



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106942657 A

(43)申请公布日 2017.07.14

(21)申请号 201710134939.0	A23L 21/25(2016.01)
(22)申请日 2017.03.08	A23L 33/105(2016.01)
(71)申请人 百色学院	A23L 33/125(2016.01)
地址 533000 广西壮族自治区百色市右江区中山二路21号	A23L 33/14(2016.01)
	A23L 29/256(2016.01)
	A23L 29/269(2016.01)
(72)发明人 欧阳秋飞 陈秀蓉 郑丽雪	A23L 29/20(2016.01)
许景堂 吴诗敏	A23L 29/238(2016.01)
(74)专利代理机构 北京天奇智新知识产权代理有限公司 11340	A23L 29/294(2016.01)
代理人 但玉梅	A23L 29/00(2016.01)
	A23L 5/00(2016.01)
(51)Int.Cl.	
A23L 19/00(2016.01)	
A23L 31/00(2016.01)	
A23L 25/00(2016.01)	
A23L 19/10(2016.01)	

权利要求书2页 说明书8页

(54)发明名称

一种青枣果膏及其制作方法

(57)摘要

本发明提供一种青枣果膏及其制作方法,属于食品加工领域,所述青枣果膏由以下重量份的原料制成:青枣60-70份、雪耳15-20份、南杏仁15-20份、芦芽2-3份、百香果汁3-4份、荸荠粉2-3份、魔芋粉7-10份、冰糖4-6份、蜂蜜4-6份、复合凝胶剂0.1-0.15份、植物提取剂0.2-0.5份、水适量;本发明还公开了一种青枣果膏的制作方法。本发明所得青枣果膏营养丰富,具有净化血液、补脾开胃、益气清肠、滋阴润肺、美容养颜及提高人体免疫力的功效,食用方便,口感优良,具有特殊的营养价值和保健作用,适合各类人群食用。

1. 一种青枣果膏,其特征在于,所述青枣果膏由以下重量份的原料制成:青枣60-70份、雪耳15-20份、南杏仁15-20份、芦芽2-3份、百香果汁3-4份、荸荠粉2-3份、魔芋粉7-10份、冰糖4-6份、蜂蜜4-6份、复合凝胶剂0.1-0.15份、植物提取剂0.2-0.5份、水适量;

其中,所述复合凝胶剂是由卡拉胶、琼脂、黄原胶、羟甲基纤维素钠、瓜尔豆胶、氯化钾按照9-11:1:1:0.2-0.4:1:0.8-1.2的质量比混合制成;

所述植物提取剂的制作方法是:按照重量份收集毛建草10-12份、荷叶5-7份、西瓜皮3-5份;将毛建草、荷叶、西瓜皮切成2-3cm的小块混合放入其等质量的水中,得到混合物a,将混合物a中混入浸提液,将其放置在5KHz的声波环境下浸泡20-30min,取出后放入多功能提取罐中,于温度为40-42℃、相对湿度为65-70%的条件下处理20-30min,得到物质b;将物质b经离心分离去除残渣,即得到植物提取剂;

其中,所述浸提液是由酵母-β-葡聚糖、富硒酵母、纤维素酶按照10-15:2-4:1的质量比混合制成,所述浸提液的使用量为步骤(1)所述混合物a的0.01-0.02wt%。

2. 根据权利要求1所述一种青枣果膏,其特征在于,所述青枣果膏由以下重量份的原料制成:青枣65份、雪耳18份、南杏仁16份、芦芽2.5份、百香果汁3.5份、荸荠粉2.5份、魔芋粉9份、冰糖5份、蜂蜜5份、复合凝胶剂0.12份、植物提取剂0.3份、水适量。

