



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 108991215 A

(43)申请公布日 2018.12.14

(21)申请号 201810759699.8

(22)申请日 2018.07.11

(71)申请人 广东泓睿科技有限公司

地址 528415 广东省中山市小榄镇升平东路33号B栋4楼407之二

(72)发明人 刘文强

(51)Int. Cl.

A23G 3/48(2006.01)

A23G 3/36(2006.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种滇橄榄果脯及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种滇橄榄果脯及其制备方法,其所述的果脯包括以下重量配比份的原料:滇橄榄100~200份,紫苏叶2~10份,白砂糖10~60份。其制备方法包括如下步骤:(1)将滇橄榄放入容器内,加水熬煮;(2)将步骤1)熬煮后滇橄榄去核;(3)将步骤2)去核后滇橄榄干燥;(4)再按比例加入紫苏叶和白砂糖辅料拌匀;(5)最后密封、腌制5~20天后即可食用。本发明的滇橄榄果脯有效成分保留完整,具有清热利咽,润肺化痰,镇咳平喘的功能,改善了滇橄榄鲜果的口感,原料搭配科学合理,制备方法简单易行。

1. 一种滇橄榄果脯及其制备方法,其特征在于,其所述的果脯包括以下重量配比份的原料:滇橄榄100~200份,紫苏叶2~10份,白砂糖10~60份;

其制备方法包括如下步骤:

- (1) 将滇橄榄放入容器内,加水熬煮;
- (2) 将步骤1)熬煮后将滇橄榄去核;
- (3) 将步骤2)去核后的滇橄榄干燥;
- (4) 再按比例加入紫苏叶和白砂糖辅料拌匀;
- (5) 最后密封、腌制5~20天后即可食用。

2. 根据权利要求1所述的一种滇橄榄果脯及其制备方法,其特征在于,所述紫苏叶可根据不同口感用罗勒叶、香茅草、薄荷叶、荷叶、茶叶中的一种或任意组合物代替。

3. 根据权利要求1所述的一种滇橄榄果脯及其制备方法,其特征在于,所述白砂糖可用木糖醇、葡萄糖、赤藓糖醇、冰糖粉、红糖、低聚果糖和蜂蜜中的一种或任意组合物代替。

一种滇橄榄果脯及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种滇橄榄果脯及其制备方法,属食品加工技术领域。

背景技术

[0002] 果脯是用新鲜水果制备而成,是一种既能长期保存,又具独特风味的食品,果脯经过长期的演化,到今天已经成为大众都喜爱的传统休闲小食品。

[0003] 滇橄榄(*Fusctusphyllanthi*)又名余甘果,系大戟科叶下珠属植物余甘子(*Phyllanthusemblica* Linn)的果实,广泛分布于我国西南和东南多个省区。滇橄榄作为一种重要的药食两用植物资源,收载于1974年版《云南省药品标准》、1978年版《藏药标准》、1977至2005年版《中华人民共和国药典》,在我国中草药和民族药等传统中药体系中,有十分悠久的历史。我国的滇橄榄资源以云南省分布面积最广、产量最多,其中尤以楚雄、临沧、思茅和保山等地为最多,且均为野生自然状态。据调查统计,云南省有成片滇橄榄林达60~70万亩,适生面积达300万亩以上,每年全省约产鲜果10万余吨,是少数几个可以持续、规模发展的天然资源。

