



[12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 200410029942.9

[43] 公开日 2005 年 1 月 26 日

[11] 公开号 CN 1568756A

[22] 申请日 2004.4.6

[21] 申请号 200410029942.9

[71] 申请人 娄二峰

地址 062450 河北省河间城关镇西丁坊村门
牌号 80

[72] 发明人 娄二峰

权利要求书 1 页 说明书 4 页

[54] 发明名称 油炸胡萝卜产品

[57] 摘要

本发明公开了一种油炸胡萝卜产品，本产品具有食用方便、强化营养、感观指标好。本发明通过下述技术主案予以实现：把胡萝卜清洗、切片，切片的厚度为 3 - 5mm，将切片的胡萝卜放入沸水中热烫 5 分钟，或用蒸汽蒸 8 分钟，然后捞出放入冷水中冷却，将冷却的胡萝卜干燥，干燥的温度为 60 - 65℃，干燥至胡萝卜片的含水量为 6% 时进行油炸，油炸的温度为 170 - 180℃ 时间为 10 - 20 秒钟，油炸时须将油没过胡萝卜片。油炸后放入每分钟 1200 转的离心机内脱油 6 分钟，脱油后的胡萝卜片可在空气参数为 20℃ 相对湿度为 60% 时进行充氮包装。油炸胡萝卜片须注意的是胡萝卜还原糖含量不能超过 0.5%。

I S S N 1 0 0 8 - 4 2 7 4

1、一种油炸胡萝卜产品，其特征是，采用下述方法加工而成，
优质胡萝卜经清洗后切片，切片的厚度为 3—5mm 切片后热烫，采用
沸水热烫法或常压蒸的方法，热烫后投入冷水降温，降温后送入烘房
干燥，干燥所用的温度为 60—80℃干燥至胡萝卜片的含水量为 6%时，
可进行油炸，油炸时油的温度为 170—196℃时间为 10—28 秒钟，经
油炸的胡萝卜片送入每分钟 1200 转的离心机内脱油 3—8 分钟，经脱
油的胡萝卜片可在上面均匀的洒放粉碎过 80 目筛的盐，然后既可在
空气参数为 20℃，相对湿度为 60%时进行充氮包装。

2、根据权利要求 1 所述的油炸胡萝卜产品，其特征是：所述的
干燥温度为 60—65℃。

3、根据权利要求 1 所述的油炸胡萝卜产品，其特征是：所述的
油炸所用的油料可采用精制玉米油、棉籽油、花生油、大豆油和棕榈
油。

4、根据权利要求 1 所述的油炸胡萝卜产品，其特征是：所述的
油炸时油的温度为 170—180℃，时间为 10—20 秒种。

5、根据权利要求 1 所述的油炸胡萝卜产品，其特征是：所述的
离心脱油时间为 6 分钟。

油炸胡萝卜产品

技术领域

本发明涉及一种食品类，特别是涉及一种胡萝卜用油炸的食品。

背景技术

《蔬菜汁加工工艺与配方》书刊科学技术文献出版社，2001年1月第1版第1次印刷第14、15页公开了胡萝卜的营养特点与功能。胡萝卜中含有一种人体所需营养成分它具有调节人体生理机能，防治多种疾病，提高免疫功能，抗衰老的功效。

《固体饮料加工工艺与配方》书刊科学技术文献出版社，2000年11月第1版第1次印刷172、173、174页，公开了胡萝卜粉的生产方法。其工艺流程是：原料→清洗→去皮→切碎→软化→打浆→均质→浓缩→配料→喷雾干燥→冷却→包装→成品，它存在的缺点是工艺复杂生产成本高，食用不方便，及油溶性营养物质不易被人体吸收到目前为止，在市场上尚未见到油炸胡萝卜产品。

发明内容

本发明所要解决的技术问题是，克服现有产品的缺点，提供一种加工方法简单及营养物质易被人体吸收的油炸胡萝卜产品。

本发明通过下述方法予以实现：将胡萝卜清洗、切片、热烫、降温、干燥、油炸、脱油、调味、包装。切片的厚度为3—5mm，将切片的胡萝卜进行热烫，时间为5—10分钟，热烫后用冷水迅速降温，

降温后既可进行干燥，干燥所用的温度为 60—65℃，干燥至胡萝卜片的含水量为 6%时既可取出，干燥后既可油炸，油炸时油的温度为 170—180℃时间为 10—20 秒钟，油炸时须将油没过胡萝卜片，油炸后进行离心脱油，时间为 6 分钟，经脱油的胡萝卜片既可在上面均匀的洒上粉碎过 80 目筛的盐，然后既可充氮包装。