3. 根据权利要求1所述一种青枣果膏,其特征在于,所述浸提液是由酵母-β-葡聚糖、富硒酵母、纤维素酶按照12:3:1的质量比混合制成。

4. 根据权利要求1-3任一项所述的一种青枣果膏的制作方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1) 制青枣汁:将青枣用清水洗净,晾干后去皮、去核,将所得青枣果肉中加入其等质量的水后放入组织捣碎机中充分搅打成浆状,再按比例加入果浆酶,在恒温水浴锅中保温酶解,取出后置于75-80℃水浴锅中灭酶5-8min,然后过滤,所得滤液即为青枣汁;其中,所述果浆酶是由果胶酶、α-淀粉酶和纤维素酶按照1-2:1:1的质量比混合制成;

(2) 制芦芽汁:将芦芽放入滚筒杀青机中,于温度为50-60℃、转速为40-50r/min的条件下,处理3-4min,杀青后加入其3倍质量的水混合放入胶体磨中研磨,得到芦芽汁;

(3) 制雪耳杏仁汁:将南杏仁切成1-2mm的小块,将雪耳用其10倍质量的冷水浸泡1-2h后用小火蒸煮1-2h,再将切成小块的南杏仁加入雪耳中沸水煮20-30min,冷却后过滤,所得滤液即为雪耳杏仁汁;

(4) 混合制青枣果膏:将步骤(1)所述青枣汁、步骤(2)所述芦芽汁和步骤(3)雪耳杏仁汁混合煮至沸腾2-3min,再加入百香果汁、冰糖、蜂蜜和植物提取剂搅拌至充分溶解,然后加入荸荠粉、魔芋粉与复合凝胶剂煮至沸腾2-3min,取出装入包装罐中;

(5) 杀菌:将步骤(4)所述包装罐密封后,放入85℃的水浴锅中灭菌15-16min,自然冷却后形成所述青枣果膏。

5. 根据权利要求4所述一种青枣果膏的制作方法,其特征在于,在步骤(1)中,所述果浆酶的使用量为所述青枣果肉的0.03-0.04wt%。

6. 根据权利要求4所述一种青枣果膏的制作方法,其特征在于,在步骤(4)中,所述百香果汁的制作方法是:将百香果的果实剖开,挖出果肉,将分离出的果肉放入果肉质量3-4倍水中煮沸35-40min,再将果肉与水一起放入榨汁机中榨汁,将榨汁后的物质放入3000r/min高速离心机中离心,将百香果汁和果渣分离,所得即为百香果汁。

7. 根据权利要求4所述一种青枣果膏的制作方法,其特征在于,在步骤(5)中,所述荸荠粉过80-100目筛。

一种青枣果膏及其制作方法

【技术领域】

[0001] 本发明涉及食品加工领域,尤其是一种青枣果膏及其制作方法。

【技术背景】

[0002] 大青枣果实营养丰富,脆嫩多汁,甜度高,口感佳,风味独特,素有“热带小苹果”、“维生素C果”的美称。其富含Ca、Mg、Fe、Cu、Mn及维生素B1、维生素B2、胡萝卜素,并含有大量的维生素C、核黄素、硫胺素、胡萝卜素、尼克酸等多种维生素,具有较强的补养作用,能提高人体免疫功能,增强抗病能力具有净化血液,帮助消化,养颜美容等保健作用,同时对保护肝脏、抗过敏、镇静安神和降压也具有明显的效果。

[0003] 目前市场上青枣以鲜食居多,且青枣若不及时售出,口感变差,对果农经济造成一定损失,而目前对青枣进行深加工的研究还较少,用青枣做主料制成果膏,在市场上尚未出现,因此,现需一种能将青枣实制成容易保存的成品或半成品的的方法,以最大限度的保护果农的收益;青枣果膏可以较为完全的保持其营养成分,食用方便,口感优良,具有丰富的营养价值和良好的保健效果,适合各类人群食用。

[0004] 综上所述,制作青枣果膏的工艺可推动增强其产业的经济效益,既能满足市场需求,还能提高青枣的经济附加值,满足当今消费人群的需求。

【发明内容】

[0005] 鉴于以上提出的问题,本发明提供了一种青枣果膏及其制作方法,所得青枣果膏营养丰富,具有净化血液、补脾开胃、益气清肠、滋阴润肺、美容养颜及提高人体免疫力的功效,食用方便,口感优良,具有特殊的营养价值和保健作用,适合各类人群食用。

