



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107136284 A

(43)申请公布日 2017.09.08

(21)申请号 201710323702.7

(22)申请日 2017.05.10

(71)申请人 黄振忠

地址 533900 广西壮族自治区百色市那坡
县城厢镇伏必街88号科技局

(72)发明人 黄振忠

(51)Int.Cl.

A23G 3/48(2006.01)

A23G 3/36(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种栝楼蜜饯加工方法

(57)摘要

本发明公开一种栝楼蜜饯加工方法，属于蜜饯加工技术领域，具体制作包括选择栝楼原料、清洗切片、氢氧化钠溶液处理、清洗、护色浸泡、明矾溶液硬化处理、漂洗、糖煮浸渍、防腐处理和包装10个步骤，有效解决现有技术中栝楼的利用率很低，资源浪费严重的问题。其有益效果是：将栝楼果实经过一定的加工工艺，制出一种纯天然的栝楼蜜饯，不仅具有丰富的营养价值，还具有一定的保健功能，口感又好，保持期可达24个月，提高栝楼利用率，增加栝楼利用价值，延长栝楼产业链，而且工序简单，易于操作。

1. 一种栝楼蜜饯加工方法,其特征在于包括以下具体步骤:

(1) 选择栝楼原料:选择充分成熟、新鲜、无霉、无腐烂的栝楼果实;

(2) 清洗切片:将选好的栝楼清洗干净,刨去外层皮,破开去掉瓜瓢,切成厚度为10~12毫米的瓜片;

(3) 氢氧化钠溶液处理:用0.5%~0.8%的氢氧化钠(NaOH)溶液在70℃~75℃的温度下热烫15~20分钟,以有效破坏过氧化酶的活性,防止加工变色;

(4) 清洗:热烫后,用流动水清洗除去附着在瓜片上的碱液;

(5) 护色浸泡:用5%~8%的食盐水和0.3%亚硫酸钠溶液配制成护色液,然后将栝楼片放入护色液中浸泡20~25分钟;

(6) 明矾溶液硬化处理:采用0.3%氯化钙,0.3%~0.5%明矾溶液硬化处理2~3小时;

(7) 漂洗:用清水漂洗硬化后的栝楼,以洗去多余的硬化液;

(8) 糖煮浸渍:每千克栝楼用食用级白砂糖1~1.2千克,先将栝楼片放入浓度为35%~40%的沸糖液中热烫30~35分钟,然后栝楼和糖液一起倒入容器中,浸渍20小时,使糖液渗透栝楼,再将糖液浓度增加到45%~50%后煮沸,又浸渍20小时,第三次将糖液浓度增加到60%~65%后煮沸,倒入瓜片同煮,边煮边加糖,直至瓜片透明,糖液浓度达75%~80%时捞出瓜片。

2. 根据权利要求1所述的方法,其特征在于还包括步骤(9)防腐处理:将糖煮浸渍好的栝楼片从糖液中捞出后,沥去多余的糖液,加入5‰的防腐剂山梨酸钾,再进行烘晒。

3. 根据权利要求2所述的方法,其特征在于还包括步骤(10)包装:烘晒好的栝楼蜜饯用食品级塑料盒盛装,每盒200克,再将塑料盒及一小袋脱氧剂装入复合塑料袋内,真空封口,封口处印上生产日期,30分钟后检查每袋的真空度,如有漏气及真空度不符合要求的要重新真空封口。

一种栝楼蜜饯加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种食品制作加工,具体涉及到一种蜜饯的加工制作方法,尤其是一种栝楼蜜饯的加工方法,属于蜜饯加工技术领域。

背景技术

[0002] 栝楼(拉丁学名:*Trichosanthes kirilowii Maxim.*)，是葫芦科栝楼属的多年生缠绕性藤本植物。栝楼的果实、种子和根均可入药,现代药理研究表明,栝楼具有降血清胆固醇,扩张冠脉,抗心肌缺血,改善微循环,抑制血小板聚集,耐缺氧,抗心律失常等作用;栝楼的干燥根即天花粉,是临床常用的中药,具有清热生津、消肿排脓的功效;栝楼的干燥成熟种子即楼仁,具有润肺化痰、润肠通便之功效。

