



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102907632 A

(43) 申请公布日 2013. 02. 06

(21) 申请号 201210407256. 5

A23L 1/29 (2006. 01)

(22) 申请日 2012. 10. 23

A23B 7/024 (2006. 01)

(66) 本国优先权数据

201110325011. 3 2011. 10. 24 CN

(71) 申请人 北京美味珍科技有限公司

地址 100004 北京市朝阳区建国门外大街 1
号国贸大厦西楼 301 号

(72) 发明人 林开中

(74) 专利代理机构 北京博圣通专利事务所

11238

代理人 杨非 黄薇

(51) Int. Cl.

A23L 1/212 (2006. 01)

权利要求书 4 页 说明书 7 页

(54) 发明名称

一种婴幼儿水果蔬菜冻干保鲜食品的制备方
法

(57) 摘要

一种婴幼儿水果蔬菜冻干保鲜食品的制
备方法,包括:至少精选以下原料中一种或二
种,它包括:水果;或蔬菜,进行清洗、去骨、切
块处理后,将原料放入容器中进行加热蒸煮;原
料蒸熟后,加入适量水,再将其打成浆;进行速
冻处理:温度为:-30° C ~ -60° C;进行打
碎造粒处理:在温度为:-30° C ~ -60° C 条
件下,将原料进行打碎、筛选、分离,直至造粒
完成,制成冰晶体;进行低温冷冻脱水干燥:将
原料送入干燥机中脱水,使水分降至 5% 以下,
干燥室的真空度为:0.8~1.2MMHG;一般加热
板的温度为:90° C~40° C,原料的中心温度
为:-30° C ~ -60° C;冻干时间为:20~40 小时;
包装处理。本发明方法制备的产品是一种营养价
值高、具有多种微量元素及矿物质、且不含有任何
添加剂的婴儿食品。

1. 一种婴幼儿水果冻干保鲜食品的制备方法,它包括:

a、至少精选以下原料中一种或二种,它包括:草莓、树莓、蓝莓、黑莓、红醋莓、桑椹、樱桃、荔枝、枣、龙眼、橘子、金桔、柠檬、枇杷、柚子、苹果、梨、桃、柿子、西瓜、甜瓜、香瓜、哈密瓜、火龙果、菠萝、葡萄、李子、杨梅、橄榄、石榴,进行清洗后,进行真空降温处理,使温度降至 $5^{\circ}\text{C} \sim 0^{\circ}\text{C}$;再加入适量水,水的温度为 $5^{\circ}\text{C} \sim 0^{\circ}\text{C}$,再将其打成浆液;

b、进行速冻处理:将加工原料进行速冻,其温度为: $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$,以保证原有微量元素以及营养素不被流失;

c、进行打碎处理:在温度为: $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$ 条件下,将加工原料进行打碎;

d、进行造粒处理:在温度为: $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$ 条件下,将加工原料进行筛选、分离,直至制成形状如米粒大小的冰晶体;装入容器中备用;

e、进行低温冷冻脱水干燥:将加工原料送入干燥机中脱水,使水分降至5%以下,干燥室的真空度为:0.8-1.2MMHG;一般加热板的温度为: $90^{\circ}\text{C} \sim 40^{\circ}\text{C}$,加工原料的中心温度为: $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$;冻干时间为:20-40小时;

f、将制备成颗粒状的食品进行包装处理,按需求进行密封防潮包装:包括瓶装或铝箔纸袋装。

2. 一种婴幼儿蔬菜冻干保鲜食品的制备方法,它包括:

a、至少精选以下原料中一种或二种,它包括:菠菜、芹菜、小白菜、大白菜、菜芯、芥蓝、芥菜、苋菜、菜花、西兰花、莴苣、茭白、百合、甘蓝、丝瓜、番茄、南瓜、黄瓜、冬瓜、菜瓜、地瓜、土豆、香菇、金针菜、萝卜、胡萝卜、莲藕、荸荠、芋,进行清洗、切块、煮熟后,进行真空降温处理,使温度降至 $5^{\circ}\text{C} \sim 0^{\circ}\text{C}$;再加入适量水,水的温度为 $5^{\circ}\text{C} \sim 0^{\circ}\text{C}$,再将其打成浆液;

b、进行速冻处理:将加工原料进行速冻,其温度为: $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$,以保证原有微量元素以及营养素不被流失;

c、进行打碎处理:在温度为: $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$ 条件下,将加工原料进行打碎;

d、进行造粒处理:在温度为: $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$ 条件下,将加工原料进行筛选、分离,直至制成形状如米粒大小的冰晶体;装入容器中备用;