[0006] 本发明的技术方案如下:

[0007] 一种青枣果膏,所述青枣果膏由以下重量份的原料制成:青枣60-70份、雪耳15-20份、南杏仁15-20份、芦芽2-3份、百香果汁3-4份、荸荠粉2-3份、魔芋粉7-10份、冰糖4-6份、蜂蜜4-6份、复合凝胶剂0.1-0.15份、植物提取剂0.2-0.5份、水适量;

[0008] 其中,所述复合凝胶剂是由卡拉胶、琼脂、黄原胶、羟甲基纤维素钠、瓜尔豆胶、氯化钾按照9-11:1:1:0.2-0.4:1:0.8-1.2的质量比混合制成;

[0009] 所述植物提取剂的制作方法是:按照重量份收集毛建草10-12份、荷叶5-7份、西瓜皮3-5份;将毛建草、荷叶、西瓜皮切成2-3cm的小块混合放入其等质量的水中,得到混合物a,将混合物a中混入浸提液,将其放置在5KHz的声波环境下浸泡20-30min,取出后放入多功能提取罐中,于温度为40-42℃、相对湿度为65-70%的条件下处理20-30min,得到物质b;将物质b经离心分离去除残渣,即得到植物提取剂;

[0010] 其中,所述浸提液是由酵母-β-葡聚糖、富硒酵母、纤维素酶按照10-15:2-4:1的质量比混合制成,所述浸提液的使用量为步骤(1)所述混合物a的0.01-0.02wt%。

[0011] 进一步地,所述青枣果膏由以下重量份的原料制成:青枣65份、雪耳18份、南杏仁16份、芦芽2.5份、百香果汁3.5份、荸荠粉2.5份、魔芋粉9份、冰糖5份、蜂蜜5份、复合凝胶剂

0.12份、植物提取剂0.3份、水适量。

[0012] 进一步地,所述浸提液是由酵母-β-葡聚糖、富硒酵母、纤维素酶按照12:3:1的质量比混合制成。

[0013] 本发明还提供一种青枣果膏的制作方法,包括以下步骤:

[0014] (1) 制青枣汁:将青枣用清水洗净,晾干后去皮、去核,将所得青枣果肉中加入其等质量的水后放入组织捣碎机中充分搅打成浆状,再按比例加入果浆酶,在恒温水浴锅中保温酶解,取出后置于75-80℃水浴锅中灭酶5-8min,然后过滤,所得滤液即为青枣汁;其中,所述果浆酶是由果胶酶、α-淀粉酶和纤维素酶按照1-2:1:1的质量比混合制成;

[0015] (2) 制芦芽汁:将芦芽放入滚筒杀青机中,于温度为50-60℃、转速为40-50r/min的条件下,处理3-4min,杀青后加入其3倍质量的水混合放入胶体磨中研磨,得到芦芽汁;

[0016] (3) 制雪耳杏仁汁:将南杏仁切成1-2mm的小块,将雪耳用其10倍质量的冷水浸泡1-2h后用小火蒸煮1-2h,再将切成小块的南杏仁加入雪耳中沸水煮20-30min,冷却后过滤,所得滤液即为雪耳杏仁汁;

[0017] (4) 混合制青枣果膏:将步骤(1)所述青枣汁、步骤(2)所述芦芽汁和步骤(3)雪耳杏仁汁混合煮至沸腾2-3min,再加入百香果汁、冰糖、蜂蜜和植物提取剂搅拌至充分溶解,然后加入荸荠粉、魔芋粉与复合凝胶剂煮至沸腾2-3min,取出装入包装罐中;

