



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107660740 A

(43)申请公布日 2018.02.06

(21)申请号 201610610620.6

(22)申请日 2016.07.29

(71)申请人 浙江莫干山食业有限公司

地址 313200 浙江省湖州市德清县新市中  
南西路99号

(72)发明人 宋永良

(74)专利代理机构 杭州丰禾专利事务所有限公  
司 33214

代理人 王鹏举

(51) Int. Cl.

A23L 19/00(2016.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

芒果片及其制备方法

(57)摘要

本发明属于食品用具技术领域,尤其涉及一种芒果片皮及其制备方法。本发明公开了芒果浆100Kg,青梅20-45Kg,白砂糖40-60Kg,玉米淀粉2-6Kg,芒果香精0.3-0.8Kg,柠檬酸1.5-2.1Kg,焦亚硫酸钠0.01-0.02Kg,果胶3-5Kg,葡萄糖10-20Kg,水15-30Kg;本发明的优点是:有弹性,存放一段时间后,产品表面返砂酥松,内部弹性滋润,口感完美。再加上口味甜酸适宜,带有芒果清香。

1. 芒果片,其特征在于,由以下成分组成:

芒果浆100Kg ,青梅20-45Kg ,白砂糖40-60Kg ,玉米淀粉2-6Kg ,芒果香精0.3-0.8Kg ,柠檬酸1.5-2.1Kg ,焦亚硫酸钠0.01-0.02Kg ,果胶3-5Kg ,葡萄糖10-20Kg ,水15-30Kg ;  
其制备方法为:

干湿梅脱盐:将青梅原料脱盐,时间一般为24小时,需浸水过夜;脱盐至盐分 $\leq$ 2.5%;

采用去核打浆机器,去核打浆形成梅浆;

果胶糖溶液:果胶与葡萄糖放入水中煮沸溶解;

调味:在拌浆桶内加入芒果浆、梅浆、果胶糖溶液及除葡萄糖外的原料搅拌25分钟左右至肉眼观察无白色不溶物;

成片:在制片机器上倒入调味后的芒果浆,机器成片,均匀摊在晒板上;成片后的芒果片直接放在烘架上;

干燥:将成片好的芒果片置于90℃烘制一小时后,调整至80℃烘房干燥二小时,至能较好揭片为止;揭片翻身后继续用50℃烘至不黏手为止,时间为半小时;

拌粉:揭片后,在芒果片表面均匀涂抹葡萄糖,至不沾手、片片相互不粘连为止;

切片:按不同规格要求进行切片,要求切口长宽整齐。

## 芒果片及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明属于食品用具技术领域,尤其涉及一种芒果片皮及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 芒果片皮是一种零食,味道具有酸,甜等特点。芒果片皮是目前比较受人们喜爱的食品。但是,目前市面上的芒果片皮制品其由于配比和制作流程的区别,使得芒果片皮制品添加剂多,质感软、纤维多,添加色素,经络较多、苦味明显、普通甜酸口味的橙皮产品。从而对芒果片皮制品的口味起到负面作用,影响了其可食性。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的在于解决以上所述的技术问题,提供一种有弹性,存放一段时间后,产品表面返砂酥松,内部弹性滋润,口感完美。再加上口味甜酸适宜,带有芒果清香的芒果片皮及其制备方法,其技术方案如下:

芒果片,其特征在于,由以下成分组成:

芒果浆100Kg,青梅20-45Kg,白砂糖40-60Kg,玉米淀粉2-6Kg,芒果香精0.3-0.8Kg,柠檬酸1.5-2.1Kg,焦亚硫酸钠0.01-0.02Kg,果胶3-5Kg,葡萄糖10-20Kg,水15-30Kg;其制备方法为:

干湿梅脱盐:将青梅原料脱盐,时间一般为24小时,需浸水过夜;脱盐至盐分 $\leq 2.5\%$ ;

采用去核打浆机器,去核打浆形成梅浆;

果胶糖溶液:果胶与葡萄糖放入水中煮沸溶解;

调味:在拌浆桶内加入芒果浆、梅浆、果胶糖溶液及除葡萄糖外的原料搅拌25分钟左右至肉眼观察无白色不溶物;

成片:在制片机器上倒入调味后的芒果浆,机器成片,均匀摊在晒板上;成片后的芒果片直接放在烘架上;

干燥:将成片好的芒果片置于90℃烘制一小时后,调整至80℃烘房干燥二小时,至能较好揭片为止;揭片翻身后继续用50℃烘至不黏手为止,时间为半小时;

拌粉:揭片后,在芒果片表面均匀涂抹葡萄糖,至不沾手、片片相互不粘连为止;

切片:按不同规格要求进行切片,要求切口长宽整齐。

[0004] 本发明中的白砂糖:白砂糖是蜜饯的基础甜味剂:(1)天然生产,口感好,回味绵长;(2)渗透力强,能破坏细胞膜。蜜饯(凉果)中添加55%以上的白砂糖能起到抑制细菌生长的作用,使蜜饯能较长时间保存。

[0005] 玉米淀粉:。白色微带淡黄色的粉末。将玉米用0.3%亚硫酸浸渍后,通过破碎、过筛、沉淀、干燥、磨细等工序而制成。普通产品中含有少量脂肪和蛋白质等。吸湿性强