e、进行低温冷冻脱水干燥:将加工原料送入干燥机中脱水,使水分降至5%以下,干燥室的真空度为:0.8-1.2MMHG;一般加热板的温度为: $90^{\circ}\text{C} \sim 40^{\circ}\text{C}$,加工原料的中心温度为: $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$;冻干时间为:20-40小时;

f、将制备成颗粒状的食品进行包装处理,按需求进行密封防潮包装:包括瓶装或铝箔纸袋装。

3. 一种婴幼儿水果冻干保鲜食品的制备方法,它包括:

a、至少精选以下原料中一种或二种,它包括:新鲜草莓、树莓、蓝莓、黑莓、红醋莓、桑椹,进行清洗后,进行真空降温处理,使温度降至 $5^{\circ}\text{C} \sim 0^{\circ}\text{C}$;再加入适量水,水的温度为 $5^{\circ}\text{C} \sim 0^{\circ}\text{C}$,再将其打成浆液;

b、进行速冻处理:将加工原料进行速冻,其温度为: $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$,以保证原有微量元素以及营养素不被流失;

c、进行打碎处理:在温度为: $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$ 条件下,将加工原料进行打碎;

d、进行造粒处理:在温度为: $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$ 条件下,将加工原料进行筛选、分离,直至制成形状如米粒大小的冰晶体;装入容器中备用;

e、进行低温冷冻脱水干燥 : 将加工原料送入干燥机中脱水, 使水分降至 5% 以下, 干燥室的真空度为 :0.8-1.2MMHG ;一般加热板的温度为 :90° C-40° C, 加工原料的中心温度为 : -30° C ~ -60° C ;冻干时间为 :20-40 小时 ;

f、将制备成颗粒状的食品进行包装处理, 按需求进行密封防潮包装 : 包括瓶装或铝箔纸袋装。

4. 一种婴幼儿水果冻干保鲜食品的制备方法, 它包括 :

a、至少精选以下原料中一种或二种, 它包括 : 新鲜樱桃、荔枝、枣、龙眼, 进行清洗后, 进行真空降温处理, 使温度降至 5° C ~ 0° C ;再加入适量水, 水的温度为 5° C ~ 0° C , 再将其打成浆液 ;

b、进行速冻处理 : 将加工原料进行速冻, 其温度为 : -30° C ~ -60° C , 以保证原有微量元素以及营养素不被流失 ;

c、进行打碎处理 : 在温度为 : -30° C ~ -60° C 条件下, 将加工原料进行打碎 ;

d、进行造粒处理 : 在温度为 : -30° C ~ -60° C 条件下, 将加工原料进行筛选、分离, 直至制成形状如米粒大小的冰晶体 ;装入容器中备用 ;

e、进行低温冷冻脱水干燥 : 将加工原料送入干燥机中脱水, 使水分降至 5% 以下, 干燥室的真空度为 :0.8-1.2MMHG ;一般加热板的温度为 :90° C-40° C, 加工原料的中心温度为 : -30° C ~ -60° C ;冻干时间为 :20-40 小时 ;

f、将制备成颗粒状的食品进行包装处理, 按需求进行密封防潮包装 : 包括瓶装或铝箔纸袋装。

5. 一种婴幼儿水果冻干保鲜食品的制备方法, 它包括 :

a、至少精选以下原料中一种或二种, 它包括 : 新鲜橘子、金桔、柠檬、枇杷、葡萄柚、柚子, 进行清洗、切块后, 进行真空降温处理, 使温度降至 5° C ~ 0° C ;再加入适量水, 水的温度为 5° C ~ 0° C , 再将其打成浆液 ;

b、进行速冻处理 : 将加工原料进行速冻, 其温度为 : -30° C ~ -60° C , 以保证原有微量元素以及营养素不被流失 ;

c、进行打碎处理 : 在温度为 : -30° C ~ -60° C 条件下, 将加工原料进行打碎 ;

d、进行造粒处理 : 在温度为 : -30° C ~ -60° C 条件下, 将加工原料进行筛选、分离, 直至制成形状如米粒大小的冰晶体 ;装入容器中备用 ;

e、进行低温冷冻脱水干燥 : 将加工原料送入干燥机中脱水, 使水分降至 5% 以下, 干燥室的真空度为 :0.8-1.2MMHG ;一般加热板的温度为 :90° C-40° C, 加工原料的中心温度为 : -30° C ~ -60° C ;冻干时间为 :20-40 小时 ;

f、将制备成颗粒状的食品进行包装处理, 按需求进行密封防潮包装 : 包括瓶装或铝箔纸袋装。

6. 一种婴幼儿水果冻干保鲜食品的制备方法, 它包括 :

a、至少精选以下原料中一种或二种, 它包括 : 新鲜苹果、梨、桃、柿子, 进行清洗、切块后, 进行真空降温处理, 使温度降至 5° C ~ 0° C ;再加入适量水, 水的温度为 5° C ~ 0° C , 再将其打成浆液 ;