[0018] (5) 杀菌:将步骤(4)所述包装罐密封后,放入85℃的水浴锅中灭菌15-16min,自然冷却后形成所述青枣果膏。

[0019] 进一步地,在步骤(1)中,所述果浆酶的使用量为所述青枣果肉的0.03-0.04wt%。

[0020] 进一步地,在步骤(4)中,所述百香果汁的制作方法是将百香果的果实剖开,挖出果肉,将分离出的果肉放入其质量3-4倍水中煮沸35-40min,再将果肉与水放入榨汁机中榨汁,将榨汁后的物质放入3000r/min高速离心机中离心,将百香果汁和果渣分离,所得即为百香果汁。

[0021] 进一步地,在步骤(5)中,所述荸荠粉过80-100目筛。

[0022] 本发明提供了一种青枣果膏及其制作方法,与现有技术相比,具有以下有益效果:

[0023] 1. 本发明青枣果膏的原料包括青枣、雪耳、南杏仁、芦芽、百香果汁、荸荠粉、魔芋粉、凉粉、冰糖、蜂蜜、植物提取剂、水适量,以青枣做主料制成的新型保健果膏,所用的雪耳和南杏仁有润肺开胃、益气清肠、提高人体免疫力的功效,能促进肠胃蠕动,将南杏仁与雪耳共同熬煮制成汁,所得的雪耳杏仁汁中富含丰富蛋白质、植物脂肪和天然植物性胶质,有润燥补肺滋养肌肤,滋阴养颜的功效,且其口味独特,适合各类人群食用;制作过程中将芦芽经过杀青程序后,再经过胶体磨研磨成汁,可去除芦芽的青涩感,从而提高青枣果膏的口感和品质;百香果中富含维生素C和多种氨基酸,口感独特,常食有美容养颜,改善吸收的作用;本发明将几种原料在一起复配,不仅营养价值高,且通过药理功能上的互补,起到协同增效的作用,食用方便,口感优良,具有丰富的营养价值和良好的保健效果,适合各类人群食用;

[0024] 2. 本发明在制作过程添加了植物提取剂,所述植物提取剂是通过加入浸提液从毛建草、荷叶和西瓜皮中提取得到,毛建草中富含多种矿物元素和黄酮类物质,具有抗氧化,延缓衰老的作用;荷叶中含有生物碱,能有效分解体内脂肪,排出体内毒素;西瓜皮有清热健脾,促进圣体新陈代谢的作用;所述浸提液包括酵母-β-葡聚糖、富硒酵母、纤维素酶,酵

母- β -葡聚糖中 β -葡聚糖可以促进抗体生成,调高人体免疫力;富硒酵母富含有机硒元素,可作为人体补硒的来源,还可作为发酵剂使毛建草、荷叶和西瓜皮中的物质,有效分解为人体较易吸收的糖类物质;纤维素酶能使植物中不溶性纤维素物质转化成人体较易吸收的葡萄糖;将所得的植物添加剂放至青枣果膏中可增加其风味,消除果膏的湿滞滋腻,使口感更加清爽,同时还有特殊的香气,还有提高免疫力、美容养颜的功效;

[0025] 3. 本发明在制作过程加入特定量的荸荠粉、魔芋粉和复合凝胶剂可使制青枣果膏的口感柔软适中,质地均匀无裂缝,且不会影响青枣果膏的风味;其中所述复合凝胶剂是由卡拉胶、琼脂、黄原胶、羟甲基纤维素钠、瓜尔豆胶、氯化钾,上述物质与荸荠粉、魔芋粉充分混合协同作用可使果汁凝浮粘连,抑制冰晶生成,保证结构平滑、使成品形成均匀的浮液组织,起增稠、乳化作用,改善口感,同时,在冷冻时保持稳定,还可以防止产品快速融化,延长保持期;因此,复合胶凝剂的加入对果膏的品质非常重要,且不同类型的果膏原料,适应使用不同的复合胶凝剂;

