



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106213497 A

(43)申请公布日 2016.12.14

(21)申请号 201610599873.8

(22)申请日 2016.07.26

(71)申请人 惠州市黑娜尔科技有限公司
地址 516000 广东省惠州市惠城区三环南路19号金山湖花园3号小区303栋

(72)发明人 黄巧玲

(74)专利代理机构 广州华进联合专利商标代理有限公司 44224
代理人 邓云鹏

(51) Int. Cl.
A23L 33/00(2016.01)
A23L 33/105(2016.01)
A23L 29/256(2016.01)
A23L 29/262(2016.01)

权利要求书1页 说明书7页 附图1页

(54)发明名称

菊花糕的制备方法

(57)摘要

本发明提供了一种菊花糕的制备方法,具体包括如下步骤:采集新鲜的菊花,并低温保存;采用菊花提取液浸泡所述菊花,得到菊花浸液;将混合粉体与所述菊花浸液混合均匀,得到粉团;向所述粉团加入增粘剂;将加入所述增粘剂后的所述粉团进行加工定型,得到所述菊花糕;克服了现有技术中的菊花糕口味单一,营养也单一,质量较差,保质期也较短的问题。



1. 一种菊花糕的制备方法,其特征在于,包括如下步骤:
采集新鲜的菊花,并低温保存;
采用菊花提取液浸泡所述菊花,得到菊花浸液;
将混合粉体与所述菊花浸液混合均匀,得到粉团;
向所述粉团加入增粘剂;
将所述粉团进行加工定型,得到所述菊花糕。
2. 根据权利要求1所述的菊花糕的制备方法,其特征在于,所述增粘剂包括海藻酸钠和羧甲基纤维素钠。
3. 根据权利要求2所述的菊花糕的制备方法,其特征在于,所述增粘剂还包括卡拉胶。
4. 根据权利要求3所述的菊花糕的制备方法,其特征在于,向所述粉团加入增粘剂后,还对所述粉团进行捶打揉搓操作。
5. 根据权利要求4所述的菊花糕的制备方法,其特征在于,所述捶打揉搓操作的时间为2min~5min。
6. 根据权利要求5所述的菊花糕的制备方法,其特征在于,所述捶打揉搓操作的时间为3min~5min。
7. 根据权利要求6所述的菊花糕的制备方法,其特征在于,所述捶打揉搓操作的时间为4.5min。

菊花糕的制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品技术领域,特别是涉及一种菊花糕的制备方法。

背景技术

[0002] 菊花糕是用各种米粉、糖和菊花为原料制作而成的美味糕点,是一种特色小吃。菊花糕美味爽口,做法简单,种类多种多样,满足人们对于口味的各种需求。菊花糕造型完整,厚薄均匀,组织滋润松软、细腻,口味香甜可口,具有浓郁的菊花清香,即使吃完了,香气还经久不散,因此而深受老百姓喜爱。

[0003] 然而,现有技术中的菊花糕口味单一,营养也单一,质量较差,保质期也较短。

发明内容

[0004] 基于此,有必要提供一种能够制备得到保质期较长的菊花糕的制备方法。

[0005] 一种菊花糕的制备方法,包括如下步骤:

[0006] 采集新鲜的菊花,并低温保存;

[0007] 采用菊花提取液浸泡所述菊花,得到菊花浸液;

[0008] 将混合粉体与所述菊花浸液混合均匀,得到粉团;

[0009] 向所述粉团加入增粘剂;

[0010] 将所述粉团进行加工定型,得到所述菊花糕。

[0011] 在其中一个实施例中,所述增粘剂包括海藻酸钠和羧甲基纤维素钠。

[0012] 在其中一个实施例中,所述增粘剂还包括卡拉胶。

[0013] 在其中一个实施例中,向所述粉团加入增粘剂后,还对所述粉团进行捶打揉搓操作。

[0014] 在其中一个实施例中,所述捶打揉搓操作的时间为2min~5min。

[0015] 在其中一个实施例中,所述捶打揉搓操作的时间为3min~5min。

[0016] 在其中一个实施例中,所述捶打揉搓操作的时间为4.5min。

[0017] 上述菊花糕的制备方法包括如下步骤:采集新鲜的菊花,并低温保存;采用菊花提取液浸泡所述菊花,得到菊花浸液;将混合粉体与所述菊花浸液混合均匀,得到粉团;向所述粉团加入增粘剂;将加入所述增粘剂后的所述粉团进行加工定型,得到所述菊花糕;克服了现有技术中的菊花糕口味单一,营养也单一,质量较差,保质期也较短的问题。

