



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104642951 A

(43) 申请公布日 2015. 05. 27

(21) 申请号 201510042582. 4

(22) 申请日 2015. 01. 28

(71) 申请人 袁晓健

地址 226200 江苏省南通市启东市合作镇新
义村十二组 23 号

(72) 发明人 袁晓健

(74) 专利代理机构 南京众联专利代理有限公司
32206

代理人 吕书桁

(51) Int. Cl.

A23L 1/212(2006. 01)

A23B 7/02(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种草莓干的生产方法

(57) 摘要

本发明涉及一种草莓干的生产方法,其特征
在于,所述方法包括以下步骤 1) 选择新鲜的草
莓,将草莓表面用清水洗净 ;2) 将洗净的草莓平
铺放入竹篮内,置于阳光下曝晒,五成干后再用焙
灶焙干 ;3) 把七八成干的草莓用于剥去果壳,取
下果肉 ;4) 使用叠片法,将每 5-6 片果肉相叠,用
于压成一小块 ;5) 将叠好的草莓干放入烤房,烘
干 ;6) 烘好的草莓干进行保鲜、杀菌、袋装。

1. 一种草莓干的生产方法,其特征在于,所述方法包括以下步骤

- 1) 选择新鲜的草莓,将草莓表面用清水洗净;
- 2) 将洗净的草莓平铺放入竹篮内,置于阳光下曝晒,五成干后再用焙灶焙干;
- 3) 把七八成干的草莓用于剥去果壳,取下果肉;
- 4) 使用叠片法,将每 5-6 片果肉相叠,用于压成一小块;
- 5) 将叠好的草莓干放入烤房,烘干;
- 6) 烘好的草莓干进行保鲜、杀菌、袋装。

2. 根据权利要求 1 所述的草莓干的生产方法,其特征在于,所述步骤 4 中在进行叠压果肉时要拌上菜籽油,每 50kg 果肉需加 70—90g 菜籽油。

3. 根据权利要求 1 所述的草莓干的生产方法,其特征在于,所述步骤 5 中加热温度为 70—80℃,脱水时间为 6—7h。

一种草莓干的生产方法

技术领域

[0001] 本发明涉及草莓的生产方法,具体来说涉及一种草莓干的生产方法。

背景技术

[0002] 在我国草莓的种植较为广泛,每年的产量大且品质较高。因其具有较高的食用价值和药用价值,现在被越来越多的人所接受。不但在国内的销量逐年增长,还远销东南亚,欧洲,美洲等地。因此急需一种可以使草莓进行长时间保存的方法,使其更加利于运输和销售。

发明内容

[0003] 本发明正是针对现有技术中存在的技术问题,提供一种草莓干的生产

方法,该方法不仅简单,容易操作,而且保证了草莓的基本营养在加工过程中没有过度流失,加工后的草莓干储藏时间在常温下可达 10—12 个月。

[0004] 为了实现上述目的,本发明的技术方案如下,一种草莓干的生产方法,其特征在于,所述方法包括以下步骤

- 1) 选择新鲜的草莓,将草莓表面用清水洗净;
- 2) 将洗净的草莓平铺放入竹篮内,置于阳光下曝晒,五成干后再用焙灶焙干;
- 3) 把七八成干的草莓用于剥去果壳,取下果肉;
- 4) 使用叠片法,将每 5-6 片果肉相叠,用于压成一小块;
- 5) 将叠好的草莓干放入烤房,烘干;
- 6) 烘好的草莓干进行保鲜、杀菌、袋装。

[0005] 作为本发明的一种改进,所述步骤 1 中所选草莓多采用果小肉厚、种子小、含糖量高的品种。

[0006] 作为本发明的一种改进,所述步骤 4 中 在进行叠压果肉时要拌上菜籽油,每 50kg 果肉需加 70—90g 菜籽油,以减少粘性,避免粘成团。

[0007] 作为本发明的一种改进,所述步骤 5 中加热温度为 70—80℃,脱水时间为 6—7h。

[0008] 相对于现有技术,本发明的优点如下,1) 该方法完整的保留了草莓的营养成分,口感好,老少皆宜;2) 本方法实施步奏简单,成本低廉,利于进行规模化生产;3) 本法所制成草莓干,保质期更长,更利于长途运输和保存。

具体实施方式

[0009] 为了加深对本发明的理解和认识,下面结合具体实施方式对本发明做出进一步的说明和介绍。

[0010] 实施例 1:

一种草莓干的生产方法,所述方法包括以下步骤

- 1) 选择新鲜的草莓,将草莓表面用清水洗净;

- 2) 将洗净的草莓平铺放入竹篮内,置于阳光下曝晒,五成干后再用焙灶焙干;
- 3) 把七八成干的草莓用于剥去果壳,取下果肉;
- 4) 使用叠片法,将每 5-6 片果肉相叠,用于压成一小块;
- 5) 将叠好的草莓干放入烤房,烘干;
- 6) 烘好的草莓干进行保鲜、杀菌、袋装。

[0011] 作为本发明的一种改进,所述步骤 1 中所选草莓多采用果小肉厚、种子小、含糖量高的品种。

[0012] 作为本发明的一种改进,所述步骤 4 中 在进行叠压果肉时要拌上菜籽油,每 50kg 果肉需加 70—90g 菜籽油,以减少粘性,避免粘成团。

[0013] 作为本发明的一种改进,所述步骤 5 中加热温度为 70—80℃,脱水时间为 6—7h。

[0014] 需要说明的是上述实施例仅仅是本发明的较佳实施例,并没有用来限定本发明的保护范围,在上述基础上所作出的等同替换或者替代均属于本发明的保护范围,本发明的保护范围以权利要求书为准。