[0026] 4. 本发明的主要原料为青枣,在其制作过程中将其中加入果浆酶,经过酶解处理制成青枣汁,能使其中有效大分子物质转化成小分子物质,易于人体吸收,且有助于下述制作步骤的有效进行,加快分解;所述果浆酶是由果胶酶、 α -淀粉酶和纤维素酶按照一定比例配制而成,其中,所述果胶酶使果胶质得以完全分解,转化成水可溶性的果胶,所述纤维素酶特异性地吸附在原料的纤维素上,通过它们的联合作用使青枣得以完全分解。

[0027] 5. 本发明采用特定的灭菌温度和灭菌时间,这种方法对产品的影响小,能保持青枣果膏的口感和风味,因高温灭菌会破坏青枣果膏中营养成分,降低产品的黏度,而低温灭菌达不到杀死微生物的条件。

[0028] 总之,本发明提供的青枣果膏及其制作方法,所得青枣果膏营养丰富,具有净化血液、补脾开胃、益气清肠、滋阴润肺、美容养颜及提高人体免疫力的功效,食用方便,口感优良,具有特殊的营养价值和保健作用,适合各类人群食用。

【具体实施方式】

[0029] 下面的实施例可以帮助本领域的技术人员更全面的理解本发明,但不可以以任何方式限制本发明。

[0030] 实施例1

[0031] 一种青枣果膏

[0032] (一) 青枣果膏由以下重量份的原料制成:青枣60份、雪耳15份、南杏仁15份、芦芽2份、百香果汁3份、荸荠粉2份、魔芋粉7份、冰糖4份、蜂蜜4份、复合凝胶剂0.1份、植物提取剂0.2份、水适量;

[0033] 复合凝胶剂是由卡拉胶、琼脂、黄原胶、羟甲基纤维素钠、瓜尔豆胶、氯化钾按照9:1:1:0.2:1:0.8的质量比混合制成;

[0034] 植物提取剂的制作方法是:按照重量份收集毛建草10份、荷叶5份、西瓜皮3份;将毛建草、荷叶、西瓜皮切成2cm的小块混合放入其等质量的水中,得到混合物a,将混合物a中混入浸提液,将其放置在5KHz的声波环境下浸泡20min,取出后放入多功能提取罐中,于温度为40℃、相对湿度为65%的条件下处理20min,得到物质b;将物质b经离心分离去除残渣,即得到植物提取剂;所述浸提液是由酵母- β -葡聚糖、富硒酵母、纤维素酶按照10:2:1的质

量比混合制成,所述浸提液的使用量为步骤(1)所述混合物a的0.01wt%。

[0035] (二)青枣果膏的制作方法,包括以下步骤:

[0036] (1)制青枣汁:将青枣用清水洗净干净,晾干后去皮、去核,将所得青枣果肉中加入其等质量的水后放入组织捣碎机中充分搅打成浆状,再按比例加入果浆酶,在恒温水浴锅中保温酶解,取出后置于75℃水浴锅中灭酶5min,然后过滤,所得滤液即为青枣汁;其中,所述果浆酶是由果胶酶、 α -淀粉酶和纤维素酶按照1:1:1的质量比混合制成,所述果浆酶的使用量为所述青枣果肉的0.03wt%;

[0037] (2)制芦芽汁:将芦芽放入滚筒杀青机中,于温度为50℃、转速为40r/min的条件下,处理3min,杀青后加入其3倍质量的水混合放入胶体磨中研磨,得到芦芽汁;

[0038] (3)制雪耳杏仁汁:将南杏仁切成1mm的小块,将雪耳用其10倍质量的冷水浸泡1h后用小火蒸煮1h,再将切成小块的南杏仁加入雪耳中沸水煮20min,冷却后过滤,所得滤液即为雪耳杏仁汁;