附图说明

[0018] 图1为一实施方式的菊花糕的制备方法的步骤流程图。

具体实施方式

[0019] 为使本发明的上述目的、特征和优点能够更加明显易懂,下面结合附图对本发明的具体实施方式做详细的说明。在下面的描述中阐述了很多具体细节以便于充分理解本发

明。但是本发明能够以很多不同于在此描述的其它方式来实施,本领域技术人员可以在不违背本发明内涵的情况下做类似改进,因此本发明不受下面公开的具体实施的限制。

[0020] 例如,一种菊花糕的制备方法,包括如下步骤:采集新鲜的菊花,并低温保存;采用菊花提取液浸泡所述菊花,得到菊花浸液;将混合粉体与所述菊花浸液混合均匀,得到粉团;向所述粉团加入增粘剂;将所述粉团进行加工定型,得到所述菊花糕。

[0021] 例如,又一实施方式的菊花糕的制备方法,包括如下步骤:采集新鲜的菊花,并低温保存;对所述菊花进行清洗处理;对清洗处理后的所述菊花进行预处理;采用菊花提取液浸泡所述菊花,得到菊花浸液;将混合粉体与所述菊花浸液混合均匀,得到粉团;对所述粉团进行发酵;向发酵后的所述粉团加入增粘剂;将加入所述增粘剂后的所述粉团进行加工定型,得到所述菊花糕;在所述菊花糕表面涂抹菊花糕保鲜剂。

[0022] 例如,又一实施方式的菊花糕的制备方法,包括如下步骤:S110:采集新鲜的菊花,并低温保存;S120:对所述菊花进行清洗处理;S130:对清洗处理后的所述菊花进行预处理;S140:采用菊花提取液浸泡所述菊花,得到菊花浸液;S150:将混合粉体与所述菊花浸液混合均匀,得到粉团;S160:对所述粉团进行发酵;S170:向发酵后的所述粉团加入增粘剂;S180:将加入所述增粘剂后的所述粉团进行加工定型,得到菊花糕;又如,所述制备方法在步骤S180之后还包括以下步骤S190:在所述菊花糕表面涂抹菊花糕保鲜剂。

[0023] 为了进一步说明上述菊花糕的制备方法,例如,请参阅图1,本发明一实施方式的菊花糕的制备方法,包括如下步骤:

[0024] S110:采集新鲜的菊花,并低温保存。

[0025] 制备菊花糕的原料,即菊花的品质尤其重要,要确保其品质,且同时还必须保留菊花的香味,因此,需要采集新鲜的菊花。可以理解的,在常温下,菊花容易丧失香气、枯萎等,为了较好的保存菊花,采用低温保存菊花的方法。

[0026] 例如,在 $2^{\circ}\text{C}\sim 8^{\circ}\text{C}$ 的温度下,对所述菊花进行低温保存;又如,在 $2^{\circ}\text{C}\sim 5^{\circ}\text{C}$ 的温度下,对所述菊花进行低温保存;又如,在 5°C 的温度下,对所述菊花进行低温保存。

[0027] S120:对所述菊花进行清洗处理。

[0028] 采集后的菊花,由于其生长特点,会残留虫卵、细菌等,同时由于一些农药的使用,会使得菊花表面会残留一些农药。因此,为了菊花糕的食品安全性,需要对菊花进行清洗,用于除去或减少所述菊花表面的残留虫卵、细菌和农药成分等。

[0029] 例如,在对所述菊花进行清洗处理前,对所述菊花进行静置解冻操作;又如,所述静置解冻操作的持续时间为 $15\text{min}\sim 20\text{min}$;又如,在 $20^{\circ}\text{C}\sim 25^{\circ}\text{C}$ 的温度下,进行所述静置解冻操作。

