份到次年的3月份可以采摘，剥去外层棕皮即可取得，棕苞味甘微苦，口感较好，具有降低血压和清凉解暑的作用，含有多种氨基酸、淀粉、失水乳糖和蔗糖等，是山珍食谱中的佼佼者，现有的棕苞主要有炒和煮两种吃法，但是这两种吃法只能在现场做好后进行食用，不易储存，不方便携带，所以现有棕榈花苞的食用方法过于单一。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种原味棕榈花苞软罐头的制备方法，通过去皮切分、护色、蒸煮、注汤封口、真空包装和杀菌等生产方法，生产出来的原味棕榈花苞软罐头口感舒爽、口味独特。

[0004] 本发明的一种原味棕榈花苞软罐头的制备方法，其特征在于该方法包括如下步骤：

1）去皮切分：选取优质新鲜、无褐变的棕榈花苞，将花苞外层坚硬的不能食用的皮层去除，后切成细易干食用的大小；

2）护色：将去皮切分后的棕榈花苞立即投入护色液中，避免在空气中长时间暴露，在护色液中浸泡1～2个小时，浸泡过程中需将棕榈花苞完全浸没于护色液下，使之护色完全；

3）蒸煮：在蒸煮锅内制备好蒸煮液，将蒸煮液煮沸，把棕榈花苞从护色液中取出沥干并清洗干净，投入煮沸的保鲜液中煮沸，预煮时间可根据花苞大小确定，以煮透为度，要求透而不烂；

4）分选装袋：选择形状适宜的原味棕榈花苞按重量分装于真空包装袋中；

5）注汤封口：配制原味保鲜液，将棕榈花苞按量分装入软包装袋中，再灌入保鲜液，其添加量应为棕榈花苞量的10%；

6）真空包装：然后抽去空气，利用多功能真空封口机热封封闭，封口真空度控制在0.096～0.099MPa真空范围内，封口宽度应大于0.6cm；

7）杀菌：将真空包装袋投入到装有煮沸热水的杀菌锅内采用常压杀菌，首先10分钟升温到100℃，恒温40分钟，最后10分钟降至室温，然后捞出，沥干。

[0005] 所述的蒸煮时间中，棕榈花苞切片煮沸20～30分钟，整片煮沸50分钟～1个小时。
时。

[0006] 所述注汤封口过程中的保鲜液，包括质量百分比浓度 0.2% 的柠檬酸，质量百分比浓度 0.05% 山梨酸钾，质量百分比浓度 0.2% 的食盐，其他的为水，配制时先溶解食盐和山梨酸钾，最后放入柠檬酸，保鲜液配好后需经过滤才能使用。

[0007] 所述的护色液，包括质量百分比浓度 0.2% 的柠檬酸，质量百分比浓度 0.1% 的焦亚硫酸钠，质量百分比浓度 0.2% 的食盐，其他的为水。

[0008] 所述的蒸煮液，包括质量百分比浓度 0.2% 的柠檬酸，质量百分比浓度 0.2% 的食盐，其他的为水。

[0009] 由于采用了本发明的技术方案，本发明通过去皮切分、护色、蒸煮、注汤封口、真空包装和杀菌等生产方法等生产方法，将棕榈花苞含有多种氨基酸、维生素 C、粗纤维等营养成分，并具有止血、止泻、活血、散结的功效，以及营养成分大部分都保留了下来。由于棕榈树生长于孤僻山区，长期不被少数种植户食用，大量的花苞被丢弃。将棕榈花苞经过保鲜后制作成花苞软罐头，解决了花苞的储存、运输及口感问题，可以大范围的推广，这种不仅提高了棕榈植物的价值，减少资源浪费，而且为广大消费者提供了一种天然、健康的食材。

具体实施方式

[0010] 下面结合实施例对本发明作进一步详细说明。

[0011] 实施例 1：一种原味棕榈花苞软罐头的制备方法，其特征在于该方法包括如下步骤：

1) 去皮切分：选取优质新鲜、无褐变的棕榈花苞，将花苞外层坚硬的不能食用的皮层去除，后切分成易于食用的大小；

2) 护色：配制好护色液，将去皮切分后的棕榈花苞立即投入护色液中，避免在空气中长时间暴露，在护色液中浸泡 1 个小时，浸泡过程中需将棕榈花苞完全浸没于护色液下，使之护色完全；

3) 蒸煮：在蒸煮锅内制备好蒸煮液，将蒸煮液煮沸，再将棕榈花苞从护色液中取出沥干并清洗干净，投入煮沸的蒸煮液中煮沸；预煮时间可根据花苞大小确定，以煮透为度，要求透而不烂；

4) 分选装袋：选择形状适宜的原味棕榈花苞按重量分装于真空包装袋中；

5) 注汤封口：配制原味保鲜液，将棕榈花苞按量分装入软包装袋中，再灌入保鲜液，其添加量应为棕榈花苞量的 10%；

6) 真空包装：然后抽去空气，利用多功能真空封口机热塑封闭，封口真空度控制在 0.096MPa 表压范围内，封口宽度应大于 0.6cm；

7) 杀菌：将真空包装袋投入到装有煮沸热水的杀菌锅内采用常压杀菌，首先 10 分钟升温到 100°C，恒温 40 分钟，最后 10 分钟降为室温，然后捞出，沥干。

