



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 101288458 B

(45) 授权公告日 2012.06.13

(21) 申请号 200810081871.5

审查员 李晶晶

(22) 申请日 2008.05.13

(73) 专利权人 中国热带农业科学院香料饮料研究所

地址 571533 海南省万宁市兴隆墟中国热带农业科学院香料饮料研究所

专利权人 国家重要热带作物工程技术研究中心

(72) 发明人 王庆煌 赵建平 宗迎 谭乐和 朱红英

(74) 专利代理机构 北京集佳知识产权代理有限公司 11227

代理人 孙长龙

(51) Int. Cl.

A23L 1/221 (2006.01)

A23L 1/29 (2006.01)

权利要求书 1 页 说明书 3 页

(54) 发明名称

一种青胡椒的加工方法

(57) 摘要

本发明公开了一种青胡椒的加工方法,包括如下步骤:a:采收并清洗:在成熟前10~30天采摘,并用清水清洗;b:预处理:在采收后的4~12小时内,将清洗干净的胡椒用80~100℃热水烫6~30分钟,取出迅速冷却,沥干水分;c:干燥:及时将预处理后的胡椒放入烘箱干燥,干燥温度为40~75℃之间,干燥至胡椒含水量在12%以内,然后取出冷却即可。本发明加工出的胡椒品相完好,色泽青绿,辛辣味浓、香气纯正,而且加工效率高,加工的过程中不易感染微生物,加工出的成品品质稳定,易于保存。

1. 一种青胡椒的加工方法,其特征在于包括如下步骤:a:采收并清洗:在成熟前10~30天采摘,并用清水清洗;b:预处理:在采收后的4~12小时内,将清洗干净的胡椒用80~100℃热水烫6~30分钟,取出迅速冷却,沥干水分;c:干燥:及时将预处理后的胡椒放入烘箱干燥,干燥温度为40~75℃之间,干燥至胡椒含水量在12%以内,然后取出冷却即可;

在步骤b中,将清洗干净的胡椒在90℃热水中烫20分钟,然后取出迅速冷却后沥干水分;

在步骤c中,需要先将烘箱预热至所需温度,然后将胡椒放入干燥;所述胡椒均匀放置在烘箱内,最高厚度不超过3cm;干燥时间400~900分钟。

一种青胡椒的加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种加工方法,特别是对青胡椒进行加工处理的方法。

背景技术

[0002] 胡椒,原产于印度西高止山脉的热带雨林,是胡椒科胡椒属多年生常绿藤本植物,是世界上重要的香辛料作物,为人们喜爱的调味品。胡椒的种子含有挥发油、胡椒碱、粗脂肪、粗蛋白等成分。在医学工业上胡椒可用作健胃剂、解热剂及支气管粘膜刺激剂等,可治疗消化不良、寒痰、咳嗽、肠炎、支气管炎、感冒和风湿病等。此外,在食品工业上还可用作防腐剂。

[0003] 我国胡椒,主要分布在海南、云南南部及广东湛江等地区。目前国内胡椒以加工白胡椒为主,也加工少量的黑胡椒,不加工青胡椒,但在白胡椒和黑胡椒的加工上方法都比较简单。白胡椒一般采用泡水、脱皮后太阳晒干法,多数地方由于受条件限制,只能用静水浸泡加工,这种方法存在以下缺点:1、加工的白胡椒腐臭味重,味道不纯正,色泽不稳定;2、加工过程的浸泡废水还会对周围的环境造成污染;3、加工的过程中容易受微生物污染;4、加工耗时多,劳动强度大,工效低;5、浸泡及洗涤时,一些夹在果皮、果梗中的籽粒常常一起被冲去或捞出,造成产品损失。黑胡椒的加工就是直接太阳晒干,此种方法不仅易受天气影响,而且生产的产品外观差、杂质多,在贮存过程中容易产生霉变,有异味,质量不稳定。

发明内容

[0004] 针对现有技术存在的问题,本发明的目的在于克服上述缺点,提供了一种对青胡椒进行加工的方法,利用该方法加工的青胡椒色泽青绿、稳定,辛辣味浓、香气纯正,加工过程不易感染微生物。

[0005] 本发明解决其技术问题所采取的技术方案是:一种青胡椒的加工方法,其包括如下步骤:a:采收并清洗:在成熟前10~30天采摘,并用清水清洗;b:预处理:在采收后的4~12小时内,将清洗干净的胡椒用80~100℃热水烫6~30分钟,取出迅速冷却,沥干水分;c:干燥:及时将预处理后的胡椒放入烘箱干燥,干燥温度为40~75℃之间,干燥至胡椒含水量在12%以内,然后取出冷却即可。