[0003] 研究表明,栝楼果实营养成分也非常丰富,富含脂类、蛋白质、矿物质、维生素、多酚和黄酮等多种营养成分,目前,栝楼的利用主要在于药用方面,对栝楼果实营养成分的研究利用缺乏,栝楼的利用率还很低,资源浪费严重,但它不能直接食用,因此研究以成熟栝楼果实为材料制成蜜饯等保健休闲食品,是一件很有意义的事。

发明内容

[0004] 发明目的:本发明的目的就是针对现有技术的问题,提供一种栝楼蜜饯的加工制作方法,将栝楼制成便于携带、容易保存,口感又好,让人们爱吃的休闲蜜饯,食用方便,干净卫生,色泽透明,保质期达24个月,而且工序简单,易于操作。

[0005] 技术方案:为达到发明目的,本发明是采用以下技术方案:

1、选择栝楼原料:选择充分成熟、新鲜、无霉、无腐烂的栝楼果实。

[0006] 2、清洗切片:将选好的栝楼清洗干净,刨去外层皮,破开去掉瓜瓢,切成厚度为10~12毫米的瓜片。

[0007] 3、氢氧化钠溶液处理:用0.5%~0.8%的氢氧化钠(NaOH)溶液在70℃~75℃的温度下热烫15~20分钟,以有效破坏过氧化酶的活性,防止加工变色。

[0008] 4、清洗:热烫后,用流动水清洗除去附着在瓜片上的碱液。

[0009] 5、护色浸泡:用5%~8%的食盐水和0.3%亚硫酸钠溶液配制护色液,然后将栝楼片放入护色液中浸泡20~25分钟。

[0010] 6、明矾溶液硬化处理:采用0.3%氯化钙,0.3%~0.5%明矾溶液硬化处理2~3小时。

[0011] 7、漂洗:用清水漂洗硬化后的栝楼,以洗去多余的硬化液。

[0012] 8、糖煮浸渍:每千克栝楼用食用级白砂糖1~1.2千克,先将栝楼片放入浓度为35%~40%的沸糖液中热烫30~35分钟,然后栝楼和糖液一起倒入容器中,浸渍20小时,使糖液渗透栝楼,再将糖液浓度增加到45%~50%后煮沸,又浸渍20小时,第三次将糖液浓度增加到60%~65%后煮沸,倒入瓜片同煮,边煮边加糖,直至瓜片透明,糖液浓度达75%~80%时捞出瓜片。

[0013] 9、防腐处理:将糖煮浸渍好的栝楼片从糖液中捞出后,沥去多余的糖液,加入5%

的防腐剂山梨酸钾,再进行烘晒。

[0014] 10、包装:烘晒好的栝楼蜜饯用食品级塑料盒盛装,每盒200克,再将塑料盒及一小袋脱氧剂装入复合塑料袋内,真空封口,封口处印上生产日期,30分钟后检查每袋的真空度,如有漏气及真空度不符合要求的要重新真空封口。

[0015] 有益效果:本发明与现有技术相比,其有益效果是:

本发明将栝楼果实经过一定的加工工艺,制出一种纯天然的栝楼蜜饯,不仅具有丰富的营养价值,还具有一定的保健功能,口感又好,保持期可达24个月,提高栝楼利用率,增加栝楼利用价值,延长栝楼产业链,而且工序简单,易于操作。

具体实施方式

[0016]

下面提供两个具体实施例对本发明技术方案进行详细说明:

实施例1:一种栝楼蜜饯加工方法,具体操作步骤如下:

