



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102613516 A

(43) 申请公布日 2012. 08. 01

(21) 申请号 201210086215. 0

(22) 申请日 2012. 03. 29

(71) 申请人 常熟市珍门麦芽糖厂

地址 215522 江苏省苏州市梅李镇珍门市镇
东

(72) 发明人 金振国

(74) 专利代理机构 苏州广正知识产权代理有限
公司 32234

代理人 汪发春

(51) Int. Cl.

A23L 1/218(2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

一种洋姜的腌制方法

(57) 摘要

本发明公开了一种洋姜的腌制方法,包括:选择脆嫩碧绿、无污染、无腐烂、无农业病虫害影响的洋姜,去杂;用流动水将洋姜洗净、沥干后放入护色液中浸泡 30-40min 护色;将洋姜切成 0.1-0.2cm 厚的薄片,放入含有 15%-18% 食盐和 0.3%-0.4% 的抗坏血酸中腌制 8-10 天;采用直接清洗脱盐法,保持盐含量在 5%-6%;调味、装袋、真空封口、高温杀菌、制成成品。本发明腌制洋姜保留了洋姜的所有营养成分,且清脆爽口、鲜绿脆嫩、外观诱人、独具清香、深受消费者喜爱。

1. 一种洋姜的腌制方法,其特征在于,包括:

(1)、选择脆嫩碧绿、无污染、无腐烂、无农业病虫害影响的洋姜,去杂;(2)、用流动水将洋姜洗净、沥干后放入护色液中浸泡 30-40min 护色;

(3)、将洋姜切成 0.1-0.2cm 厚的薄片,放入含有 15%-18% 食盐和 0.3%-0.4% 的抗坏血酸中腌制 8-10 天;

(4)、采用直接清洗脱盐法,保持盐含量在 5%-6%。

2. (5)、每 100kg 洋姜、加五香粉 100g、草果粉 10g、蒜粉 10g、白砂糖 30g、食盐 200g、鸡精 10g、洋葱粉 10g、甜叶菊 20g、金银花粉 30g、百里香粉 30g,将上述辅料充分混合,反复拌匀,使每块洋姜都粘上佐料。

3. (6)、装袋、真空封口、高温杀菌、制成成品

根据权利要求 1 所述洋姜的腌制方法,其特征在于所述护色液中含有 0.05%NaHCO₃、0.05% 柠檬酸、0.1%CaCl 和 0.1% 抗坏血酸。

4. 根据权利要求 1 所述洋姜的腌制方法,其特征在于所述真空封口真空度控制在 450mmHg-500mmHg。

一种洋姜的腌制方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种食品的腌制方法,具体涉及一种洋姜的腌制方法。

背景技术

[0002] 洋姜又名菊芋菊芋(*Helianthus tuberosus*),是一种菊科向日葵属宿根性草本植物。原产北美洲,十七世纪传入欧洲,后传入中国。秋季开花,长有黄色的小盘花,形如菊,生产上一般用块茎繁殖,其地下块茎富含淀粉、菊糖等果糖多聚物,可以食用,煮食或熬粥,腌制咸菜,晒制菊芋干,或作制取淀粉和酒精原料。地上茎也可加工作饲料。其块茎或茎叶入药具有利尿除湿,清热凉血,益胃和中之功效。目前,洋姜多以鲜食为主,保质期短,因此,急需开发一种新的洋姜制品,即能保留洋姜所有营养成分,又能长期保存,方便消费者随时食用。

发明内容

[0003] 本发明主要解决的技术问题是提供一种洋姜的腌制方法,延长洋姜制品的保质期,方便消费者随时食用。

[0004] 为解决上述技术问题,本发明采用的技术方案是提供一种洋姜的腌制方法,包括:

(1)、选择脆嫩碧绿、无污染、无腐烂、无农业病虫害影响的洋姜,去杂;(2)、用流动水将洋姜洗净、沥干后放入护色液中浸泡 30-40min 护色;