b、进行速冻处理 : 将加工原料进行速冻, 其温度为 : -30° C ~ -60° C , 以保证原有微量元素以及营养素不被流失 ;

c、进行打碎处理 : 在温度为 : $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$ 条件下, 将加工原料进行打碎 ;

d、进行造粒处理 : 在温度为 : $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$ 条件下, 将加工原料进行筛选、分离, 直至制成形状如米粒大小的冰晶体 ; 装入容器中备用 ;

e、进行低温冷冻脱水干燥 : 将加工原料送入干燥机中脱水, 使水分降至 5% 以下, 干燥室的真空度为 :0.8-1.2MMHG ; 一般加热板的温度为 : $90^{\circ}\text{C}-40^{\circ}\text{C}$, 加工原料的中心温度为 : $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$; 冻干时间为 :20-40 小时 ;

f、将制备成颗粒状的食品进行包装处理, 按需求进行密封防潮包装 : 包括瓶装或铝箔纸袋装。

7. 一种婴幼儿水果冻干保鲜食品的制备方法, 它包括 :

a、至少精选以下原料中一种或二种以上, 它包括 : 新鲜西瓜、甜瓜、香瓜、哈密瓜、火龙果、菠萝, 进行清洗、切块后, 进行真空降温处理, 使温度降至 $5^{\circ}\text{C} \sim 0^{\circ}\text{C}$; 再加入适量水, 水的温度为 $5^{\circ}\text{C} \sim 0^{\circ}\text{C}$, 再将其打成浆液 ;

b、进行速冻处理 : 将加工原料进行速冻, 其温度为 : $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$, 以保证原有微量元素以及营养素不被流失 ;

c、进行打碎处理 : 在温度为 : $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$ 条件下, 将加工原料进行打碎 ;

d、进行造粒处理 : 在温度为 : $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$ 条件下, 将加工原料进行筛选、分离, 直至制成形状如米粒大小的冰晶体 ; 装入容器中备用 ;

e、进行低温冷冻脱水干燥 : 将加工原料送入干燥机中脱水, 使水分降至 5% 以下, 干燥室的真空度为 :0.8-1.2MMHG ; 一般加热板的温度为 : $90^{\circ}\text{C}-40^{\circ}\text{C}$, 加工原料的中心温度为 : $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$; 冻干时间为 :20-40 小时 ;

f、将制备成颗粒状的食品进行包装处理, 按需求进行密封防潮包装 : 包括瓶装或铝箔纸袋装。

8. 一种婴幼儿水果冻干保鲜食品的制备方法, 它包括 :

a、至少精选以下原料中一种或二种, 它包括 : 新鲜葡萄、李子、杨梅、橄榄、石榴, 进行清洗、切块后, 进行真空降温处理, 使温度降至 $5^{\circ}\text{C} \sim 0^{\circ}\text{C}$; 再加入适量水, 水的温度为 $5^{\circ}\text{C} \sim 0^{\circ}\text{C}$, 再将其打成浆液 ;

b、进行速冻处理 : 将加工原料进行速冻, 其温度为 : $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$, 以保证原有微量元素以及营养素不被流失 ;

c、进行打碎处理 : 在温度为 : $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$ 条件下, 将加工原料进行打碎 ;

d、进行造粒处理 : 在温度为 : $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$ 条件下, 将加工原料进行筛选、分离, 直至制成形状如米粒大小的冰晶体 ; 装入容器中备用 ;

e、进行低温冷冻脱水干燥 : 将加工原料送入干燥机中脱水, 使水分降至 5% 以下, 干燥室的真空度为 :0.8-1.2MMHG ; 一般加热板的温度为 : $90^{\circ}\text{C}-40^{\circ}\text{C}$, 加工原料的中心温度为 : $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$; 冻干时间为 :20-40 小时 ;

f、将制备成颗粒状的食品进行包装处理, 按需求进行密封防潮包装 : 包括瓶装或铝箔纸袋装。

9. 一种婴幼儿蔬菜冻干保鲜食品的制备方法, 它包括 :

a、至少精选以下原料中一种或二种, 它包括 : 新鲜菠菜、芹菜、小白菜、大白菜、菜芯、芥蓝、芥菜、苋菜, 进行清洗、切块、煮熟后, 进行真空降温处理, 使温度降至 $5^{\circ}\text{C} \sim 0^{\circ}\text{C}$; 再