[0004] 滇橄榄风味独特,营养丰富且具有重要的药用价值。滇橄榄含有12种维生素、18种氨基酸、蛋白质和16种微量元素等营养成分;含有多酚类(包括鞣质类等)、有机酸、黄酮类、多糖类、萜类、甾醇和超氧化物歧化酶SOD等生物活性成分。其中以维生素C、鞣质类、黄酮类和多糖含量较高。滇橄榄具有抗菌、抗病毒、抗炎、降脂、抗动脉粥样硬化、降血糖、抗氧化、清除自由基、抗肿瘤、防衰老等保健作用。滇橄榄鲜果的维生素C含量一般在300mg/100g以上,比柑橘高10~23倍,比苹果高60~134倍。按美国推荐的膳食标准,每天只要食用滇橄榄10g(大约1个果实)即可满足人体维生素C的需求。维生素C为热敏性营养成分,食品加工过程的蒸煮、烘烤、日晒等操作极易造成氧化损失。滇橄榄富含SOD,且鲜果的SOD活性按鲜果折算高达800NU/100g。SOD是人体重要的细胞保卫酶,能防止皮肤组织的脂质过氧化,有效降低MDA含量,提高机体抗氧化酶活性,清除自由基,从而促进组织细胞生长和代谢,延缓衰老。SOD不具备耐热、耐酸碱的特性。滇橄榄还富含酚类成分,包含水溶性鞣质、缩合鞣质、酚酸类成分、黄烷醇类成分等;其中水溶性鞣质成分具有抗动脉粥样硬化等生理活性。鞣质类成分赋予滇橄榄涩的独特口感。鞣质类成分在常规加热回流提取过程中,温度过高,会造成其化学和结构的改变。

[0005] 紫苏叶,唇形科,塔花族,双子叶植物纲,为一年生、直立草本。绿色或紫色,枝叶茂盛时收割,摊在地上或悬于通风处阴干,干后将叶摘下即可。叶片多皱缩卷曲,完整者展平后呈卵圆形,先端长尖或急尖,基部圆形或宽楔形,边缘具圆锯齿,两面紫色或上面绿色,下表面有多数凹点状腺鳞,叶两面绿色,暗绿色或带紫色协定缘具圆锯齿。叶柄紫色或紫绿色,质脆。嫩枝紫绿色,断面中部有髓,气清香,味微辛。紫苏叶营养分析有镇咳平喘、祛痰的功能。紫苏全草可蒸馏紫苏油,种子出的油也称苏子油,长期食用苏子油对治疗冠心病及高血脂有明显疗效。

[0006] 在专利号:CN201110194589.X中公开一种果脯制备方法,(1)取水果进行真空微波

干燥,至水果含水量在40wt%~60wt%的范围内,使水果软化;(2)将软化的水果浸泡于一次渗糖溶液中,进行真空一次渗糖调味;(3)对经过真空一次渗糖调味后的水果进行真空二次渗糖调味;(4)将经步骤(3)处理的水果捞出沥干,然后用烘箱烘烤至水果含水量低于20%,得到果脯。该方法采用真空微波软化处理、两次真空渗糖进行制备果脯,不仅缩短了加工周期,节能减耗,而且所得果脯色泽均匀有一定的透明度,具良好的外观形态。

[0007] 申请号:CN201510424476.2滇橄榄含片及其制备方法中公开了一种滇橄榄含片,以100重量份滇橄榄含片计,包含如下组分:滇橄榄粉末60~80重量份,木糖醇5~10重量份, β -环糊精5~20重量份,和甘露醇0.1~0.5重量份。本发明的滇橄榄含片较完整地保留了滇橄榄中的营养成分,口感醇厚回甘,色泽美观。

[0008] 申请号:CN201710374051.4滇橄榄甘草含片及其制备方法公开了一种滇橄榄甘草含片及其制备方法。所述的滇橄榄甘草含片由滇橄榄粉末20~40重量份,甘草粉末1~10重量份,异麦芽糖醇5~15重量份,蔗糖35~70重量份和食盐0.1~0.5重量份组成。本发明的滇橄榄甘草含片性质温和,使用人群广泛,口感上佳,消费者接受度高。

[0009] 在公开号:CN1080125A余甘果脯及其加工方法公开了一种余甘果(滇橄榄)及其加工方法,属食品及加工领域。本发明的余甘果脯的成分为余甘鲜果及糖。本发明的加工方法是将余甘鲜果经选果、清洗、去皮、护色处理、硬化处理、漂洗、第一次糖渍、第二次糖渍、沥干或烘干、包装工序后制成。本发明的余甘果脯具有营养丰富、口感好,对人体具有较好的保健作用。该发明的方法具有工艺流程简单、操作方便、成本低等优点。

