



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106720226 A

(43)申请公布日 2017.05.31

(21)申请号 201611165680.8

(22)申请日 2016.12.16

(71)申请人 刘继顺

地址 236200 安徽省阜阳市颍上县新集镇
曹元存桥口队16号

(72)发明人 刘继顺

(74)专利代理机构 深圳市龙成联合专利代理有
限公司 44344

代理人 谢美萱

(51)Int.Cl.

A23B 7/024(2006.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种脱水香葱叶的加工方法

(57)摘要

本发明公开了一种脱水香葱叶的加工方法,其特征在于:具体步骤包括:1)原料处理、2)渗透、3)预冷和4)真空冷冻干燥等步骤处理得到脱水的香葱。本发明方法在保证承袭冻干干燥方法特点的同时,由于对物料没有速冻工序,所以耗能明显低于冻干干燥工艺,大大降低了加工成本,同时保证了香葱的色泽、口味不变,也能够保持质量时间长的特点。

1. 一种脱水香葱叶的加工方法,其特征在于:该方法包括以下步骤:

1) 原料处理:将新鲜香葱叶经清洗,清洗后浸入有碱液进行超声频率为40~60KHz,超声功率为300~500W,温度为3℃~8℃,处理时间3~5min的超声波处理,再用清水清洗,切段、装盘后制得处理好的新鲜香葱叶;

2) 渗透:香葱浸入到复配糖液中渗透处理然后滤干;

3) 预冷:将处理好的新鲜香葱叶在4℃下预冷,预冷时间为0.7小时;

4) 真空冷冻干燥:将预冷后的新鲜香葱叶,置入真空冷冻干燥设备的真空冷冻干燥仓中对新鲜香葱叶进行加热干燥,加热温度为100℃,干燥过程中真空冷冻干燥仓的真空度为900~1500pa,冷阱温度为-21℃,干燥至香葱叶的水分含量低于3%即制得脱水香葱叶。

2. 根据权利要求1所述的脱水香葱叶的加工方法,其特征在于:所述的步骤(1)的碱液为食用 Na_2CO_3 或 NaHCO_3 溶液,浓度为0.9%。

3. 根据权利要求1所述的脱水香葱叶的加工方法,其特征在于:步骤2)所述的渗透处理控制时间为10min~20min。

4. 根据权利要求1所述的脱水香葱叶的加工方法,其特征在于:步骤2)所述的复配糖液为重量比2:1的葡萄糖:乳糖,浓度为8%。

5. 根据权利要求1所述的脱水香葱叶的加工方法,其特征在于:步骤4)中控制的加热干燥时间为8~9小时。

一种脱水香葱叶的加工方法

技术领域

[0001] 本发明属于农产品加工技术领域,涉及一种脱水香葱叶的加工方法。

背景技术

[0002] 我国是农业大国,蔬菜作为我国农业生产中的第二大产业,但在流通中,绝大部分蔬菜均以未经任何处理的毛菜形式出现在农贸市场上,若销售不完将造成高产后损失,高成本流通,高度环境污染。我国大中城市超市的保鲜、速冻、跳水小香葱销量不断增长。特别是一些发达国家和地区,如日本、香港、韩国、荷兰、美国、新加坡、法国等,对我国的蔬菜出口需求量更大。因此,解决蔬菜和水果外运过程中的保鲜问题,能进一步提高城市蔬菜和水果供应的水平、质量,扩大出口创汇,增加菜农收入,繁荣城乡经济,提高综合效益,是蔬菜产业发展的必然趋势。

[0003] 随着人民生活水平日益提高,生活节奏加快,人们已不满足蔬菜鲜吃的单一形式,人们对无公害绿色食品、有机食品的需求量越来越大。小香葱以食用嫩叶为主,是做菜、做鱼及做汤时不可缺少的调料,也是脱水蔬菜加工的主要品种。无公害绿色食品、有机食品的调味中必不可少的就是小香葱,因此,开发脱水小香葱和保鲜小香葱产品是重要发展方向,不仅能使人们获得富有风味、营养丰富、安全卫生、方便实用、经济实惠的各类添加小香葱产品,也是解决小香葱淡旺季供需矛盾的有效途径。