芒果香精:一种合成香精,带有天然芒果清香。

[0006] 柠檬酸:酸度调节剂,具有强酸味,酸味柔和爽快,还有良好的防腐功能,能抑制细菌繁殖。防止果蔬褐变。

[0007] 焦亚硫酸钠:一种食品添加剂,少量加于产品中可以起到防腐、漂白作用。

[0008] 果胶:果胶为白色或带黄色或浅灰色、浅棕色的粗粉至细粉,口感黏滑。果胶能形成具有弹性的凝胶,不同酯化度的果胶形成凝胶的机制是有差别的。

[0009] 葡萄糖:是自然界分布最广且最为重要的一种单糖。纯净的葡萄糖为无色晶体,有甜味但甜味不如蔗糖。葡萄糖在生物学领域具有重要地位,是活细胞的能量来源和新陈代谢中间产物,即生物的主要供能物质。植物可通过光合作用产生葡萄糖。在糖果制造业和医药领域有着广泛应用。

[0010] 本发明的优点是:有弹性,存放一段时间后,产品表面返砂酥松,内部弹性滋润,口感完美。再加上口味甜酸适宜,带有芒果清香。

## 具体实施方式

[0011] 下面具体说明实施例:

实施例1:

芒果片,其特征在于,由以下成分组成:

芒果浆100Kg,青梅20Kg,白砂糖40Kg,玉米淀粉2Kg,芒果香精0.3Kg,柠檬酸1.5Kg,焦亚硫酸钠0.01Kg,果胶3Kg,葡萄糖10Kg,水15Kg;其制备方法为:

干湿梅脱盐:将青梅原料脱盐,时间一般为24小时,需浸水过夜;脱盐至盐分 $\leq 2.5\%$ ;

采用去核打浆机器,去核打浆形成梅浆;

果胶糖溶液:果胶与葡萄糖放入水中煮沸溶解;

调味:在拌浆桶内加入芒果浆、梅浆、果胶糖溶液及除葡萄糖外的原料搅拌25分钟左右至肉眼观察无白色不溶物;

成片:在制片机器上倒入调味后的芒果浆,机器成片,均匀摊在晒板上;成片后的芒果片直接放在烘架上;

干燥:将成片好的芒果片置于90℃烘制一小时后,调整至80℃烘房干燥二小时,至能较好揭片为止;揭片翻身后继续用50℃烘至不黏手为止,时间为半小时;

拌粉:揭片后,在芒果片表面均匀涂抹葡萄糖,至不沾手、片片相互不粘连为止;

切片:按不同规格要求进行切片,要求切口长宽整齐。

[0012] 实施例2:

芒果片,其特征在于,由以下成分组成:

芒果浆100Kg,青梅30Kg,白砂糖50Kg,玉米淀粉4Kg,芒果香精0.5Kg,柠檬酸1.8Kg,焦亚硫酸钠0.015Kg,果胶4Kg,葡萄糖15Kg,水22Kg;其制备方法为:

干湿梅脱盐:将青梅原料脱盐,时间一般为24小时,需浸水过夜;脱盐至盐分 $\leq 2.5\%$ ;

采用去核打浆机器,去核打浆形成梅浆;

果胶糖溶液:果胶与葡萄糖放入水中煮沸溶解;

调味:在拌浆桶内加入芒果浆、梅浆、果胶糖溶液及除葡萄糖外的原料搅拌25分钟左右至肉眼观察无白色不溶物;

成片:在制片机器上倒入调味后的芒果浆,机器成片,均匀摊在晒板上;成片后的芒果片直接放在烘架上;

干燥:将成片好的芒果片置于90℃烘制一小时后,调整至80℃烘房干燥二小时,至能较

好揭片为止;揭片翻身后继续用50℃烘至不黏手为止,时间为半小时;

拌粉:揭片后,在芒果片表面均匀涂抹葡萄糖,至不沾手、片片相互不粘连为止;

切片:按不同规格要求进行切片,要求切口长宽整齐。

[0013] 实施例3:

芒果片,其特征在于,由以下成分组成:

芒果浆100Kg,青梅45Kg,白砂糖60Kg,玉米淀粉6Kg,芒果香精0.8Kg,柠檬酸2.1Kg,焦亚硫酸钠0.02Kg,果胶5Kg,葡萄糖20Kg,水30Kg;其制备方法为:

干湿梅脱盐:将青梅原料脱盐,时间一般为24小时,需浸水过夜;脱盐至盐分 $\leq$ 2.5%;

采用去核打浆机器,去核打浆形成梅浆;

果胶糖溶液:果胶与葡萄糖放入水中煮沸溶解;

调味:在拌浆桶内加入芒果浆、梅浆、果胶糖溶液及除葡萄糖外的原料搅拌25分钟左右至肉眼观察无白色不溶物;

成片:在制片机器上倒入调味后的芒果浆,机器成片,均匀摊在晒板上;成片后的芒果片直接放在烘架上;

干燥:将成片好的芒果片置于90℃烘制一小时后,调整至80℃烘房干燥二小时,至能较好揭片为止;揭片翻身后继续用50℃烘至不黏手为止,时间为半小时;

拌粉:揭片后,在芒果片表面均匀涂抹葡萄糖,至不沾手、片片相互不粘连为止;

切片:按不同规格要求进行切片,要求切口长宽整齐。