[0030] 为了提高对菊花的清洗消毒效果,例如,采用菊花清洗消毒剂对所述菊花进行清洗处理;例如,所述菊花清洗消毒剂包括如下质量份的各组分:草酸2.2份 \sim 5份、乙醇3份 \sim 6份、柠檬酸钾1.1份 \sim 2.4份、碳酸氢钠0.2 \sim 1.5份、食盐0.5份 \sim 4.5份、食用醋0.1 \sim 2份、次氯酸钙0.01份 \sim 0.05份、紫贻贝壳粉0.3份 \sim 0.8份和水40 \sim 80份。又如,所述菊花清洗消毒剂包括如下质量份的各组分:草酸2.2份 \sim 5份、乙醇3份 \sim 6份、柠檬酸钾1.1份 \sim 2.4份、碳酸氢钠0.2 \sim 1.5份、食盐0.5份 \sim 4.5份、食用醋0.1 \sim 2份、次氯酸钙0.01份 \sim 0.05份、蔗糖脂肪酸酯0.02份 \sim 0.42份、紫贻贝壳粉0.3份 \sim 0.8份、DL-苹果酸钠1份 \sim 6份、山银花2份 \sim 7份、佩兰2份 \sim 6份、青皮1份 \sim 4份、梓叶1份 \sim 4.5份、泽泻1份 \sim 3.4份、野菊花3份 \sim 7份、

细辛3份~5.5份、半边莲5份~7.1份、鬼针草6份~8.4份、苍术2份~5份、鱼腥草4份~5.4份和水40~80份。

[0031] 采用如上各组分的菊花清洗消毒剂能够除去或减少所述菊花表面的残留虫卵、细菌和农药成分,能够进一步提高菊花糕的品质。其中,所述草酸与所述菊花清洗消毒剂的其他组分复配后,能够对菊花表面的农药、重金属和菌落起到较好的清洗效果,且能够较好地延长菊花的保存时间,给后续操作提供较长的缓冲期。此外,乙醇与所述菊花清洗消毒剂的其他组分复配后,能够对有机农药起到较好的溶解效果,进一步,在制备过程中,发现乙醇含量过高时,容易影响所述菊花的香气,因此,当所述乙醇的质量份数3份~6份时,能够起到较好的清洗效果,且可以较好的保留所述菊花的香味。其次,所述柠檬酸钾起到去除重金属的络合剂的作用,其与所述菊花清洗消毒剂的其他组分复配后,能够对所述菊花表面的重金属残留起到较好的去除效果。进一步的,所述山银花、佩兰、青皮、梓叶、泽泻、野菊花、细辛、半边莲、鬼针草、苍术和鱼腥草与所述菊花清洗消毒剂的其他组分复配后,能够对所述菊花表面残留的微生物有较好的抑制杀灭作用,可以起到清除菊花表面细菌的作用。

[0032] 例如,一实施方式的所述菊花清洗消毒剂包括如下质量份的各组分:草酸2.5份、乙醇3.6份、柠檬酸钾1.7份、碳酸氢钠0.5份、食盐1.2份、食用醋0.5份、次氯酸钙0.03份、蔗糖脂肪酸酯0.03份、紫贻贝壳粉0.32份、DL-苹果酸钠1.5份、山银花2.4份、佩兰2.4份、青皮1.5份、梓叶2.1份、泽泻1.6份、野菊花3.2份、细辛3.5份、半边莲5.4份、鬼针草6.6份、苍术2.4份、鱼腥草4.6份和水54份。

[0033] 需要说明的是,采用上述菊花清洗消毒剂进行所述清洗处理时,时间需要适中,如此,能够用于较好的保持所述菊花自身的香味和营养,例如,所述清洗处理的持续时间为10秒~43秒;又如,所述清洗处理的时间为10秒~31秒;又如,所述清洗处理的时间为16秒,如此,能够获得较佳的清洗效果,并且能减少菊花中营养和香气的流失。