[0010] 在专利公开号:CN103976210B一种滇橄榄果糕及其制备方法公开了一种滇橄榄果糕,按重量份计,包括滇橄榄25-35份、白砂糖25-35份、淀粉糖浆35-40份、琼脂0.5-1.5份、果胶1.5-4.5份、氯化钠0.1-1份、苹果酸0.05-0.1份、柠檬酸0.1-0.5份、柠檬酸钠0.1-0.5份以及茶多酚0.05-0.1份。一种滇橄榄果糕的制备方法,包括称量、加料、加热、浇注成型及干燥包装的步骤。本发明提供的产品具有良好口感且充分利用滇橄榄的有益成分。

[0011] 在专利公开号:CN104172173A公开了一种食用野生滇橄榄的泡制方法,包括原料制备和原料浸泡,其中:原料制备包括如下步骤:(1)主料制备:采用滇橄榄鲜果分检、清洗、晾干水汽,保持果的鲜、脆、绿色;(2)初泡液制备:水1千克,糖精钠1-2克,大蒜5-8克,食盐150-200克;(3)浸泡液制备:水1千克,甜梨叶100-150克,食盐8-10克,煮沸后泡110~140分钟过滤用水。本发明将被废弃的大部分滇橄榄加工成一种新颖及营养丰富的功能食品,且增加了山农的经济收入。如今提倡药食同源,补药不如补食,本发明产品既可以作为一种美味食用,也可以减少或减轻高血脂、肥胖症及咽喉疼痛等疾患,可以提高身体素质。

[0012] 综上所述,采用本发明的配方和制备方法加工滇橄榄果脯上述均未提到,且上述各食品的配方和加工工艺与本发明的配方和加工工艺差异较大。

发明内容

[0013] 本发明的目的是提供一种滇橄榄果脯及其制备方法。专门针对滇橄榄难以加工、味道干涩、口感差、大众认可度低等问题,采用新的配方和加工工艺,有效克服上述问题,生产制备一种易加工、口感好、成份保留完整的滇橄榄果脯。

[0014] 一种滇橄榄果脯及其制备方法,本发明所述的果脯包括以下重量配比份的原料:滇橄榄100~200份,紫苏叶2~10份,白砂糖10~60份;

一种滇橄榄果脯制备方法包括如下步骤：

- (1) 将滇橄榄放入容器内，加水熬煮；
- (2) 将步骤1) 熬煮后将滇橄榄去核；
- (3) 将步骤2) 去核后的滇橄榄干燥；
- (4) 再按比例加入紫苏叶和白砂糖辅料拌匀；
- (5) 最后密封、腌制5~20天后即可食用。

[0015] 本发明所述辅料白砂糖可用木糖醇、葡萄糖、赤藓糖醇、冰糖粉、红糖、低聚果糖和蜂蜜中的一种或任意组合物代替。

[0016] 本发明所述的辅料紫苏叶是将紫苏叶粉碎后过40目筛网后的粉末。

[0017] 本发明所述的辅料紫苏叶可根据不同口感用罗勒叶、香茅草、薄荷叶、荷叶、茶叶中的一种或任意组合物代替。

具体实施方式

[0018] 下面结合实施例对本发明作进一步阐述。这些实施例仅用于说明本发明而不用于限制本发明的范围。

[0019] 实施例1

一种滇橄榄果脯及其制备方法，本发明所述的果脯包括以下重量配比份的原料：滇橄榄100份，紫苏叶2份，白砂糖10份；

一种滇橄榄果脯制备方法包括如下步骤：

- (1) 将滇橄榄放入容器内，加水固液比1:1熬煮5min；
- (2) 将步骤1) 熬煮后将滇橄榄挤压去核；
- (3) 将步骤2) 去核后的滇橄榄烘干干燥至水分<10%；
- (4) 再按比例加入紫苏叶和白砂糖辅料拌匀；
- (5) 最后密封、腌制5天后即可食用。

