

[19]中华人民共和国国家知识产权局

[51]Int. Cl⁶

A23B 7/10
A23L 1/218

[12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 97119952.3

[43]公开日 1999年5月5日

[11]公开号 CN 1215560A

[22]申请日 97.10.29 [21]申请号 97119952.3

[71]申请人 陈惕生

地址 100045 北京市西城区南礼士路三条北里15
楼6门19号

[72]发明人 陈惕生

权利要求书 1 页 说明书 2 页 附图页数 0 页

[54]发明名称 酸野菜及其加工贮存方法

[57]摘要

本发明涉及酸野菜及其加工贮存方法,是利用乳酸菌发酵来进行的,为了保证乳酸菌正常发酵达到所需厌氧状态是通过对原料打捆、装入塑料袋、抽出袋中空气和密封来实现的,由于本发明设备投资小,生产成本低,能在产地就地加工,便于远距离运输,产成品质量好,从而为大规模开发野菜资源开辟了一条新的途径。

I S S N 1 0 0 8 - 4 2 7 4



权 利 要 求 书

1. 酸野菜及其加工贮存方法，属于蔬菜加工贮存技术范围，其特征是一种利用乳酸菌发酵产生乳酸的原理来加工贮存野菜的方法。
2. 根据权利要求 1 酸野菜及其加工贮存方法，其特征在于原料应经过晾晒使其水分降至 65—75%。
3. 根据权利要求 1 酸野菜及其加工贮存方法，其特征在于所接种的乳酸菌是购入的植物乳杆菌、短乳酸杆菌、片链球菌，今后对其他乳酸菌的选择改进均没有超出本发明的权利要求范围。
4. 根据权利要求 1 酸野菜及其加工贮存方法，其特征在于添加的辅料除乳酸菌制剂外还包括甲酸、蔗糖、淀粉酶、海带、钙剂、食盐等。
5. 根据权利要求 1 酸野菜及其加工贮存方法，其特征在于所说的野菜是一切野生无毒可食的草木植物和木本植物的叶、茎、花、果、根。
6. 根据权利要求 1 酸野菜及其加工贮存方法，其特征在于为达到乳酸菌正常发酵所必需的厌氧状态是通过对原料的打捆、装入塑料袋、抽出袋内空气、并封严袋口等方法来实现的。

说明书

酸野菜及其加工贮存方法

本发明涉及对野菜的加工贮存方法以及应用这种方法制做的酸野菜，特别是利用乳酸菌发酵原理加工贮存野菜的方法，属于蔬菜加工贮存技术范围。

现有的加工贮存野菜的方法及其缺点是：盐渍和干燥的方法使野菜的营养物质大量损失且口味不佳，饮料，罐头，冷藏，冷冻，袋泡茶，油炸脆片等加工方法则设备投资大，生产成本低，能源消耗大，产品价格高，不能在野菜产地进行加工。

传统的泡菜技术虽然也可以应用于野菜，且成本低，口感好，但由于泡菜技术需要水的泡制和大量容器，因此难以远距离运输和工厂化生产，野菜一般分布于边远不发达地区，资源比较分散，所以运输问题尤为重要。

本发明的目的就是要提供一种切实可行的能够大规模低成本开发野菜资源的技术方案，以使野菜事业真正成为—个新兴产业。

本发明的技术方案是：

一. 原料采集

1. 清除原料中的枯枝败叶和杂物。
2. 彻底清洗。
3. 适当晾晒使原料的含水量降至 65%—75%。
4. 采集原料后要及时加工，以防营养物质散失。

二. 添加辅料

按每吨野菜添加以下辅料。

1. 甲酸 3—3.5 公斤。
2. 乳酸菌制剂是购入的植物乳杆菌，短乳酸杆菌，片链球菌，用量依该制剂的含菌量不同，为几十克到几百克。
3. 蔗糖 2—5 公斤。
4. 淀粉酶 1 克。
5. 干海带粉 30 公斤。
6. 碘盐 30 公斤。
7. 碳酸钙 200 克。
8. 干辣椒面 10 公斤。

以上辅料必须与原料充分拌匀。

三. 打捆，装袋，抽气，密封，装箱。

1. 将经拌匀的原料用打捆机打成捆每捆 25 公斤。



2. 每捆原料装入一个聚乙烯塑料袋中，用真空泵把袋中空气抽尽，立即封严袋口。
3. 装入包装箱中。
4. 码放整齐，上盖黑色塑料布，贮存期间要防日晒，雨淋，高温，冻结，鼠害。
5. 发酵过程因气温影响在 10—15 天左右，保质期半年以上。
6. 在保质期内随时运往市场。

四. 成品鉴定及零售方法。

成品为绿黄色，具水果香气，口感酸，鲜，香，辣，脆，即使是苦味野菜经加工后苦味下降，并具有特殊风味，成品可直接食用也可作为配菜按菜谱加工。如因塑料袋破损漏气，野菜必然变质成黑褐色，有刺鼻气味，不可食用。零售商或者饭店对打开包装当天未处理完的酸野菜，为避免变质，应将其浸入如下溶液中：冷开水 100，食盐 3，食糖 1，白酒 1，香料 0.5，野菜上压重物勿使其露出水面，即可随时取用。只要容器的密闭性好，该溶液可以长期使用且越陈越好。如表面出现白色菌膜，应及时捞去，随即在表面加入少许白酒即可杀死杂菌。

本发明与现有的加工贮存野菜技术相比，具有以下明显的优点：

所需的设备投资小，成本低，产品售价低，能源损耗少，加工过程简单，规模可大可小，加工后的野菜口感明显改善，并且营养物质流失很小，乳酸菌及其制品均具保健功能已为医疗保健界所公认，本技术可以在野菜产地就地加工贮存，而且产品便于远距离运输。

为了顺利实现本发明，在操作过程中应该注意以下问题：

所采集的原料必须是已知的可食用野菜，避免误采有毒野菜，在采集前应进行资源调查，加强计划性，避免盲目性，去杂和清洗可以最大限度地减少杂菌感染的机会，新鲜野菜含水量较大，在打捆挤压过程中会造成大量汁液的流失，同时含水量过大的环境也有利于杂菌的活动，所以对原料的晾晒是必要的，所加入的各种辅料分别具有以下功能：抑制杂菌活动，促进乳酸菌的正常发酵，改进产品的口味，并使营养更加全面，辅料与主料要充分拌匀，打捆时要压紧，尽量排除野菜之间的空气、装袋、装箱、贮存、运输等各个操作环节中均要严防塑料袋破损，打开包装后，当天未售出的野菜应浸入相应的溶液中。