[0034] 例如,采用所述菊花清洗消毒剂对菊花清洗后,需要用水再次对菊花进行清洗。例如,所述水包括清水或无菌水或自来水,用于提高所述菊花的品质。

[0035] S130:对清洗处理后的所述菊花进行预处理。

[0036] 对清洗处理后的所述菊花进行预处理,能够更有利于后续菊花浸液的制备。

[0037] 例如,所述预处理操作具体包括如下步骤:将所述菊花放入清水中,如,所述菊花与清水的质量比为0.1:(10~15),之后,将所述菊花进行粉碎操作,得到菊花悬浮液。

[0038] 为了尽量保存菊花中的营养,例如,将菊花预先放入-5℃~10℃温度的清水中保存2h~2.5h,然后再进行粉碎操作,如此,可以降低粉碎操作时的菊花营养的损失。又如,将菊花泡水液预先放入4.2℃温度下的清水中保存2h,然后进行粉碎操作,如此,菊花中的营养损耗控制较好。

[0039] 其中,粉碎方式可以多样化,可以选取豆浆机,也可以选用料理机,并不局限于此,只要可以达到将菊花粉碎成为小颗粒从而产生菊花悬浮液的目的。

[0040] 可以理解,粉碎过程如果太剧烈,会造成菊花的营养损失,为了减少粉碎对菊花营养的影响,例如,所述粉碎过程分为第一粉碎、第二粉碎、第三粉碎,其中所述第一粉碎为550转/分钟,时间为2.5分钟,其中第二粉碎为2200转/分钟,时间为2分钟,其中第三粉碎为5100转/分钟,时间为2分钟,如此,可以减少菊花中营养的损失,且能够提高所述菊花的粉碎效果,更有利于后续菊花浸液的制备。

[0041] S140:采用菊花提取液浸泡所述菊花,得到菊花浸液。

[0042] 通过将进行预处理后的所述菊花加入至所述菊花提取液中,能够得到品质更佳的菊花浸液,用于提高所述菊花糕的整体品质。

[0043] 为了进一步提高所述菊花浸液的品质,例如,所述菊花提取液含有如下质量组分:食盐20份~25份、白酒0.5份~0.7份、维生素C0.5份~5份、柠檬酸0.5份~5份、食醋0.5份~5份和水100份~250份。

[0044] 上述菊花提取液采用对细胞穿透性较强的食盐20份~25份、白酒0.5份~0.7份和食醋0.5份~5份,能够更好地将所述菊花的营养成分和香味成分提取出来,此外,通过加入维生素C0.5份~5份和柠檬酸0.5份~5份还能够较好的保存所述菊花含有的营养成分和香味成分。

[0045] 可以理解,菊花经过粉碎后,没有粉碎彻底的大颗粒状的菊花中还含有大量的菊花营养和香气,为了使大颗粒状的菊花的营养和香气能够释放出来,对菊花悬浮液采用补充菊花提取液的方式使菊花大颗粒的营养和香气能够释放出来。例如,例如,所述菊花提取液与所述菊花悬浮液体积比为1:(6~7),如,体积比为1:6.5。

[0046] S150:将混合粉体与所述菊花浸液混合均匀,得到粉团。

[0047] 通过将所述菊花浸液与混合粉体混合后,再进行揉搓或其他混合方式,能够得到粉团,用于在后续操作中,制备得到所述菊花糕。

[0048] 为了提高所述菊花糕的风味以及营养价值,例如,所述混合粉体包括绿豆粉、糯米粉、低筋面粉、白砂糖、红糖、蜂蜜、红枣粉、红薯粉和豌豆粉中的至少一种。

[0049] 为了得到品质更佳的所述粉团,用于提高所述菊花糕整体的营养成分和口感,例如,所述粉团包括如下质量份的各组分:绿豆粉35份~47份、糯米粉20份~28份,低筋面粉11份~18份、白砂糖4份~6份、红糖2份~5份、蜂蜜2~4份、红枣粉2.5~4.5份、红薯淀粉2.2份~4.8份、豌豆粉1.5~5.5份和菊花浸液45份~60份。