加入适量水,水的温度为 $5^{\circ}\text{C} \sim 0^{\circ}\text{C}$,再将其打成浆液;

b、进行速冻处理:将加工原料进行速冻,其温度为: $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$,以保证原有微量元素以及营养素不被流失;

c、进行打碎处理:在温度为: $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$ 条件下,将加工原料进行打碎;

d、进行造粒处理:在温度为: $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$ 条件下,将加工原料进行筛选、分离,直至制成形状如米粒大小的冰晶体;装入容器中备用;

e、进行低温冷冻脱水干燥:将加工原料送入干燥机中脱水,使水分降至5%以下,干燥室的真空度为:0.8-1.2MMHG;一般加热板的温度为: $90^{\circ}\text{C}-40^{\circ}\text{C}$,加工原料的中心温度为: $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$;冻干时间为:20-40小时;

f、将制备成颗粒状的食品进行包装处理,按需求进行密封防潮包装:包括瓶装或铝箔纸袋装。

10. 根据权利要求1-9冻干保鲜食品的制备方法,其特征在于:所述的速冻温度优选为: -55°C ;所述的冻干时间优选为:35小时。

一种婴幼儿水果蔬菜冻干保鲜食品的制备方法

发明领域

[0001] 本发明涉及一种食品,特别指一种婴幼儿水果蔬菜冻干保鲜食品的制备方法。

背景技术

[0002] 近年来,在中国发生了涉及婴幼儿食品安全事件,如“大头娃娃”事件、“三聚氰胺问题奶粉”等,它给消费者的身体健康带来危害。这使人们更加重视安全食品问题,特别是儿童食品安全问题。

[0003] 婴儿食品作为国内一个市场庞大,发展迅速的新兴产业,但目前市场上的此类产品营养不够全面,且味道单调,无法满足婴儿的发育需要。

[0004] 技术内容

[0005] 本发明的目的在于克服背景技术中的不足而提供一种多种口味的婴幼儿水果蔬菜冻干保鲜食品的制备方法,该方法制备的产品是一种营养价值高、具有多种微量元素及矿物质,且不含有任何添加剂婴幼儿食品。

[0006] 本发明的技术方案是:

[0007] 一种婴幼儿水果冻干保鲜食品的制备方法,它包括:

[0008] a、至少精选以下原料中一种或二种,它包括:草莓、树莓、蓝莓、黑莓、红醋莓、桑椹、樱桃、荔枝、枣、龙眼、橘子、金桔、柠檬、枇杷、柚子、苹果、梨、桃、柿子、西瓜、甜瓜、香瓜、哈密瓜、火龙果、菠萝、葡萄、李子、杨梅、橄榄、石榴等,进行清洗后,进行真空降温处理,使温度降至 $5^{\circ}\text{C} \sim 0^{\circ}\text{C}$;再加入适量水,水的温度为 $5^{\circ}\text{C} \sim 0^{\circ}\text{C}$,再将其打成浆液;

[0009] b、进行速冻处理:将加工原料进行速冻,其温度为: $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$,以保证原有微量元素以及营养素不被流失;

[0010] c、进行打碎处理:在温度为: $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$ 条件下,将加工原料进行打碎;

[0011] d、进行造粒处理:在温度为: $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$ 条件下,将加工原料进行筛选、分离,直至制成形状如米粒大小的冰晶体;装入容器中备用;

[0012] e、进行低温冷冻脱水干燥:将加工原料送入干燥机中脱水,使水分降至5%以下,干燥室的真空度为:0.8-1.2MMHG;一般加热板的温度为: $90^{\circ}\text{C} \sim 40^{\circ}\text{C}$,加工原料的中心温度为: $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$;冻干时间为:20-40小时;

[0013] f、将制备成颗粒状的食品进行包装处理,按需求进行密封防潮包装:包括瓶装或铝箔纸袋装。

[0014] 一种婴幼儿蔬菜冻干保鲜食品的制备方法,它包括:

[0015] a、至少精选以下原料中一种或二种,它包括:菠菜、芹菜、小白菜、大白菜、菜芯、芥蓝、芥菜、苋菜、菜花、西兰花、莴苣、茭白、百合、甘蓝、丝瓜、番茄、南瓜、黄瓜、冬瓜、菜瓜、地瓜、土豆、香菇、金针菜、萝卜、胡萝卜、莲藕、荸荠、芋等,进行清洗、切块、煮熟后,进行真空降温处理,使温度降至 $5^{\circ}\text{C} \sim 0^{\circ}\text{C}$;再加入适量水,水的温度为 $5^{\circ}\text{C} \sim 0^{\circ}\text{C}$,再将其打成浆液;

[0016] b、进行速冻处理:将加工原料进行速冻,其温度为: $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$,以保证原