[0039] (4)混合制青枣果膏:将步骤(1)所述青枣汁、步骤(2)所述芦芽汁和步骤(3)雪耳杏仁汁混合煮至沸腾2min,再加入百香果汁、冰糖、蜂蜜和植物提取剂搅拌至其充分溶解,然后加入荸荠粉、魔芋粉与复合凝胶剂煮至沸腾2min,取出装入包装罐中;其中,所述荸荠粉过80目筛;所述百香果汁的制作方法是将百香果的果实剖开,挖出果肉,将分离出的果肉放入其质量3倍水中煮沸35min,再将果肉与水放入榨汁机中榨汁,将榨汁后的物质放入3000r/min高速离心机中离心,将百香果汁和果渣分离,所得即为百香果汁;

[0040] (5)杀菌:将步骤(4)所述装入青枣果膏的包装罐密封后,放入85℃的水浴锅中灭菌15min,自然冷却后形成所述青枣果膏。

[0041] 实施例2

[0042] 一种青枣果膏

[0043] (一)青枣果膏由以下重量份的原料制成:青枣70份、雪耳20份、南杏仁20份、芦芽3份、百香果汁4份、荸荠粉3份、魔芋粉10份、冰糖6份、蜂蜜6份、复合凝胶剂0.15份、植物提取剂0.5份、水适量;

[0044] 复合凝胶剂是由卡拉胶、琼脂、黄原胶、羟甲基纤维素钠、瓜尔豆胶、氯化钾按照11:1:1:0.4:1:1.2的质量比混合制成;

[0045] 植物提取剂的制作方法是:按照重量份收集毛建草12份、荷叶7份、西瓜皮5份;将毛建草、荷叶、西瓜皮切成3cm的小块混合放入其等质量的水中,得到混合物a,将混合物a中混入浸提液,将其放置在5KHz的声波环境下浸泡30min,取出后放入多功能提取罐中,于温度为42℃、相对湿度为70%的条件下处理30min,得到物质b;将物质b经离心分离去除残渣,即得到植物提取剂;所述浸提液是由酵母- β -葡聚糖、富硒酵母、纤维素酶按照15:4:1的质量比混合制成,所述浸提液的使用量为步骤(1)所述混合物a的0.02wt%。

[0046] (二)青枣果膏的制作方法,包括以下步骤:

[0047] (1)制青枣汁:将青枣用清水洗净干净,晾干后去皮、去核,将所得青枣果肉中加入其等质量的水后放入组织捣碎机中充分搅打成浆状,再按比例加入果浆酶,在恒温水浴锅中保温酶解,取出后置于80℃水浴锅中灭酶8min,然后过滤,所得滤液即为青枣汁;其中,所述果浆酶是由果胶酶、 α -淀粉酶和纤维素酶按照2:1:1的质量比混合制成,所述果浆酶的使用量为所述青枣果肉的0.04wt%;

[0048] (2) 制芦芽汁:将芦芽放入滚筒杀青机中,于温度为60℃、转速为50r/min的条件下,处理4min,杀青后加入其3倍质量的水混合放入胶体磨中研磨,得到芦芽汁;

[0049] (3) 制雪耳杏仁汁:将南杏仁切成2mm的小块,将雪耳用其10倍质量的冷水浸泡2h后用小火蒸煮2h,再将切成小块的南杏仁加入雪耳中沸水煮30min,冷却后过滤,所得滤液即为雪耳杏仁汁;

[0050] (4) 混合制青枣果膏:将步骤(1)所述青枣汁、步骤(2)所述芦芽汁和步骤(3)雪耳杏仁汁混合煮至沸腾3min,再加入百香果汁、冰糖、蜂蜜和植物提取剂搅拌至其充分溶解,然后加入荸荠粉、魔芋粉与复合凝胶剂煮至沸腾3min,取出装入包装罐中;其中,所述荸荠粉过100目筛;所述百香果汁的制作方法是将百香果的果实剖开,挖出果肉,将分离出的果肉放入其质量4倍水中煮沸40min,再将果肉与水放入榨汁机中榨汁,将榨汁后的物质放入3000r/min高速离心机中离心,将百香果汁和果渣分离,所得即为百香果汁