[0050] 通过将如上质量份的各组分进行复配混合,能够得到品质更佳的所述粉团,用于提高所述菊花糕整体的营养成分和口感。

[0051] 又如,一实施方式的所述粉团包括如下质量份的各组分:绿豆粉40份、糯米粉25份,低筋面粉15份、白砂糖4.5份、红糖2.5份、蜂蜜3.5份、红枣粉2.8份、红薯淀粉3.1份、豌豆粉2.2份、菊花浸液55份。

[0052] 通过将如上质量份的各组分进行复配混合,能够进一步得到品质更佳的所述粉团,用于提高所述菊花糕整体的营养成分和口感。

[0053] 需要说明的是,绿豆粉为豆科植物绿豆的种子经水磨加工而得的淀粉,绿豆味甘,性凉,有清热、解毒、祛火之功效,是中国中医常用来解多种食物或药物中毒的一味中药,夏秋季节,绿豆粉是排毒养颜的佳品。糯米味甘,性温,入脾、胃、肺经;糯米粉食品具有补中益气,健脾养胃,止虚汗之功效,对脾胃虚寒,食欲不佳,腹胀腹泻有一定缓解作用;糯米有收涩作用,对尿频,盗汗有较好的食疗效果。低筋面粉是指水份13.8%,粗蛋白质8.5%以下的面粉,因此筋度弱,常用来制作口感柔软、组织疏松的蛋糕、酥性饼干、花卷等。蜂蜜是一种营养丰富的天然滋养食品,也是最常用的滋补品之一,蜂蜜含有与人体血清浓度相近的多种无机盐和和维生素、铁、钙、铜、锰、钾、磷等多种有机酸和有益人体健康的微量元素,以及果糖、葡萄糖、淀粉酶、氧化酶、还原酶等,具有滋养、润燥、解毒、美白养颜、润肠通便之功效,

对少年儿童咳嗽治疗效果很好。红枣是枣中之王,是最理想的健康无公害食品,红枣所含营养非常丰富,它含蛋白质、脂肪、糖类、纤维素;多种氨基酸及钙、磷、铁、钾、钠、镁、氯、碘、胡萝卜素、硫胺素、核黄素、尼克酸;维生素C、维生素P、维生素E等;据本草纲目记载:“大枣味甘无毒,主心邪气,安中养脾,平胃气,通九窍,助十二经”。通过采用上述质量组分做出来的粉团最后制得的菊花糕,营养丰富,口感酥软,香气怡人。

[0054] S160:对所述粉团进行发酵。

[0055] 通过对所述粉团进行发酵,能够使得采用所述粉团制备得到的所述菊花糕的口感更加酥软。

[0056] 例如,采用酵母菌对所述粉团进行发酵操作,发酵之后的粉团做出来的口感较为适宜。为了提升酵母菌的发酵效果,例如,所述酵母菌的添加量为0.5%~2.5%,发酵时间为40分钟~80分钟,如所述发酵时间为45分钟;所述发酵温度为37.2℃~37.5℃,如,所述发酵温度为37.2℃,如此,制备得到的菊花糕具有更为酥软的口感。又如,其中酵母菌的添加量为1.35%,发酵时间为51分钟,发酵温度为37.2℃,如此,制备得到的菊花糕的口感酥软合适,口感较佳。

[0057] S170:向发酵后的所述粉团加入增粘剂。

[0058] 为了提高所述菊花糕粘润和适宜的口感,向发酵后的所述粉团加入增粘剂,此外,通过向所述发酵后的所述粉团加入增粘剂,能够提高所述粉团的形状的可塑性,利于后续所述菊花糕的加工定型。

[0059] 为了提高所述菊花糕粘润和适宜的口感,以及提高所述粉团的可塑性,例如,所述增粘剂包括如下质量份的各组分:海藻酸钠2份~5份、羧甲基纤维素钠1份~3.5份、卡拉胶4份~8份、琼脂3份~6份、明胶5份~8份、蔗糖酯6份~9份、脱水山梨醇脂肪酸酯4份~7份、黄原胶7份~11份、干酪素4份~7份、聚丙烯酸钠4份~7份、魔芋胶5份~8份、甲壳素1份~4份、柑橘果皮胶2份~5份、卵磷脂1份~5份和水82份~95份。

