



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105410801 A

(43) 申请公布日 2016. 03. 23

(21) 申请号 201510739502. 0

(22) 申请日 2014. 07. 05

(62) 分案原申请数据

201410322082. 1 2014. 07. 05

(71) 申请人 彭常安

地址 241000 安徽省芜湖市九华中路 119 号  
天和苑小区 6 幢 1 单元 604 室

(72) 发明人 彭常安

(51) Int. Cl.

A23L 21/12(2016. 01)

A23L 19/00(2016. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种百香果果酱粉的加工方法

(57) 摘要

本发明公开了一种百香果果酱粉的加工方法,采用百香果为主要原料,通过原料预处理、打浆、酶处理、配料、均质、升华干燥、粉碎、过滤等步骤加工而成。采用本发明加工的百香果果酱粉,通过亚硫酸处理,可以使成品果酱粉色泽稳定,通过酶解能够析出更多的营养物质,同时由于不添加任何人工制剂更能保持百香果的自然风味。

1. 一种百香果果酱粉的加工方法,其特征在于,采用以下步骤:

A、原料预处理:挑选成熟、无病虫害的百香果、百合,去除腐烂部分,清洗后切成百香果块、百合块,将 9kg 百香果块与 1kg 百合块混合均匀后放入 0.15% 的亚硫酸溶液中,浸泡 50min,浸泡结束后经漂洗除去残留的硫,经过亚硫酸溶液护色处理,使成品果酱粉色泽稳定;

B、打浆:向 10kg 预处理后的原料块中加入 25kg 的水进行打浆处理,制成百香果果浆;

C、酶处理:向 10kg 百香果果浆中加入 0.25kg 的果胶酶、0.007kg 的纤维素酶,混合均匀,温度控制为 45℃,时间为 5 小时;

D、调配:向 10kg 酶处理后的百香果果浆中加入 1.3kg 的木糖醇、2kg 的草莓汁、0.08kg 的柠檬酸、0.015kg 的黄原胶混合均匀,制得混合液;

E、均质:将混合液均质处理,温度为 85℃,采用二级均质,一级均质压力为 28Mpa,二级均质压力 5Mpa,经过均质处理,提高了果酱粉的品质,消除了果酱粉中粗糙口感;

F、升华干燥:将均质好的混合液立即送入 -13℃ 环境下,冷冻 7 小时,将冷冻后的混合液在装载量按 7kg/m<sup>2</sup>、工作压力 50Pa、解析压力 21Pa、温度 48℃ 的条件下干燥,制得百香果冻干品,采用升华干燥的方法,避免原料营养物质的流失,提高原料的利用率;

G、粉碎:将百香果冻干品在湿度为 35%、温度为 18℃ 的封闭车间内,用破碎机将冻干半成品打成均匀的颗粒状;

H、过滤:将粉碎好的百香果经过 90 目的筛网过滤,制得百香果果酱粉;

I、包装:将百香果果酱粉包装检验后,入通风干燥环境中保存。

## 一种百香果果酱粉的加工方法

[0001] 原案申请号 :201410322082.1。

[0002] 原案申请日 :2014 年 7 月 5 日。

### 技术领域

[0003] 本发明涉及一种果酱粉的加工方法,尤其是涉及一种百香果果酱粉的加工方法。

### 背景技术

[0004] 百香果 :又称巴西果、鸡蛋果等,是西番莲科多年生木质藤本植物果实的统称。因其果汁可散发出菠萝、香蕉、芒果、石榴、柠檬等多种水果的浓郁香味,故得名百香果。据公开文献报道,百香果富含人体所需的多种氨基酸、维生素、胡萝卜素以及微量元素。果肉及果皮中均含有丰富的果胶、茶多酚、B 族、C 族维生素、葡萄糖、有机酸等六十多种芳香成分。目前,百香果除了鲜食之外,被加工成果酒、饮料、果醋等饮品或食品,而以百香果为原料,加工成的味道酸甜、食用方便的百香果果酱粉,未见相关产品上市。

### 发明内容

[0005] 本发明所要解决的技术问题是提供一种以百香果为原料加工百香果果酱粉的方法,经过原料预处理、打浆、酶处理、配料、均质、升华干燥、粉碎、过滤等步骤加工而成,能够充分保留了原料中的营养成分,操作简便、易于掌握。

[0006] 本发明解决其技术问题所采取的技术方案是 :一种百香果果酱粉的加工方法,其特征在于,采用以下步骤 :