[0051] (5) 杀菌:将步骤(4)所述装入青枣果膏的包装罐密封后,放入85℃的水浴锅中灭菌16min,自然冷却后形成所述青枣果膏。

[0052] 实施例3

[0053] 一种青枣果膏

[0054] (一) 青枣果膏由以下重量份的原料制成:青枣65份、雪耳18份、南杏仁16份、芦芽2.5份、百香果汁3.5份、荸荠粉2.5份、魔芋粉9份、冰糖5份、蜂蜜5份、复合凝胶剂0.12份、植物提取剂0.3份、水适量;

[0055] 所述复合凝胶剂是由卡拉胶、琼脂、黄原胶、羟甲基纤维素钠、瓜尔豆胶、氯化钾按照10:1:1:0.3:1:0.9的质量比混合制成;

[0056] 植物提取剂的制作方法是:按照重量份收集毛建草11份、荷叶6份、西瓜皮4份;将毛建草、荷叶、西瓜皮切成2.5cm的小块混合放入其等质量的水中,得到混合物a,将混合物a中混入浸提液,将其放置在5KHz的声波环境下浸泡25min,取出后放入多功能提取罐中,于温度为41℃、相对湿度为68%的条件下处理25min,得到物质b;将物质b经离心分离去除残渣,即得到植物提取剂;所述浸提液是由酵母-β-葡聚糖、富硒酵母、纤维素酶按照12:3:1的质量比混合制成,所述浸提液的使用量为步骤(1)所述混合物a的0.015wt%。

[0057] (二) 青枣果膏的制作方法,包括以下步骤:

[0058] (1) 制青枣汁:将青枣用清水洗净干净,晾干后去皮、去核,将所得青枣果肉中加入其等质量的水后放入组织捣碎机中充分搅打成浆状,再按比例加入果浆酶,在恒温水浴锅中保温酶解,取出后置于78℃水浴锅中灭酶6min,然后过滤,所得滤液即为青枣汁;其中,所述果浆酶是由果胶酶、α-淀粉酶和纤维素酶按照1.2:1:1的质量比混合制成,所述果浆酶的使用量为所述青枣果肉的0.035wt%;

[0059] (2) 制芦芽汁:将芦芽放入滚筒杀青机中,于温度为55℃、转速为45r/min的条件下,处理3.5min,杀青后加入其3倍质量的水混合放入胶体磨中研磨,得到芦芽汁;

[0060] (3) 制雪耳杏仁汁:将南杏仁切成1.5mm的小块,将雪耳用其10倍质量的冷水浸泡1.5h后用小火蒸煮1.5h,再将切成小块的南杏仁加入雪耳中沸水煮25min,冷却后过滤,所得滤液即为雪耳杏仁汁;

[0061] (4) 混合制青枣果膏:将步骤(1)所述青枣汁、步骤(2)所述芦芽汁和步骤(3)雪耳杏仁汁混合煮至沸腾2.5min,再加入百香果汁、冰糖、蜂蜜和植物提取剂搅拌至其充分溶

解,然后加入荸荠粉、魔芋粉与复合凝胶剂煮至沸腾2.5min,取出装入包装罐中;其中,所述荸荠粉过90目筛;所述百香果汁的制作方法是将百香果的果实剖开,挖出果肉,将分离出的果肉放入其质量3.4倍水中煮沸37min,再将果肉与水放入榨汁机中榨汁,将榨汁后的物质放入3000r/min高速离心机中离心,将百香果汁和果渣分离,所得即为百香果汁;

[0062] (5) 杀菌:将步骤(4)所述装入青枣果膏的包装罐密封后,放入85℃的水浴锅中灭菌15.5min,自然冷却后形成所述青枣果膏。

[0063] 对比例1:

[0064] 制备青枣果膏由以下重量份的原料制成:青枣70份、雪耳20份、南杏仁20份、芦芽3份、百香果汁4份、荸荠粉3份、明胶粉10份、冰糖6份、蜂蜜6份、植物提取剂0.5份、水适量,其他方式与实施例2一致;