[0004] 然而,现有技术中,对蔬菜的脱水方法易导致蔬菜色泽灰暗、口味多变,并难以长期保持质量,因此亟待研发一种香葱的脱水处理的方法。

发明内容

[0005] 本发明的目的在于针对现有香葱脱水技术的不足,提供一种的脱水香葱叶的加工方法。

[0006] 为了实现上述目的,本发明采用了以下技术方案:

一种脱水香葱叶的加工方法,该方法包括以下步骤:

1)原料处理:将新鲜香葱叶经清洗,清洗后浸入有碱液进行超声频率为40~60KHz,超声功率为300~500W,温度为3℃~8℃,处理时间3~5min的超声波处理,再用清水清洗,切段、装盘后制得处理好的新鲜香葱叶;

2)渗透:香葱浸入到复配糖液中渗透处理然后滤干;

3)预冷:将处理好的新鲜香葱叶在4℃下预冷,预冷时间为0.7小时;

4)真空冷冻干燥:将预冷后的新鲜香葱叶,置入真空冷冻干燥设备的真空冷冻干燥仓中对新鲜香葱叶进行加热干燥,加热温度为100℃,干燥过程中真空冷冻干燥仓的真空度为900~1500pa,冷阱温度为-21℃,干燥至香葱叶的水分含量低于3%即制得脱水香葱叶。

[0007] 进一步的,所述的步骤(1)的碱液为食用Na₂CO₃或NaHCO₃溶液,浓度为0.9%。

[0008] 更进一步的,步骤2)所述的渗透处理控制时间为10min~20min。

[0009] 更进一步的,步骤2)所述的复配糖液为重量比2:1的葡萄糖:乳糖,浓度为8%

更进一步的,步骤4)中控制的加热干燥时间为8-9小时。

[0010] 本发明的有益效果:

本发明方法在保证承袭冻干干燥方法特点的同时,由于对物料没有速冻工序,所以耗能明显低于冻干干燥工艺,大大降低了加工成本,同时保证了香葱的色泽、口味不变,也能够保持质量时间长的特点。

具体实施方式

[0011] 下面对本发明的具体实施方式进一步的详细描述。

[0012] 实施例1:

一种脱水香葱叶的加工方法,该方法包括以下步骤:

1)原料处理:将新鲜香葱叶经清洗,清洗后浸入有碱液进行超声频率为40~60KHz,超声功率为300-500W,温度为3℃-8℃,处理时间3-5min的超声波处理,再用清水清洗,切段、装盘后制得处理好的新鲜香葱叶;

2)渗透:香葱浸入到复配糖液中渗透处理然后滤干;

3)预冷:将处理好的新鲜香葱叶在4℃下预冷,预冷时间为0.7小时;

4)真空冷冻干燥:将预冷后的新鲜香葱叶,置入真空冷冻干燥设备的真空冷冻干燥仓中对新鲜香葱叶进行加热干燥,加热温度为100℃,干燥过程中真空冷冻干燥仓的真空度为900-1500pa,冷阱温度为-21℃,干燥至香葱叶的水分含量低于3%即制得脱水香葱叶。

[0013] 进一步的,所述的步骤(1)的碱液为食用 Na_2CO_3 或 NaHCO_3 溶液,浓度为0.9%。

[0014] 更进一步的,步骤2)所述的渗透处理控制时间为10min-20min。

[0015] 更进一步的,步骤2)所述的复配糖液为重量比2:1的葡萄糖:乳糖,浓度为8%

更进一步的,步骤4)中控制的加热干燥时间为8-9小时。

[0016] 本发明的有益效果:

本发明方法在保证承袭冻干干燥方法特点的同时,由于对物料没有速冻工序,所以耗能明显低于冻干干燥工艺,大大降低了加工成本,同时保证了香葱的色泽、口味不变,也能够保持质量时间长的特点。

[0017] 以上所述的实施例,只是本发明的较优选的具体方式之一,本领域的技术人员在本发明技术方案范围内进行的通常变化和替换都应包含在本发明的保护范围内。