A、原料预处理 :挑选成熟、无病虫害的百香果,去除腐烂部分,清洗后切成百香果块,将百香果块放入 0.1-0.2% 的亚硫酸溶液中,浸泡 40-60min,浸泡结束后经漂洗除去残留的硫,经过亚硫酸溶液护色处理,使成品果酱粉色泽稳定 ;

B、打浆 :向预处理后的百香果块中加入重量 2-3 倍的水进行打浆处理,制成百香果果浆 ;

C、酶处理 :向百香果果浆中加入 0.2-0.3% 的果胶酶、0.06-0.08% 的纤维素酶,混合均匀,温度控制为 40-50℃,时间为 4-6 小时 ;

D、调配 :向酶处理后的百香果果浆中加入 10-15% 木糖醇、0.5-1% 的柠檬酸、0.1-0.2% 的明胶混合均匀,制得混合液 ;

E、均质 :将混合液均质处理,温度为 80-90℃,采用二级均质,一级均质压力为 25-30Mpa,二级均质压力 4-6Mpa,经过均质处理,提高了果酱粉的品质,消除了果酱粉中粗糙口感 ;

F、升华干燥 :将均质好的混合液立即送入 -15~-10℃ 环境下,冷冻 6-8 小时,将冷冻后的混合液在装载量按 6-8kg/m<sup>2</sup>、工作压力 40-60Pa、解析压力 20-22Pa、温度 45-50℃ 的条件下干燥,制得百香果冻干品,采用升华干燥的方法,避免原料营养物质的流失,提高原料的利用率 ;

G、粉碎：将百香果冻干品在湿度为 30-40%、温度为 15-20℃ 的封闭车间内，用破碎机将冻干半成品打成均匀的颗粒状；

H、过滤：将粉碎好的百香果经过 80-100 目的筛网过滤，制得百香果果酱粉；

I、包装：将百香果果酱粉包装检验后，入通风干燥环境中保存。

[0007] 有益效果：采用本发明加工的百香果果酱粉，通过亚硫酸处理，可以使成品果酱粉色泽稳定，通过酶解能够析出更多的营养物质，同时由于不添加任何人工制剂更能保持百香果的自然风味。

### 具体实施方式

[0008] 实施例 1：一种百香果果酱粉的加工方法，其特征在于，采用以下步骤：

A、原料预处理：挑选成熟、无病虫害的百香果，去除腐烂部分，清洗后切成百香果块，将百香果块放入 0.1% 的亚硫酸溶液中，浸泡 60min，浸泡结束后经漂洗除去残留的硫，经过亚硫酸溶液护色处理，使成品果酱粉色泽稳定；

B、打浆：向 10kg 预处理后的百香果块中加入 20kg 的水进行打浆处理，制成百香果果浆；

C、酶处理：向 10kg 百香果果浆中加入 0.02kg 的果胶酶、0.006kg 的纤维素酶，混合均匀，温度控制为 40℃，时间为 6 小时；

D、调配：向 10kg 酶处理后的百香果果浆中加入 1kg 木糖醇、0.05kg 的柠檬酸、0.01kg 的明胶混合均匀，制得混合液；

E、均质：将混合液均质处理，温度为 80℃，采用二级均质，一级均质压力为 30Mpa，二级均质压力 4Mpa，经过均质处理，提高了果酱粉的品质，消除了果酱粉中粗糙口感；

F、升华干燥：将均质好的混合液立即送入 -15℃ 环境下，冷冻 6 小时，将冷冻后的混合液在装载量按 6kg/m<sup>2</sup>、工作压力 40Pa、解析压力 20Pa、温度 45℃ 的条件下干燥，制得百香果冻干品，采用升华干燥的方法，避免原料营养物质的流失，提高原料的利用率；

G、粉碎：将百香果冻干品在湿度为 30%、温度为 20℃ 的封闭车间内，用破碎机将冻干半成品打成均匀的颗粒状；

H、过滤：将粉碎好的百香果经过 80 目的筛网过滤，制得百香果果酱粉；

I、包装：将百香果果酱粉包装检验后，入通风干燥环境中保存。

[0009] 实施例 2：一种百香果果酱粉的加工方法，其特征在于，采用以下步骤：

A、原料预处理：挑选成熟、无病虫害的百香果、百合，去除腐烂部分，清洗后切成百香果块、百合块，将 9kg 百香果块与 1kg 百合块混合均匀后放入 0.15% 的亚硫酸溶液中，浸泡 50min，浸泡结束后经漂洗除去残留的硫，经过亚硫酸溶液护色处理，使成品果酱粉色泽稳定；