[0065] 对比例2:

[0066] 制备青枣果膏由以下重量份的原料制成:青枣70份、雪耳20份、南杏仁20份、芦芽3份、百香果汁4份、荸荠粉3份、魔芋粉10份、冰糖6份、蜂蜜6份、复合凝胶剂0.15份、水适量,其他方式与实施例2一致;

[0067] 对比例3

[0068] 制备青枣果膏由以下重量份的原料制成:青枣70份、百香果汁4份、荸荠粉3份、魔芋粉10份、冰糖6份、蜂蜜6份、复合凝胶剂0.15份、水适量,其他方式与实施例2一致;

[0069] 对比例4

[0070] 制备青枣果膏由以下重量份的原料制成:青枣70份、雪耳20份、南杏仁20份、芦芽3份、百香果汁4份、荸荠粉3份、魔芋粉10份、冰糖6份、蜂蜜6份、复合凝胶剂0.15份、植物提取剂0.5份、水适量,其他方式与实施例2一致;

[0071] 实验例

[0072] 感官评价试验:采用系统评分法,由20名专业为食品科学的人员组成评价小组,按对比例1-4与实施例1-3的制备方法制备的青枣果膏,并进行感官评定。评定指标为色泽、滋味及气味、组织形态、口感,取其各单项平均值的总分作为评分结果,总分为100分,评分标准见表1,评分结果见表2。

[0073] 表1青枣果膏的感官评分标准

[0074]

项目	评价标准	得分
色泽 (20 分)	呈浅草色, 均匀一致	16-20
	接近浅草色, 基本一致	9-15
	呈草色, 严重不均匀	0-8
滋味及气味 (30 分)	酸甜适口, 具有青枣特有清香	20-30
	酸甜基本适口, 青枣味不够	10-19
	甜酸严重偏离, 基本无青枣味	0-9
组织形态 (20 分)	半透明, 柔软适中, 细腻, 无气泡	16-20
	半透明, 偏软或偏硬, 基本细腻, 少量气泡	9-15
	不透明, 严重偏软或偏硬, 不够细腻, 大量气泡	0-8
口感 (30 分)	入口细腻, 适口, 有弹性, 有咬劲	20-30
	入口基本细腻, 适口, 有弹性, 有咬劲	10-19
	入口不够细腻, 适口, 无弹性和咬劲	0-9
总计		100

[0075] 表2青枣果膏的感官评分结果

[0076]

	实施例 1	实施例 2	实施例 3	对比例 1	对比例 2	对比例 3	对比例 4
色泽 (20 分)	18	20	19	13	11	13	15
滋味及气味 (30 分)	28	30	28	20	12	6	22
组织形态 (20 分)	19	20	20	7	17	14	12
口感	30	30	29	8	25	20	12

[0077]

(30 分)							
总计	95	100	96	48	65	43	61

[0078] 表2的结果表明:总分越高,说明制备的青枣果膏的品质越好。对比例1与实施例2相比,以明胶粉替代魔芋粉及复合凝胶剂,所制得产品的出现韧性小、绵软、弹性差的情况;对比例2与实施例2相比,未加入植物提取剂,所得产品的气味和色泽不佳;对比例3与对比例2相比,未加入雪耳、南杏仁和芦芽,导致其产品的各项评分均有下降,说明本发明经过加

入雪耳、南杏仁和芦芽,可大幅改善色泽、口感、滋味和形态情况达到大幅提高青枣果膏的品质效果,对比例4与实施例2相比,未添加复合凝胶剂,导致其产品颜色分布不均,形态不够细腻,说明本发明所采用的复合添加剂能大大提高青枣果膏的品质和口感。

[0079] 虽然,上文中已经用一般性说明及具体实施方案对本发明作了详尽的描述,但在本发明基础上,可以对之作一些修改或改进,这对本领域技术人员而言是显而易见的。因此,在不偏离本发明精神的基础上所做的这些修改或改进,均属于本发明要求保护的范围。