[0060] 采用如上各组分的所述增粘剂加入至所述粉团中,能够提高所述菊花糕粘润和适宜的口感,以及提高所述粉团的可塑性。

[0061] 例如,进一步地,为了赋予菊花糕获得较好的增稠效果,并且保持不错的口感更好的定型效果以及更优良的口感,例如,所述增粘剂包括如下质量份的各组分:海藻酸钠2.2份、羧甲基纤维素钠1.4份、卡拉胶4.7份、琼脂3.4份、明胶6.1份、蔗糖酯7.5份、脱水山梨醇脂肪酸酯4.4份、黄原胶8.3份、干酪素5.1份、聚丙烯酸钠4.6份、魔芋胶5.8份、甲壳素2.2份、柑橘果皮胶2.5份、卵磷脂1.4份和水91份。如此,菊花糕的形状、蓬松度都较好,并且口感柔软。

[0062] 需要说明的是,海藻酸钠不仅可以起到凝固、稳定干燥和凝胶化等作用,而且海藻类胶体含有一种人体不可或缺的营养素-食用纤维,对预防结肠癌、心血管病、肥胖病以及铅、镉等在体内的积累具有辅助疗效作用,是一种优良的食用添加剂,既可以提高菊花糕质量,增加花色品种,又可以增加菊花糕的营养成分,提高菊花糕的经济价值。羧甲基纤维素钠可调节菊花糕的蜂窝均匀,减少掉渣,增大蓬松体积,还可提高菊花糕的持水性,加强菊花糕的口感。通过采用上述组分的增粘剂,菊花糕获得较好的增稠效果,并且口感较好。

[0063] 例如,向所述粉团加入增粘剂后,还对所述粉团进行捶打揉搓操作,用于提高增粘剂与所述粉团中其他组分进一步混合;又如,所述捶打揉搓操作的时间为2min~5min;又

如,所述捶打揉搓操作的时间为3min~5min;又如,所述捶打揉搓操作的时间为4.5min。

[0064] S180:将加入所述增粘剂后的所述粉团进行加工定型,得到菊花糕。

[0065] 通过将所述粉团进行加工定型后,能够得到所述菊花糕。

[0066] 例如,将所述粉团进行加工定型后,还对所述粉团进行烹煮操作,用于得到所述菊花糕,例如,所述烹煮操作包括蒸煮或油炸,当然,根据个人口味,还可以灵活选择烹煮方式。

[0067] 例如,所述加工定型操作具体包括如下步骤:向所述粉团加入色拉油后,进行揉擦操作,接着,将粉团放入模具中进行挤压。为了获得良好的口感,例如,所述色拉油与所述粉团的质量比为0.1:(30~45),如,质量比为0.1:35。

[0068] 为了保持菊花糕中菊花等的营养和香气,并获得不错的菊花糕蓬松度和口感,例如,还对所述加工定型后的所述粉团依次进行第一蒸煮操作和第二蒸煮的蒸熟操作,其中,所述第一蒸煮操作的温度为81℃,所述第一蒸煮时间操作持续15min;所述第二蒸煮操作的温度为98℃,所述第二蒸煮操作的时间为18min,通过所述第一蒸煮操作和所述第二蒸煮操作的递进式蒸煮,制备得到的所述菊花糕里外均一,蓬松均匀,并且很好的保持了菊花糕中的营养和香气。

[0069] S190:在所述菊花糕表面涂抹菊花糕保鲜剂。

[0070] 通过在所述菊花糕表面涂抹菊花糕保鲜剂,能够进一步提高所述菊花糕的保存期限,更有利于销售和储藏。

[0071] 例如,在所述菊花糕表面涂抹菊花糕保鲜剂后,对所述菊花糕进行冷藏;又如,所述冷藏的温度为3℃~5.5℃;又如,所述冷藏的温度为3℃~4.5℃;所述冷藏的温度为3.5摄氏度,这样可以进一步延生所述菊花糕的保质期。