有微量元素以及营养素不被流失；

[0017] c、进行打碎处理：在温度为：-30° C ~ -60° C 条件下，将加工原料进行打碎；

[0018] d、进行造粒处理：在温度为：-30° C ~ -60° C 条件下，将加工原料进行筛选、分离，直至制成形状如米粒大小的冰晶体；装入容器中备用；

[0019] e、进行低温冷冻脱水干燥：将加工原料送入干燥机中脱水，使水分降至 5% 以下，干燥室的真空度为：0.8-1.2MMHG；一般加热板的温度为：90° C-40° C，加工原料的中心温度为：-30° C ~ -60° C；冻干时间为：20-40 小时；

[0020] f、将制备成颗粒状的食品进行包装处理，按需求进行密封防潮包装：包括瓶装或铝箔纸袋装。

[0021] 其中，所述的速冻温度优选为：-55° C。所述的冻干时间优选为：35 小时。

[0022] 所述的干燥方法，也可采用普通干燥或真空干燥的方法。

[0023] 本发明的优点在于：采用本发明技术所生产的婴幼儿系列食品，不含任何色素和任何添加剂、味道可口，健康有益。本产品是一种营养价值高、具有多种微量元素及矿物质，原汁原味的婴幼儿绿色健康食品。由于本发明的产品是在低温和真空条件下生产的，所以这种食品不要冷藏，只要密封包装后，就可在常温下长期贮存、运输和销售。在密封的状态下，可保存 2-3 年不变质。本发明的产品符合世界食品产业“绿色、方便、健康”的发展趋势，在国外市场和国内市场具有良好的前景。

具体实施方式

[0024] 下面结合实施例，对本发明作进一步的说明。

[0025] 实施例 1：

[0026] 一种婴幼儿水果冻干保鲜食品的制备方法，它包括：

[0027] a、至少精选以下原料中一种或二种，它包括：新鲜草莓、树莓、蓝莓、黑莓、红醋莓、桑椹，进行清洗后，进行真空降温处理，使温度降至 5° C ~ 0° C；再加入适量水，水的温度为 5° C ~ 0° C，再将其打成浆液；

[0028] b、进行速冻处理：将加工原料进行速冻，其温度为：-30° C ~ -60° C，以保证原有微量元素以及营养素不被流失；

[0029] c、进行打碎处理：在温度为：-30° C ~ -60° C 条件下，将加工原料进行打碎；

[0030] d、进行造粒处理：在温度为：-30° C ~ -60° C 条件下，将加工原料进行筛选、分离，直至制成形状如米粒大小的冰晶体；装入容器中备用；

[0031] e、进行低温冷冻脱水干燥：将加工原料送入干燥机中脱水，使水分降至 5% 以下，干燥室的真空度为：0.8-1.2MMHG；一般加热板的温度为：90° C-40° C，加工原料的中心温度为：-30° C ~ -60° C；冻干时间为：20-40 小时；

[0032] f、将制备成颗粒状的食品进行包装处理，按需求进行密封防潮包装：包括瓶装或铝箔纸袋装。

[0033] 实施例 2：

[0034] 一种婴幼儿水果冻干保鲜食品的制备方法，它包括：

[0035] a、至少精选以下原料中一种或二种，它包括：新鲜樱桃、荔枝、枣、龙眼，进行清洗后，进行真空降温处理，使温度降至 5° C ~ 0° C；再加入适量水，水的温度为 5° C ~

0° C,再将其打成浆液；

[0036] b、进行速冻处理：将加工原料进行速冻，其温度为：-30° C ~ -60° C，以保证原有微量元素以及营养素不被流失；

[0037] c、进行打碎处理：在温度为：-30° C ~ -60° C 条件下，将加工原料进行打碎；

[0038] d、进行造粒处理：在温度为：-30° C ~ -60° C 条件下，将加工原料进行筛选、分离，直至制成形状如米粒大小的冰晶体；装入容器中备用；

[0039] e、进行低温冷冻脱水干燥：将加工原料送入干燥机中脱水，使水分降至 5% 以下，干燥室的真空度为：0.8-1.2MMHG；一般加热板的温度为：90° C-40° C，加工原料的中心温度为：-30° C ~ -60° C；冻干时间为：20-40 小时；

[0040] f、将制备成颗粒状的食品进行包装处理，按需求进行密封防潮包装：包括瓶装或铝箔纸袋装。

[0041] 实施例 3：

[0042] 一种婴幼儿水果冻干保鲜食品的制备方法，它包括：

[0043] a、至少精选以下原料中一种或二种，它包括：新鲜橘子、金桔、柠檬、枇杷、葡萄柚、柚子，进行清洗、切块后，进行真空降温处理，使温度降至 5° C ~ 0° C；再加入适量水，水的温度为 5° C ~ 0° C，再将其打成浆液；