所述的热烫采用沸水热烫法，或用蒸汽蒸的方法，所述油炸所用的油可采用精制玉米油、棉籽油、花生油、大豆油和棕榈油。所述离心脱油时离心机的转速为每分钟 1200 转。所述包装须在空气参数为 20℃相对湿度为 60%时进行充氮包装。

本产品的有益优点是：

- 1、具有加工方法简单。
- 2、具有加工过程中营养物质损失少。
- 3、具有强化营养。
- 4、具有食用方便。
- 5、具有原料损失少。
- 6、具有感观指标好。

具体实施方式

下面结合实施例对本发明作进一步的描述。

胡萝卜应选用胡萝卜素含量高，表皮及肉质根肉呈鲜艳的红色或橙红色品种，肉质根应新鲜肥大，皮薄内厚，心柱细小而无明显粗筋，组织紧密而脆嫩；肉质根外观比较光滑，无明显沟痕，无须根和分叉，无糠心和萌芽，冻伤，病虫害以及机械损伤。

对胡萝卜进行切片，切片所用的刀须锋利，使切下的胡萝卜片表面光滑厚薄均匀。切片的厚度应控制在 3—5mm，将切好的胡萝卜片放入盛有沸水的不锈钢锅中加热至沸腾保温 5 分钟或用蒸汽蒸 8 分钟，热烫后应迅速用清水冷却至室温，将冷却的胡萝卜片均匀的摊放在烘筛上，入烘房干燥，烘房的温度应控制在 60—65℃，烘至胡萝卜片的含水量为 6%时，将其从烘房中取出，将干燥了的胡萝卜片进行油炸，可采用间歇式油炸锅，油炸所采用的油料可采用精制玉米油、棉籽油、花生油、大豆油、和棕榈油。油炸时油的温度可控制在 170—180℃时间为 10—20 秒钟，油炸时要将油没过胡萝卜片，炸至的胡萝卜片为黄红色，也可为金黄色，质地酥脆，油炸后趁热放入每分钟 1200 转的离心机内离心 6 分钟；离心脱油后应对产品适当进行调味，其方法是将粉碎过 80 目筛的盐均匀地洒放在炸好的胡萝卜片上，添加量为 2.0%相对湿度为 60%时进行充氮包装。

下面是制造油炸胡萝卜产品的实施例：通过实施例可以了解不同工艺条件加工出的油炸胡萝卜产品。

实施例 1：

优质胡萝卜经清洗后切片，切片厚度为 3mm，然后放入锅中用蒸汽蒸 8 分钟，然后取出投入冷水中降温，把降温后的胡萝卜片均匀的摊放在烘筛上入烘房干燥，烘房的温度控制在 60℃，烘至胡萝卜片的含水量为 6%时，既可用间歇式油炸锅进行油炸，油炸所用的油为精质花生油，油炸时油的温度控制在 170℃油炸时要用不锈钢网把胡萝卜片罩在油面以下，油炸的时间为 13 秒钟，炸至胡萝卜片的色泽

为金黄色质地酥脆。油炸后迅速捞出趁热放入每分钟 1200 转的离心机内离心 6 分钟，既可在空气参数为 20℃相对湿度为 60%时进行充氮包装。

实施例 2:

优质胡萝卜经清洗后切片，切片厚度为 4mm, 然后放入沸水中热烫 5 分钟，热烫所用的锅为不锈钢锅，热烫后投入冷水降温，把降温了的胡萝卜片均匀的摊放在烘筛上入烘房干燥，干燥的温度为 65℃，烘干至胡萝卜片的含水量为 6%时既可取出，将干燥的胡萝卜片用间歇式油炸锅进行油炸，所用的油为棉籽油，油炸时油的温度为 175℃油炸时要用不锈钢网把胡萝卜片罩在油面以下，炸制时间为 11 秒钟，炸至胡萝卜片的色泽为红黄色质地酥脆，油炸后迅速捞出放入每分钟 1200 转的离心机中离心 6 分钟，离心后取出在上面均匀的洒放粉碎过 80 目筛的盐，添加量为 2.0%，经调味的油炸胡萝卜产品，既可在空气参数为 20℃，相对湿度为 60%时进行充氮包装。