(3)、将洋姜切成 0.1-0.2cm 厚的薄片,放入含有 15%-18% 食盐和 0.3%-0.4% 的抗坏血酸中腌制 8-10 天;

(4)、采用直接清洗脱盐法,保持盐含量在 5%-6% ;。

[0005] (5)、每 100kg 洋姜、加五香粉 100g、草果粉 10g、蒜粉 10g、白砂糖 30g、食盐 200g、鸡精 10g、洋葱粉 10g、甜叶菊 20g、金银花粉 30g、百里香粉 30g,将上述辅料充分混合,反复拌匀,使每块洋姜都粘上佐料。

[0006] (6)、装袋、真空封口、高温杀菌、制成成品。

[0007] 所述护色液中含有 0.05%NaHCO₃、0.05% 柠檬酸、0.1%CaCl 和 0.1% 抗坏血酸。

[0008] 所述真空封口真空度控制在 450mmHg-500mmHg。

[0009] 本发明的有益效果是:

①本发明腌制洋姜具有利尿除湿,清热凉血,益胃和中等多种功效。

[0010] ②本发明腌制洋姜保留了洋姜的所有营养成分,且清脆爽口、独具清香。本发明的护色液可以使洋姜鲜绿脆嫩、外观诱人,深受消费者喜爱。

[0011] ③本发明的洋姜采用真空包装,保质期长,方便消费者随时食用。

具体实施方式

[0012] 下面对本发明的较佳实施例进行详细阐述,以使本发明的优点和特征能更易于被

本领域技术人员理解,从而对本发明的保护范围做出更为清楚明确的界定。

[0013] 本发明实施例包括:

实施例 1

(1)、选择脆嫩碧绿、无污染、无腐烂、无农业病虫害影响的洋姜,去杂;(2)、用流动水将洋姜洗净、沥干后放入含有 0.05%NaHCO₃、0.05% 柠檬酸、0.1%CaCl 和 0.1% 抗坏血酸护色液中浸泡 30 护色;

(3)、将洋姜切成 0.1cm 厚的薄片,放入含有 15% 食盐和 0.3% 的抗坏血酸中腌制 8 天;

(4)、采用直接清洗脱盐法,保持盐含量在 5%;。

[0014] (5)、每 100kg 洋姜、加五香粉 100g、草果粉 10g、蒜粉 10g、白砂糖 30g、食盐 200g、鸡精 10g、洋葱粉 10g、甜叶菊 20g、金银花粉 30g、百里香粉 30g,将上述辅料充分混合,反复拌匀,使每块洋姜都粘上佐料;

(6)、装袋,真空封口,真空度控制在 450mmHg,高温杀菌、制成成品。

[0015] 实施例 2

(1)、选择脆嫩碧绿、无污染、无腐烂、无农业病虫害影响的洋姜,去杂;(2)、用流动水将洋姜洗净、沥干后放入含有 0.05%NaHCO₃、0.05% 柠檬酸、0.1%CaCl 和 0.1% 抗坏血酸护色液中浸泡 40min 护色;

(3)、将洋姜切成 0.2cm 厚的薄片,放入含有 18% 食盐和 0.4% 的抗坏血酸中腌制 10 天;

(4)、采用直接清洗脱盐法,保持盐含量在 6%;。

[0016] (5)、每 100kg 洋姜、加五香粉 100g、草果粉 10g、蒜粉 10g、白砂糖 30g、食盐 200g、鸡精 10g、洋葱粉 10g、甜叶菊 20g、金银花粉 30g、百里香粉 30g,将上述辅料充分混合,反复拌匀,使每块洋姜都粘上佐料;

(6)、装袋,真空封口,真空度控制在 500mmHg,高温杀菌、制成成品。

[0017] 以上所述仅为本发明的实施例,并非因此限制本发明的专利范围,凡是利用本发明说明书内容所作的等效结构或等效流程变换,或直接或间接运用在其他相关的技术领域,均同理包括在本发明的专利保护范围内。