[0044] b、进行速冻处理：将加工原料进行速冻，其温度为：-30° C ~ -60° C，以保证原有微量元素以及营养素不被流失；

[0045] c、进行打碎处理：在温度为：-30° C ~ -60° C 条件下，将加工原料进行打碎；

[0046] d、进行造粒处理：在温度为：-30° C ~ -60° C 条件下，将加工原料进行筛选、分离，直至制成形状如米粒大小的冰晶体；装入容器中备用；

[0047] e、进行低温冷冻脱水干燥：将加工原料送入干燥机中脱水，使水分降至 5% 以下，干燥室的真空度为：0.8-1.2MMHG；一般加热板的温度为：90° C-40° C，加工原料的中心温度为：-30° C ~ -60° C；冻干时间为：20-40 小时；

[0048] f、将制备成颗粒状的食品进行包装处理，按需求进行密封防潮包装：包括瓶装或铝箔纸袋装。

[0049] 实施例 4：

[0050] 一种婴幼儿水果冻干保鲜食品的制备方法，它包括：

[0051] a、至少精选以下原料中一种或二种，它包括：新鲜苹果、梨、桃、柿子，进行清洗、切块后，进行真空降温处理，使温度降至 5° C ~ 0° C；再加入适量水，水的温度为 5° C ~ 0° C，再将其打成浆液；

[0052] b、进行速冻处理：将加工原料进行速冻，其温度为：-30° C ~ -60° C，以保证原有微量元素以及营养素不被流失；

[0053] c、进行打碎处理：在温度为：-30° C ~ -60° C 条件下，将加工原料进行打碎；

[0054] d、进行造粒处理：在温度为：-30° C ~ -60° C 条件下，将加工原料进行筛选、分离，直至制成形状如米粒大小的冰晶体；装入容器中备用；

[0055] e、进行低温冷冻脱水干燥：将加工原料送入干燥机中脱水，使水分降至 5% 以下，干燥室的真空度为：0.8-1.2MMHG；一般加热板的温度为：90° C-40° C，加工原料的中心温度为：-30° C ~ -60° C；冻干时间为：20-40 小时；

[0056] f、将制备成颗粒状的食品进行包装处理,按需求进行密封防潮包装:包括瓶装或铝箔纸袋装。

[0057] 实施例 5:

[0058] 一种婴幼儿水果冻干保鲜食品的制备方法,它包括:

[0059] a、至少精选以下原料中一种或二种以上,它包括:新鲜西瓜、甜瓜、香瓜、哈密瓜、火龙果、菠萝,进行清洗、切块后,进行真空降温处理,使温度降至 $5^{\circ}\text{C} \sim 0^{\circ}\text{C}$;再加入适量水,水的温度为 $5^{\circ}\text{C} \sim 0^{\circ}\text{C}$,再将其打成浆液;

[0060] b、进行速冻处理:将加工原料进行速冻,其温度为: $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$,以保证原有微量元素以及营养素不被流失;

[0061] c、进行打碎处理:在温度为: $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$ 条件下,将加工原料进行打碎;

[0062] d、进行造粒处理:在温度为: $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$ 条件下,将加工原料进行筛选、分离,直至制成形状如米粒大小的冰晶体;装入容器中备用;

[0063] e、进行低温冷冻脱水干燥:将加工原料送入干燥机中脱水,使水分降至5%以下,干燥室的真空度为:0.8-1.2MMHG;一般加热板的温度为: $90^{\circ}\text{C}-40^{\circ}\text{C}$,加工原料的中心温度为: $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$;冻干时间为:20-40小时;

[0064] f、将制备成颗粒状的食品进行包装处理,按需求进行密封防潮包装:包括瓶装或铝箔纸袋装。

[0065] 实施例 6:

[0066] 一种婴幼儿水果冻干保鲜食品的制备方法,它包括:

[0067] a、至少精选以下原料中一种或二种,它包括:新鲜葡萄、李子、杨梅、橄榄、石榴等,进行清洗后,进行真空降温处理,使温度降至 $5^{\circ}\text{C} \sim 0^{\circ}\text{C}$;再加入适量水,水的温度为 $5^{\circ}\text{C} \sim 0^{\circ}\text{C}$,再将其打成浆液;

[0068] b、进行速冻处理:将加工原料进行速冻,其温度为: $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$,以保证原有微量元素以及营养素不被流失;

[0069] c、进行打碎处理:在温度为: $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$ 条件下,将加工原料进行打碎;

[0070] d、进行造粒处理:在温度为: $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$ 条件下,将加工原料进行筛选、分离,直至制成形状如米粒大小的冰晶体;装入容器中备用;

[0071] e、进行低温冷冻脱水干燥:将加工原料送入干燥机中脱水,使水分降至5%以下,干燥室的真空度为:0.8-1.2MMHG;一般加热板的温度为: $90^{\circ}\text{C}-40^{\circ}\text{C}$,加工原料的中心温度为: $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$;冻干时间为:20-40小时;

