

[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl.
A23L 1/36 (2006.01)



[12] 发明专利申请公布说明书

[21] 申请号 200710114705.6

[43] 公开日 2009年5月27日

[11] 公开号 CN 101438838A

[22] 申请日 2007.11.23

[21] 申请号 200710114705.6

[71] 申请人 青岛东生集团股份有限公司

地址 266600 山东省青岛市莱西市经济技术
开发区长江路1号

[72] 发明人 王明磊 胡玉忠 刘长虹

权利要求书1页 说明书3页 附图1页

[54] 发明名称

节能型水煮咸干花生果的生产方法

[57] 摘要

本发明涉及一种节能型水煮咸干花生果的生产方法，包括去杂质、浸泡、蒸煮、烘烤、选别、包装等步骤，其特征是：花生果经清洗精选后，放于有调味剂的水中浸泡5-10分钟后，进行蒸煮5-10分钟，再送入调温烘箱内先在 $90 \pm 3^\circ\text{C}$ 的温度烘烤5-10小时，再在 $60 \pm 3^\circ\text{C}$ 的温度烘烤5-10小时，最后在 $90 \pm 3^\circ\text{C}$ 的温度烘烤5-10小时。经过本发明生产的水煮咸干花生果外形是浅灰黄色，里面花生仁口感香脆不腻，具有佐料的味道。本生产方法具有产量高、能耗少、制作方法简单易行；生产的花生制品口感好，选取不同的佐料，就会有不同的味道，宜于储存，保质、保鲜时间长。

原料→去杂→分级→洗果→精选→调味→浸泡5-10分钟
→蒸煮5-10分钟→ $90 \pm 3^\circ\text{C}$ 烘烤5-10小时→
 $60 \pm 3^\circ\text{C}$ 烘烤5-10小时→ $90 \pm 3^\circ\text{C}$ 烘烤5-10小时→
选别→检测→称重→脱氧包装→打印日期→包装成品

1、一种节能型水煮咸干花生果的生产方法,包括去杂质、浸泡、蒸煮、烘烤、选别、包装等步骤,其特征是:花生果经清洗精选后,放于有调味剂的水中浸泡 5-10 分钟后,进行蒸煮 5-10 分钟,再送入调温烘箱内先在 $90\pm 3^{\circ}\text{C}$ 的温度烘烤 5-10 小时,再在 $60\pm 3^{\circ}\text{C}$ 的温度烘烤 5-10 小时,最后在 $90\pm 3^{\circ}\text{C}$ 的温度烘烤 5-10 小时。

2、按照权利 1 要求所述的节能型水煮咸干花生果的生产方法,其特征是:花生果优选浸泡时间为 6-8 分钟。

3、按照权利 1 或 2 要求所述的节能型水煮咸干花生果的生产方法,其特征是:花生果优选蒸煮时间为 6-8 分钟。

4、按照权利 1 或 2 要求所述的节能型水煮咸干花生果的生产方法,其特征是:花生果优选烘烤温度依次为 $90\pm 1^{\circ}\text{C}$ 、 $60\pm 1^{\circ}\text{C}$ 和 $90\pm 1^{\circ}\text{C}$,每段优选烘烤时间为 6-8 小时。

节能型水煮咸干花生果的生产方法

1、技术领域：

本发明涉及一种花生深加工技术，尤其是涉及一种花生果蒸煮浸泡后再进行烘烤生产制品的方法。

2、背景技术：

现有的咸干花生果制品加工技术是花生浸泡后在 60—70℃的烤箱内烘烤 70 小时，不仅浪费大量的能源，而且设备产量低，每次烘烤花生 1 吨左右，生产出的花生制品发硬，吃时咀嚼费力，口感不佳。

3、技术方案：

本发明的目的在于克服以上加工技术的不足之处，提供一种新的节能型水煮咸干花生果的生产方法。

本发明的技术解决方案是：经去杂、分级的花生果放于有调味剂的水中浸泡 5-10 分钟后，蒸煮 5-10 分钟，再送入调温烘箱内先在 90 ± 3 ℃ 的温度烘烤 5-10 小时，后在 60 ± 3 ℃ 的温度烘烤 5-10 小时，最后在 90 ± 3 ℃ 的温度烘烤 5-10 小时，在经选别、检测、称重、脱氧包装即可。