[0006] 所述青胡椒的加工方法,在步骤c中,需要先将烘箱预热至所需温度,然后将胡椒放入干燥。

[0007] 所述青胡椒的加工方法,所述胡椒均匀放置在烘箱内,最高厚度不超过3cm。

[0008] 所述青胡椒的加工方法,在步骤b中,将清洗干净的胡椒在90℃热水中烫20分钟,然后取出迅速冷却沥干水分。

[0009] 所述青胡椒的加工方法,在步骤c中,干燥时间400~900分钟。

[0010] 本发明的青胡椒加工方法,在胡椒成熟前10-30天就进行采摘,这个时候胡椒的口感和香味与成熟的胡椒差异不大,在预处理中,将新鲜采摘的胡椒用80-100℃热水烫6~30分钟,取出迅速冷却,沥干水分,然后进行烘干处理,这种预处理起到护色的作用,使

加工后的胡椒色泽青绿、稳定，整个过程步骤少，时间短。在这个过程中，克服了传统白胡椒加工中由于浸泡而造成胡椒籽粒的流失和腐臭味的产生，保证了胡椒浓郁纯正的辛辣味道，使加工出的产品品相完好，色泽青绿，辛辣味浓、香气纯正，而且加工效率高，加工的过程中不易感染微生物，加工出的成品易于保存，品质稳定。

具体实施方式

[0011] 实施方式一

[0012] a:采收并清洗:控制好青胡椒采收的成熟度,应在成熟前 10 ~ 30 天采摘,对新采摘的青胡椒进行脱粒,使胡椒鲜果的果粒和果梗分离,除去果梗,保持鲜果的完整,然后将脱粒后的胡椒及时按大小进行分级,用清水洗去缺陷果、枯叶、细小果梗等杂质;

[0013] b:预处理:将清洗干净的胡椒在采收后 4 ~ 12 小时内进行预处理,预处理的方法是将胡椒用 80℃热水烫 30 分钟,取出迅速冷却,沥干水分。

[0014] c:干燥:烘烤时先将烘箱预热至所需温度,然后放入胡椒,放置胡椒时厚薄要均匀,最高厚度不超过 3cm。胡椒的干燥温度应控制在 40℃,时间 400 ~ 900 分钟,至含水量在 12%以内冷却即可。

[0015] 将冷却后的青胡椒应按不同的等级分别装入包装袋内,存放于通风性能良好且干燥的库房中。

[0016] 实施方式二

[0017] a:采收并清洗:控制好青胡椒采收的成熟度,应在成熟前 10 ~ 30 天采摘,对新采摘的胡椒进行脱粒,使胡椒鲜果的果粒和果梗分离,除去果梗,保持鲜果的完整,然后将脱粒后的胡椒及时按大小进行分级,用清水洗去缺陷果、枯叶、细小果梗等杂质;

[0018] b:预处理:将清洗干净的胡椒在采收后 4 ~ 12 小时内进行预处理,预处理的方法是将胡椒用 100℃热水烫 6 分钟,取出迅速冷却,沥干水分。

[0019] c:干燥:烘烤时先将烘箱预热至所需温度,然后放入胡椒,放置胡椒时厚薄要均匀,最高厚度不超过 3cm。胡椒的干燥温度应控制在 75℃,时间 400 ~ 900 分钟,至含水量在 12%以内冷却即可。

[0020] 将冷却后的青胡椒应按不同的等级分别装入包装袋内,存放于通风性能良好且干燥的库房中。

[0021] 实施方式三

[0022] a:采收并清洗:控制好胡椒采收的成熟度,应在成熟前 20 天左右采摘,对新采摘的胡椒进行脱粒,使胡椒鲜果的果粒和果梗分离,除去果梗,保持鲜果的完整,然后将脱粒后的胡椒及时按大小进行分级,用清水洗去缺陷果、枯叶、细小果梗等杂质;

[0023] b:预处理:将清洗干净的胡椒在采收后 4 ~ 12 小时内进行预处理,预处理的方法是将胡椒用 90℃热水烫 20 分钟,取出迅速冷却,沥干水分。

[0024] c:干燥:烘烤时先将烘箱预热至所需温度,然后放入胡椒,放置胡椒时厚薄要均匀,最高厚度不超过 3cm。胡椒的干燥温度应控制在 60℃,时间 400 ~ 900 分钟,至含水量在 12%以内冷却即可。

[0025] 将冷却后的青胡椒应按不同的等级分别装入包装袋内,存放于通风性能良好且干燥的库房中。

[0026] 本发明的这种加工方法,加工出来的青胡椒具有诱人的青绿色表皮、辛辣味浓、香气纯正,丰富我国胡椒产品的品种,提高胡椒的附加值。