1、选择栝楼原料:选择充分成熟、新鲜、无霉、无腐烂的栝楼果实。

[0017] 2、清洗切片:将选好的栝楼清洗干净,刨去外层皮,破开去掉瓜瓢,切成厚度为10毫米的瓜片。

[0018] 3、氢氧化钠溶液处理:用0.5%的氢氧化钠(NaOH)溶液在70℃的温度下热烫20分钟,以有效破坏过氧化酶的活性,防止加工变色。

[0019] 4、清洗:热烫后,用流动水清洗除去附着在瓜片上的碱液。

[0020] 5、护色浸泡:用5%的食盐水和0.3%亚硫酸钠溶液配制成护色液,然后将栝楼片放入护色液中浸泡25分钟。

[0021] 6、明矾溶液硬化处理:采用0.3%氯化钙,0.3%明矾溶液硬化处理3小时。

[0022] 7、漂洗:用清水漂洗硬化后的栝楼,以洗去多余的硬化液。

[0023] 8、糖煮浸渍:每千克栝楼用食用级白砂糖1千克,先将栝楼片放入浓度为35%的沸糖液中热烫30分钟,然后栝楼和糖液一起倒入容器中,浸渍20小时,使糖液渗透栝楼,再将糖液浓度增加到45%后煮沸,又浸渍20小时,第三次将糖液浓度增加到60%后煮沸,倒入瓜片同煮,边煮边加糖,直至瓜片透明,糖液浓度达75%时捞出瓜片。

[0024] 9、防腐处理:将糖煮浸渍好的栝楼片从糖液中捞出后,沥去多余的糖液,加入5%的防腐剂山梨酸钾,再进行烘晒。

[0025] 10、包装:烘晒好的栝楼蜜饯用食品级塑料盒盛装,每盒200克,再将塑料盒及一小袋脱氧剂装入复合塑料袋内,真空封口,封口处印上生产日期,30分钟后检查每袋的真空度,如有漏气及真空度不符合要求的要重新真空封口。

[0026] 实施例2:一种栝楼蜜饯加工方法,包括以下具体制作步骤:

1、选择栝楼原料:选择充分成熟、新鲜、无霉、无腐烂的栝楼果实。

[0027] 2、清洗切片:将选好的栝楼清洗干净,刨去外层皮,破开去掉瓜瓢,切成厚度为12毫米的瓜片。

[0028] 3、氢氧化钠溶液处理:用0.8%的氢氧化钠(NaOH)溶液在75℃的温度下热烫15分钟,以有效破坏过氧化酶的活性,防止加工变色。

[0029] 4、清洗:热烫后,用流动水清洗除去附着在瓜片上的碱液。

[0030] 5、护色浸泡:用8%的食盐水和0.3%亚硫酸钠溶液配制护色液,然后将栝楼片放入护色液中浸泡20分钟。

[0031] 6、明矾溶液硬化处理:采用0.3%氯化钙, 0.5%明矾溶液硬化处理2小时。

[0032] 7、漂洗:用清水漂洗硬化后的栝楼,以洗去多余的硬化液。

[0033] 8、糖煮浸渍:每千克栝楼用食用级白砂糖1.2千克,先将栝楼片放入浓度为40%的沸糖液中热烫35分钟,然后栝楼和糖液一起倒入容器中,浸渍20小时,使糖液渗透栝楼,再将糖液浓度增加到50%后煮沸,又浸渍20小时,第三次将糖液浓度增加到65%后煮沸,倒入瓜片同煮,边煮边加糖,直至瓜片透明,糖液浓度达80%时捞出瓜片。

[0034] 9、防腐处理:将糖煮浸渍好的栝楼片从糖液中捞出后,沥去多余的糖液,加入5%的防腐剂山梨酸钾,再进行烘晒。

[0035] 10、包装:烘晒好的栝楼蜜饯用食品级塑料盒盛装,每盒200克,再将塑料盒及一小袋脱氧剂装入复合塑料袋内,真空封口,封口处印上生产日期,30分钟后检查每袋的真空度,如有漏气及真空度不符合要求的要重新真空封口。