B、打浆：向 10kg 预处理后的原料块中加入 25kg 的水进行打浆处理，制成百香果果浆；

C、酶处理：向 10kg 百香果果浆中加入 0.25kg 的果胶酶、0.007kg 的纤维素酶，混合均匀，温度控制为 45℃，时间为 5 小时；

D、调配：向 10kg 酶处理后的百香果果浆中加入 1.3kg 的木糖醇、2kg 的草莓汁、0.08kg 的柠檬酸、0.015kg 的黄原胶混合均匀，制得混合液；

E、均质：将混合液均质处理，温度为 85℃，采用二级均质，一级均质压力为 28Mpa，二级

均质压力 5Mpa, 经过均质处理, 提高了果酱粉的品质, 消除了果酱粉中粗糙口感;

F、升华干燥: 将均质好的混合液立即送入  $-13^{\circ}\text{C}$  环境下, 冷冻 7 小时, 将冷冻后的混合液在装载量按  $7\text{kg}/\text{m}^2$ 、工作压力 50Pa、解析压力 21Pa、温度  $48^{\circ}\text{C}$  的条件下干燥, 制得百香果冻干品, 采用升华干燥的方法, 避免原料营养物质的流失, 提高原料的利用率;

G、粉碎: 将百香果冻干品在湿度为 35%、温度为  $18^{\circ}\text{C}$  的封闭车间内, 用破碎机将冻干半成品打成均匀的颗粒状;

H、过滤: 将粉碎好的百香果经过 90 目的筛网过滤, 制得百香果果酱粉;

I、包装: 将百香果果酱粉包装检验后, 入通风干燥环境中保存。

[0010] 实施例 3: 一种百香果果酱粉的加工方法, 其特征在于, 采用以下步骤:

A、原料预处理: 挑选成熟、无病虫害的百香果、无花果、余甘子, 去除腐烂部分, 清洗后切成百香果块、无花果块、余甘子块, 将 7kg 百香果块、2kg 无花果块与 1kg 余甘子块混合均匀后放入 0.2% 的亚硫酸溶液中, 浸泡 40min, 浸泡结束后经漂洗除去残留的硫, 经过亚硫酸溶液护色处理, 使成品果酱粉色泽稳定;

B、打浆: 向 10kg 预处理后的原料果块中加入 30kg 的水进行打浆处理, 制成百香果果浆;

C、酶处理: 向 10kg 百香果果浆中加入 0.3kg 的果胶酶、0.008kg 的纤维素酶、0.005kg 的蛋白酶, 混合均匀, 温度控制为  $50^{\circ}\text{C}$ , 时间为 4 小时;

D、调配: 向 10kg 酶处理后的百香果果浆中加入 1.5kg 的果葡糖浆、0.6kg 的西柚汁、0.5kg 的枸杞汁、0.4kg 的栝楼汁、0.08kg 的柠檬酸、0.02kg 的黄原胶混合均匀, 制得混合液;

E、均质: 将混合液均质处理, 温度为  $90^{\circ}\text{C}$ , 采用二级均质, 一级均质压力为 25Mpa, 二级均质压力 6Mpa, 经过均质处理, 提高了果酱粉的品质, 消除了果酱粉中粗糙口感;

F、升华干燥: 将均质好的混合液立即送入  $-10^{\circ}\text{C}$  环境下, 冷冻 8 小时, 将冷冻后的混合液在装载量按  $8\text{kg}/\text{m}^2$ 、工作压力 60Pa、解析压力 22Pa、温度  $45^{\circ}\text{C}$  的条件下干燥, 制得百香果冻干品, 采用升华干燥的方法, 避免原料营养物质的流失, 提高原料的利用率;

G、粉碎: 将百香果冻干品在湿度为 40%、温度为  $15^{\circ}\text{C}$  的封闭车间内, 用破碎机将冻干半成品打成均匀的颗粒状;

H、过滤: 将粉碎好的百香果经过 100 目的筛网过滤, 制得百香果果酱粉;

I、包装: 将百香果果酱粉包装检验后, 入通风干燥环境中保存。

[0011] 本发明未涉及部分均与现有技术相同或可采用现有技术加以实现。