[0020] 实施例2

一种滇橄榄果脯及其制备方法，本发明所述的果脯包括以下重量配比份的原料：滇橄榄200份，紫苏叶10份，白砂糖60份；

一种滇橄榄果脯制备方法包括如下步骤：

- (1) 将滇橄榄放入容器内，加水固液比1:3熬煮30min；
- (2) 将步骤1) 熬煮后将滇橄榄挤压去核；
- (3) 将步骤2) 去核后的滇橄榄烘干干燥至水分<8%；
- (4) 再按比例加入紫苏叶和白砂糖辅料拌匀；
- (5) 最后密封、腌制20天后即可食用。

[0021] 实施例3

一种滇橄榄果脯及其制备方法，本发明所述的果脯包括以下重量配比份的原料：滇橄榄120份，紫苏叶4份，木糖醇和葡萄糖(质量比1:4) 20份；

一种滇橄榄果脯制备方法包括如下步骤：

- (1) 将滇橄榄放入容器内，加水固液比1:2熬煮20min；
- (2) 将步骤1) 熬煮后将滇橄榄挤压去核；

- (3) 将步骤2) 去核后的滇橄榄微波干燥至水分 $<8\%$;
- (4) 再按比例加入辅料紫苏叶, 木糖醇和葡萄糖拌匀;
- (5) 最后密封、腌制8天后即可食用。

[0022] 实施例4

一种滇橄榄果脯及其制备方法, 本发明所述的果脯包括以下重量配比份的原料: 滇橄榄150份, 紫苏叶6份, 冰糖粉、红糖、低聚果糖和蜂蜜(质量比5:2:1:2)共30份;

一种滇橄榄果脯制备方法包括如下步骤:

- (1) 将滇橄榄放入容器内, 加水固液比1:2熬煮30min;
- (2) 将步骤1) 熬煮后将滇橄榄挤压去核;
- (3) 将步骤2) 去核后的滇橄榄烘干干燥至水分 $<10\%$;
- (4) 再按比例加入辅料紫苏叶, 冰糖粉、红糖、低聚果糖和蜂蜜拌匀;
- (5) 最后密封、腌制10天后即可食用。

[0023] 实施例5

一种滇橄榄果脯及其制备方法, 本发明所述的果脯包括以下重量配比份的原料: 滇橄榄160份, 香茅草、薄荷叶和荷叶(质量比3:1:4)8份, 葡萄糖、赤藓糖醇和冰糖粉(质量比5:1:9)共30份;

一种滇橄榄果脯制备方法包括如下步骤:

- (1) 将滇橄榄放入容器内, 加水固液比1:3熬煮30min;
- (2) 将步骤1) 熬煮后将滇橄榄挤压去核;
- (3) 将步骤2) 去核后的滇橄榄微波干燥至水分 $<8\%$;
- (4) 再按比例加入辅料香茅草、薄荷叶和荷叶(分别干燥后过40目), 葡萄糖、赤藓糖醇和冰糖粉拌匀;
- (5) 最后密封、腌制10天后即可食用。

[0024] 实施例6

一种滇橄榄果脯及其制备方法, 本发明所述的果脯包括以下重量配比份的原料: 滇橄榄120份, 茶叶5份, 赤藓糖醇和冰糖粉(质量比1:9)共40份;

一种滇橄榄果脯制备方法包括如下步骤:

- (1) 将滇橄榄放入容器内, 加水固液比1:3熬煮30min;
- (2) 将步骤1) 熬煮后将滇橄榄挤压去核;
- (3) 将步骤2) 去核后的滇橄榄微波干燥至水分 $<8\%$;
- (4) 再按比例加入辅料茶叶(大叶生茶干燥后过40目), 赤藓糖醇和冰糖粉拌匀;
- (5) 最后密封、腌制10天后即可食用。