花生果优选浸泡时间为 6-8 分钟，优选蒸煮时间为 6-8 分钟，花生果调温烘烤优选烘烤温度依次为 90 ± 1 ℃、 60 ± 1 ℃ 和 90 ± 1 ℃，每段优选烘烤时间为 6-8 小时。

本发明节能型水煮咸干花生果的生产方法花生烘烤时间短，耗能少，通过分时间和温度段烘烤生产的花生制品香、酥、脆，口感好，宜于储存，保质期长。

4、附图说明：

图1是本发明所述节能型水煮咸干花生果的生产方法工艺流程图。

5、具体实施方式：

参照图 1, 本发明所述节能型水煮咸干花生果的生产方法包括如下工序：

原料→去杂→分级→洗果→精选→调味→浸泡 5-10 分钟→蒸煮 5-10 分钟→烘烤 $90\pm 3^{\circ}\text{C}$ 5-10 小时→烘烤 $60\pm 3^{\circ}\text{C}$ 5-10 小时→烘烤 $90\pm 3^{\circ}\text{C}$ 5-10 小时→选别→检测→称重→脱氧包装→打印日期→包装成品

实施例 1：

(1) 称取花生果 26 吨，经过去杂、精选后，除去其中 1 吨左右的杂质，经洗果、浸泡 9 分钟后，再蒸煮 9 分钟，花生果重量达 62 吨左右。

(2) 花生果送入烘箱后，经过不同温度、不同时间的烘烤，首先在 $90\pm 1^{\circ}\text{C}$ 的温度下烘烤 9 小时，其次在 $60\pm 1^{\circ}\text{C}$ 的温度下烘烤 9 小时，最后在 $90\pm 1^{\circ}\text{C}$ 的温度下烘烤 9 小时，花生果重量达 23.5 吨左右。将花生果进行挑选去杂 0.5 吨左右后，剩余 23 吨左右花生果即为成品进行包装。

实施例 2：

(1) 称取花生果 20 吨，经过去杂、精选后，除去其中 0.75 吨左右的杂质后，经洗果、浸泡 7 分钟后，再蒸煮 7 分钟，花生果重量达 47.9 吨左右。

(2) 花生果送入烘箱后，经过不同温度、不同时间的烘烤，首先在 91°C 的温度下烘烤 7 小时，其次在 61°C 的温度下烘烤 7 小时，最后在 91°C 的温度下烘烤 7 小时，花生果重量达 18.08 吨左右。将花生果进行挑选去杂 0.38 吨左右后，剩余 17.9 吨左右花生果即为成品进行包装。

实施例 3：

(1) 称取花生果 30 吨，经过去杂、精选后，除去其中 1.15 吨左右的杂质后，经洗果、浸泡 5 分钟后，再蒸煮 5 分钟，花生果重量 71.5 吨。

(2) 花生果送入烘箱后，经过不同温度、不同时间的烘烤，首先在 92℃ 的温度下烘烤 5 小时，在 62℃ 的温度下烘烤 5 小时，在 92℃ 的温度下烘烤 5 小时，花生果重量达 27.1 吨左右。将花生果进行挑选去杂 0.57 吨左右后，剩余 26.53 吨左右花生果即为成品进行包装。

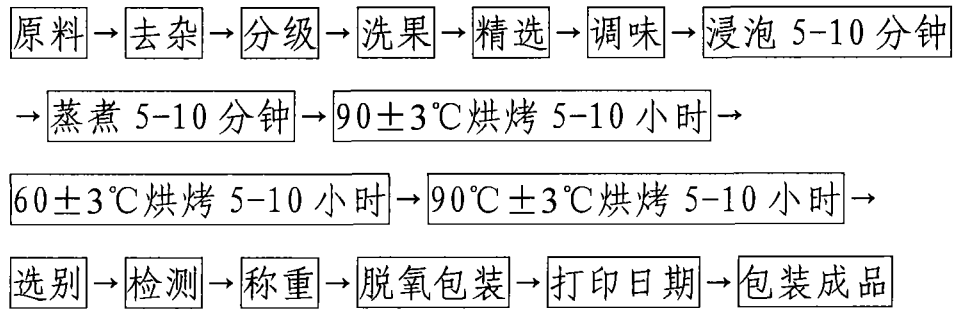


图 1