[0012] 所述的蒸煮时间中，棕榈花苞切片煮沸 20 分钟，整片煮沸 50 分钟个小时。

[0013] 所述注汤封口过程中的保鲜液，包括质量百分比浓度 0.2% 的柠檬酸，质量百分比浓度 0.05% 山梨酸钾，质量百分比浓度 0.2% 的食盐，其他的为水，配制时先溶解食盐和山梨酸钾，最后放入柠檬酸，保鲜液配好后需经过滤才能使用。
所述的护色液，包括质量百分比浓度 0.2% 的柠檬酸，质量百分比浓度 0.1% 的焦亚硫酸钠，质量百分比浓度 0.2% 的食盐，其他的为水。

所述的蒸煮液，包括质量百分比浓度 0.2% 的柠檬酸，质量百分比浓度 0.2% 的食盐，其他的为水。

实施例 2：一种原味棕榈花苞软罐头的制备方法，其特征在于该方法包括如下步骤：

1) 去皮切分：选取优质新鲜、无褐变的棕榈花苞，将花苞外层坚硬的不能食用的皮层去除，后切分成易于食用的大小；

2) 护色：配制好护色液，将去皮切分后的棕榈花苞立即投入护色液中，避免在空气中长时间暴露，在护色液中浸泡 2 个小时，浸泡过程中需将棕榈花苞完全浸没于护色液下，使之护色完全；

3) 蒸煮：在蒸汽锅内制备好蒸煮液，将蒸煮液煮沸，把棕榈花苞从护色液中取出沥干并清洗干净，投入煮沸的蒸煮液中煮沸；预煮时间可根据花苞大小确定，以煮透为度，要求透而不烂；

4) 分选装袋：选择形状适宜的原味棕榈花苞按重量分装于真空包装袋中；

5) 注汤封口：配制原味保鲜液，将棕榈花苞按量分装入软包装袋中，再灌入保鲜液，其添加量应为棕榈花苞量的 10%；

6) 真空包装：然后抽去空气，利用多功能真空封口机热塑封闭，封口真空度控制在 0.099MPa 表压范围内，封口宽度应大于 0.6 cm；

7) 杀菌：将真空包装袋投入到装有煮沸热水的杀菌锅内采用常压杀菌，首先 10 分钟升温到 100℃，恒温 30 分钟，最后 10 分钟降到室温，然后捞出，沥干。

实施例 3：一种原味棕榈花苞软罐头的制备方法，其特征在于该方法包括如下步骤：

1) 去皮切分：选取优质新鲜、无褐变的棕榈花苞，将花苞外层坚硬的不能食用的皮层去除，后切分成易于食用的大小；

2) 护色：配制好护色液，将去皮切分后的棕榈花苞立即投入护色液中，避免在空气中长时间暴露，在护色液中浸泡 1.5 个小时，浸泡过程中需将棕榈花苞完全浸没于护色液下，使之护色完全；

3) 蒸煮：在蒸汽锅内制备好蒸煮液，将蒸煮液煮沸，把棕榈花苞从护色液中取出沥干并清洗干净，投入煮沸的蒸煮液中煮沸；预煮时间可根据花苞大小确定，以煮透为度，要求透而不烂。
4) 分选装袋:选择形状适宜的原味棕榈花苞按重量分装于真空包装袋中；
5) 注汤封口:配制原味保鲜液,将棕榈花苞按装入软包装袋中,再灌入保鲜液,其
添加量应为棕榈花苞量的 10%；
6) 真空包装:然后抽去空气,利用多功能真空封口机热塑封包,封口真空度控制在 0.
096 ~ 0.099MPa 表压范围内,封口宽度应大于 0.6cm；
7) 杀菌:将真空包装袋投入到装有煮沸热水的杀菌锅内采用常压杀菌,首先 10 分钟
升温到 100℃,恒温 40 分钟,最后 10 分钟降到室温,然后捞出,沥干。

【0022】所述的煮煮时间中,棕榈花苞切片煮沸 25 分钟,整片煮沸 60 分钟。
【0023】所述注汤封口过程中的保鲜液,按质量分数计算,包括质量百分比浓度 0.2% 的柠
檬酸,质量百分比浓度 0.05% 山梨酸钾,质量百分比浓度 0.2% 的食盐,其他的为水,配制时
先溶解食盐和山梨酸钾,最后放入柠檬酸,保鲜液配好后需经过滤才能使用。
【0024】所述的护色液,包括质量百分比浓度 0.2% 的柠檬酸,质量百分比浓度 0.1% 的焦亚
硫酸钠,质量百分比浓度 0.2% 的食盐,其他的为水。
【0025】所述的蒸煮液,包括质量百分比浓度 0.2% 的柠檬酸,质量百分比浓度 0.2% 的食
盐,其他的为水。