[0072] f、将制备成颗粒状的食品进行包装处理,按需求进行密封防潮包装:包括瓶装或铝箔纸袋装。

[0073] 实施例 7:

[0074] 一种婴幼儿蔬菜冻干保鲜食品的制备方法,它包括:

[0075] a、至少精选以下原料中一种或二种,它包括:新鲜菠菜、芹菜、小白菜、大白菜、菜芯、芥蓝、芥菜、苋菜,进行清洗、切块、煮熟后,进行真空降温处理,使温度降至 $5^{\circ}\text{C} \sim 0^{\circ}\text{C}$;再加入适量水,水的温度为 $5^{\circ}\text{C} \sim 0^{\circ}\text{C}$,再将其打成浆液;

[0076] b、进行速冻处理:将加工原料进行速冻,其温度为: $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$,以保证原有微量元素以及营养素不被流失;

- [0077] c、进行打碎处理 : 在温度为 : $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$ 条件下, 将加工原料进行打碎 ;
- [0078] d、进行造粒处理 : 在温度为 : $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$ 条件下, 将加工原料进行筛选、分离, 直至制成形状如米粒大小的冰晶体 ; 装入容器中备用 ;
- [0079] e、进行低温冷冻脱水干燥 : 将加工原料送入干燥机中脱水, 使水分降至 5% 以下, 干燥室的真空度为 :0.8-1.2MMHG ; 一般加热板的温度为 : $90^{\circ}\text{C}-40^{\circ}\text{C}$, 加工原料的中心温度为 : $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$; 冻干时间为 :20-40 小时 ;
- [0080] f、将制备成颗粒状的食品进行包装处理, 按需求进行密封防潮包装 : 包括瓶装或铝箔纸袋装。

[0081] 实施例 8 :

[0082] 一种婴幼儿蔬菜冻干保鲜食品的制备方法, 它包括 :

[0083] a、至少精选以下原料中一种或二种, 它包括 : 新鲜菜花、西兰花、莴苣、茭白、百合、甘蓝、丝瓜进行清洗、切块、煮熟后, 进行真空降温处理, 使温度降至 $5^{\circ}\text{C} \sim 0^{\circ}\text{C}$; 再加入适量水, 水的温度为 $5^{\circ}\text{C} \sim 0^{\circ}\text{C}$, 再将其打成浆液 ;

[0084] b、进行速冻处理 : 将加工原料进行速冻, 其温度为 : $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$, 以保证原有微量元素以及营养素不被流失 ;

[0085] c、进行打碎处理 : 在温度为 : $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$ 条件下, 将加工原料进行打碎 ;

[0086] d、进行造粒处理 : 在温度为 : $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$ 条件下, 将加工原料进行筛选、分离, 直至制成形状如米粒大小的冰晶体 ; 装入容器中备用 ;

[0087] e、进行低温冷冻脱水干燥 : 将加工原料送入干燥机中脱水, 使水分降至 5% 以下, 干燥室的真空度为 :0.8-1.2MMHG ; 一般加热板的温度为 : $90^{\circ}\text{C}-40^{\circ}\text{C}$, 加工原料的中心温度为 : $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$; 冻干时间为 :20-40 小时 ;

[0088] f、将制备成颗粒状的食品进行包装处理, 按需求进行密封防潮包装 : 包括瓶装或铝箔纸袋装。

[0089] 实施例 9 :

[0090] 一种婴幼儿蔬菜冻干保鲜食品的制备方法, 它包括 :

[0091] a、至少精选以下原料中一种或二种以上, 它包括 : 新鲜番茄、南瓜、黄瓜、冬瓜、菜瓜、地瓜、土豆, 进行清洗、切块、蒸熟后, 进行真空降温处理, 使温度降至 $5^{\circ}\text{C} \sim 0^{\circ}\text{C}$; 再加入适量水, 水的温度为 $5^{\circ}\text{C} \sim 0^{\circ}\text{C}$, 再将其打成浆液 ;

[0092] b、进行速冻处理 : 将加工原料进行速冻, 其温度为 : $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$, 以保证原有微量元素以及营养素不被流失 ;

[0093] c、进行打碎处理 : 在温度为 : $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$ 条件下, 将加工原料进行打碎 ;

[0094] d、进行造粒处理 : 在温度为 : $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$ 条件下, 将加工原料进行筛选、分离, 直至制成形状如米粒大小的冰晶体 ; 装入容器中备用 ;

[0095] e、进行低温冷冻脱水干燥 : 将加工原料送入干燥机中脱水, 使水分降至 5% 以下, 干燥室的真空度为 :0.8-1.2MMHG ; 一般加热板的温度为 : $90^{\circ}\text{C}-40^{\circ}\text{C}$, 加工原料的中心温度为 : $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$; 冻干时间为 :20-40 小时 ;