[0072] 为了进一步延长所述菊花糕的保质期,还能够确保所述菊花糕的品质,且对人体无毒副作用,例如,所述菊花糕保鲜剂包括如下质量份的各组分:壳聚糖0.05份~0.21份、溶菌酶0.05份~0.4份、柠檬酸0.1份~0.3份和甘氨酸0.1份~0.4份。又如,所述菊花糕保鲜剂包括如下质量份的各组分:壳聚糖0.05份~0.21份、溶菌酶0.05份~0.4份、柠檬酸0.1份~0.3份、甘氨酸0.1份~0.4份、乳链菌肽(Nisin)0.05份~0.25份、茶多酚0.05份~0.35份、抗坏血酸0.05份~0.37份、聚赖氨酸0.05份~0.28和双乙酸钠0.05份~0.34份。

[0073] 采用如上各组分的所述菊花糕保鲜剂涂抹在菊花糕的表面,能够进一步延长所述菊花糕的保质期,还能够确保所述菊花糕的品质,且对人体无毒副作用。

[0074] 又如,一实施方式的所述菊花糕保鲜剂包括如下质量份的各组分:壳聚糖0.11份、溶菌酶0.14份、柠檬酸0.2份、甘氨酸0.15份、乳链菌肽(Nisin)0.14份、茶多酚0.13份、抗坏血酸0.31份、聚赖氨酸0.1份和双乙酸钠0.08份。通过选用上述组分的菊花糕保鲜剂,菊花糕的保质效果更佳。

[0075] 需要说明的是,溶菌酶是一种无毒、无害且安全性很高的高盐基蛋白质,且具有一定的保健作用,它不仅能选择性地分解微生物,而且又不作用于其它物质,该酶对革兰氏的枯草杆菌、耐辐射微球菌有强力分解作用,对大肠杆菌、普通变球菌和副溶血性弧菌等革兰氏阴性菌也有一定程度的溶解作用,其同甘氨酸等结合使用,可大大提高其防腐效果,此外,乳链菌肽(Nisin)为乳酸链球菌素,是一种乳酸链球菌代谢过程中分泌的抗菌素,其具有很强杀菌作用,由于Nisin是一种多肽,其食用后很快被胰凝乳蛋白酶消化成氨基酸,因

而,Nisin是一种比较安全的天然食品防腐剂。聚赖氨酸是一种具有抑菌功效的多肽,具有广谱抑菌作用,对革兰氏阳性菌、革兰氏阴性菌、真菌和一些耐热性芽孢杆菌等均有抑菌作用。通过使用上述组分的菊花糕保鲜剂,能够延长菊花糕的保质期,对人体无毒副作用。

[0076] 可以理解,使用无菌水溶解所述菊花糕保鲜剂之后,均匀的涂抹在菊花糕表面,即可延长菊花糕的保质期。

[0077] 上述菊花糕的制备方法通过如下步骤:S110:采集新鲜的菊花,并低温保存;S120:对所述菊花进行清洗处理;S130:对清洗处理后的所述菊花进行预处理;S140:采用菊花提取液浸泡所述菊花,得到菊花浸液;S150:将混合粉体与所述菊花浸液混合均匀,得到粉团;S160:对所述粉团进行发酵;S170:向发酵后的所述粉团加入增粘剂;S180:将加入所述增粘剂后的所述粉团进行加工定型,得到菊花糕;S190:在所述菊花糕表面涂抹菊花糕保鲜剂,能够制备得到保质期较长的菊花糕。

[0078] 需要说明的是,上述各实施方式的“份”包括千克、克、毫克、升和毫升等计量单位,且在各实施方式中,所述“份”代表的含义相同或相异。

[0079] 以上所述实施例仅表达了本发明的几种实施方式,其描述较为具体和详细,但不能因此而理解为对本发明专利范围的限制。应当指出的是,对于本领域的普通技术人员来说,在不脱离本发明构思的前提下,还可以做出若干变形和改进,这些都属于本发明的保护范围。因此,本发明专利的保护范围应以所附权利要求为准。



图1