[0096] f、将制备成颗粒状的食品进行包装处理, 按需求进行密封防潮包装 : 包括瓶装或铝箔纸袋装。

[0097] 实施例 10 :

[0098] 一种婴幼儿蔬菜冻干保鲜食品的制备方法,它包括:

[0099] a、至少精选以下原料中一种或二种,它包括:新鲜香菇、金针菜,进行清洗、切分、煮熟后,进行真空降温处理,使温度降至 $5^{\circ}\text{C} \sim 0^{\circ}\text{C}$;再加入适量水,水的温度为 $5^{\circ}\text{C} \sim 0^{\circ}\text{C}$,再将其打成浆液;

[0100] b、进行速冻处理:将加工原料进行速冻,其温度为: $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$,以保证原有微量元素以及营养素不被流失;

[0101] c、进行打碎处理:在温度为: $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$ 条件下,将加工原料进行打碎;

[0102] d、进行造粒处理:在温度为: $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$ 条件下,将加工原料进行筛选、分离,直至制成形状如米粒大小的冰晶体;装入容器中备用;

[0103] e、进行低温冷冻脱水干燥:将加工原料送入干燥机中脱水,使水分降至5%以下,干燥室的真空度为:0.8-1.2MMHG;一般加热板的温度为: $90^{\circ}\text{C}-40^{\circ}\text{C}$,加工原料的中心温度为: $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$;冻干时间为:20-40小时;

[0104] f、将制备成颗粒状的食品进行包装处理,按需求进行密封防潮包装:包括瓶装或铝箔纸袋装。

[0105] 实施例 11:

[0106] 一种婴幼儿蔬菜冻干保鲜食品的制备方法,它包括:

[0107] a、至少精选以下原料中一种或二种,它包括:新鲜萝卜、胡萝卜,进行清洗、切块、煮熟后,进行真空降温处理,使温度降至 $5^{\circ}\text{C} \sim 0^{\circ}\text{C}$;再加入适量水,水的温度为 $5^{\circ}\text{C} \sim 0^{\circ}\text{C}$,再将其打成浆液;

[0108] b、进行速冻处理:将加工原料进行速冻,其温度为: $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$,以保证原有微量元素以及营养素不被流失;

[0109] c、进行打碎处理:在温度为: $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$ 条件下,将加工原料进行打碎;

[0110] d、进行造粒处理:在温度为: $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$ 条件下,将加工原料进行筛选、分离,直至制成形状如米粒大小的冰晶体;装入容器中备用;

[0111] e、进行低温冷冻脱水干燥:将加工原料送入干燥机中脱水,使水分降至5%以下,干燥室的真空度为:0.8-1.2MMHG;一般加热板的温度为: $90^{\circ}\text{C}-40^{\circ}\text{C}$,加工原料的中心温度为: $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$;冻干时间为:20-40小时;

[0112] f、将制备成颗粒状的食品进行包装处理,按需求进行密封防潮包装:包括瓶装或铝箔纸袋装。

[0113] 实施例 12:

[0114] 一种婴幼儿蔬菜冻干保鲜食品的制备方法,它包括:

[0115] a、至少精选以下原料中一种或二种,它包括:新鲜莲藕、荸荠、芋,进行清洗、切块、煮熟后,进行真空降温处理,使温度降至 $5^{\circ}\text{C} \sim 0^{\circ}\text{C}$;再加入适量水,水的温度为 $5^{\circ}\text{C} \sim 0^{\circ}\text{C}$,再将其打成浆液;

[0116] b、进行速冻处理:将加工原料进行速冻,其温度为: $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$,以保证原有微量元素以及营养素不被流失;

[0117] c、进行打碎处理:在温度为: $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$ 条件下,将加工原料进行打碎;

[0118] d、进行造粒处理:在温度为: $-30^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$ 条件下,将加工原料进行筛选、分离,直至制成形状如米粒大小的冰晶体;装入容器中备用;

[0119] e、进行低温冷冻脱水干燥 :将加工原料送入干燥机中脱水,使水分降至 5% 以下,干燥室的真空度为 :0.8-1.2MMHG ;一般加热板的温度为 :90° C-40° C, 加工原料的中心温度为 : -30° C ~ -60° C ;冻干时间为 :20-40 小时 ;

[0120] f、将制备成颗粒状的食品进行包装处理,按需求进行密封防潮包装 :包括瓶装或铝箔纸袋装。

[0121] 可根据实际需求,按不同的配比将本发明所述婴幼儿食品的一种或多种进行混合,再加入开水搅拌后,即可食用,它是一种多种口味的营养价值高、具有各种微量元素及矿物质,且不含有任何添加剂、原汁原味的冻干保鲜婴幼儿食品。