



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105341825 A

(43) 申请公布日 2016. 02. 24

(21) 申请号 201510665527. 0

(22) 申请日 2015. 10. 15

(71) 申请人 吴辰

地址 101321 北京市顺义区光明裕龙花园六
区 34 号楼 3 门 302 室

(72) 发明人 吴辰

(74) 专利代理机构 北京尚德技研知识产权代理
事务所 (普通合伙) 11378

代理人 陈晓平

(51) Int. Cl.

A23L 21/12(2016. 01)

A23L 33/10(2016. 01)

A23L 33/105(2016. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种黑枸杞山楂果酱及其制备方法

(57) 摘要

本发明涉及食品加工领域,具体为黑枸杞、山楂果酱及其制备方法,由黑枸杞、山楂、蔗糖、葡萄糖、柠檬酸、柠檬酸钠、麦芽糊精、果胶和水制成,黑枸杞、山楂清洗打碎制成浆液过滤,滤渣加入复合酶发酵,发酵后的滤渣放入锅中加入水和柠檬酸加热过滤,所得滤液混合得到混合黑枸杞、山楂滤液;蔗糖、葡萄糖、柠檬酸钠、麦芽糊精、果胶混合加热,熬煮至酱汁浓稠;酱汁冷却搅拌加入混合黑枸杞、山楂滤液,搅拌均匀,冷却得到黑枸杞、山楂果酱。本发明提供的黑枸杞、山楂果酱,采用酶解破壁的技术,低温条件下将黑枸杞、山楂进行处理制成果酱,使得黑枸杞、山楂中有效成分能被人体吸收。

1. 一种黑枸杞、山楂果酱,其特征在于,由黑枸杞、山楂、蔗糖、葡萄糖、柠檬酸、柠檬酸钠、麦芽糊精、果胶和水制成,各组分的重量份数为,黑枸杞 40 ~ 50 份、山楂 5-8 份、蔗糖 0.1 ~ 0.3 份、葡萄糖 5 ~ 8、柠檬酸 0.001 ~ 0.002 份、柠檬酸钠 0.1 ~ 0.2 份、麦芽糊精 2 ~ 5 份、果胶 0.3 ~ 0.5 份、水 40 ~ 45 份。

2. 根据权利要求 1 所述的黑枸杞果酱,其特征在于,制备方法包括以下步骤:

(1) 黑枸杞、山楂清洗去除杂质,打碎制成浆液过滤,取得滤液和滤渣;

(2) 滤渣加入复合酶,复合酶的重量为滤渣 0.1 ~ 0.3%,再将滤渣堆积在温度 37 ~ 42℃的暗室内保温保湿发酵 2 ~ 3 天;

(3) 发酵后的滤渣放入锅中加入水和柠檬酸,加热到 50℃,泡到汁液呈紫色;再进行过滤,所得滤液同步骤 (1) 所得的滤液混合得到混合黑枸杞滤液;

(4) 蔗糖、葡萄糖、柠檬酸钠、麦芽糊精、果胶混合加热,熬煮至酱汁浓稠;

(5) 将步骤 (4) 所得的酱汁冷却至 60℃,搅拌加入步骤 (3) 获得的混合黑枸杞滤液,搅拌均匀,冷却得到黑枸杞果酱。

3. 根据权利要求 2 所述的黑枸杞果酱,其特征在于,步骤 (2) 所述的复合酶由以下酶按照重量份数组成, β -葡萄糖苷酶 3 ~ 6, β 葡聚糖酶 2 ~ 5,纤维素酶与半纤维素酶 2 ~ 3,木聚糖酶 5 ~ 8。

一种黑枸杞山楂果酱及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域,具体为黑枸杞山楂果酱及其制备方法。

技术背景

[0002] 黑枸杞味道略甜,属于中性食物,富含蛋白质、脂肪、糖类和各种有机酸、维生素、矿物质、微量元素等营养成分,与红枸杞相比,黑枸杞的维生素、矿物质等营养成分的含量更为丰富,尤其是黑枸杞还含有能清除自由基、具有抗氧化功能的天然花色甙素,药用、保健价值远远高于普通的红枸杞,被誉为“软黄金”。传统的黑枸杞的服用方法,主要作为食材直接食用,黑枸杞中的有效保健成分不能被人体吸收。

[0003] 山楂属于核果类水果,核质硬,果肉薄,味微酸涩。果可生吃或作果脯果糕,干制后可入药,是中国特有的药果兼用树种,具有降血脂、血压、强心、抗心律不齐等作用,同时也是健脾开胃、消食化滞、活血化痰的良药,对胸膈脾满、疝气、血淤、闭经等症有很好的疗效。山楂内的黄酮类化合物牡荆素,是一种抗癌作用较强的药物,其提取物对抑制体内癌细胞生长、增殖和浸润转移均有一定的作用。

发明内容

[0004] 针对上述技术问题,本发明的目的是提供一种可以提高黑枸杞有效成分吸收率的食物。

[0005] 具体的技术方案为:

[0006] 黑枸杞果酱,由黑枸杞、山楂、蔗糖、葡萄糖、柠檬酸、柠檬酸钠、麦芽糊精、果胶和水制成,各组分的重量份数为,黑枸杞 40 ~ 50 份、山楂 5-8 份、蔗糖 0.1 ~ 0.3 份、葡萄糖 5 ~ 8、柠檬酸 0.001 ~ 0.002 份、柠檬酸钠 0.1 ~ 0.2 份、麦芽糊精 2 ~ 5 份、果胶 0.3 ~ 0.5 份、水 40 ~ 45 份。本发明人惊奇地发现,黑枸杞的养分和山楂的口味,组合在一起得到的果酱,不但营养丰富,而且口味非常好,因为纯的黑枸杞酱略有苦涩,加入山楂调味后,口感非常好,这个属于本发明的一个发明点。

[0007] 制备方法包括以下步骤:

[0008] (1) 黑枸杞、山楂清洗去除杂质,打碎制成浆液过滤,取得滤液和滤渣;

[0009] (2) 滤渣加入复合酶,复合酶的重量为滤渣 0.1 ~ 0.3%,再将滤渣堆积在温度 37 ~ 42℃的暗室内保温保湿发酵 2 ~ 3 天;复合酶由以下酶按照重量份数组成,β-葡萄糖苷酶 3 ~ 6,β-葡聚糖酶 2 ~ 5,纤维素酶与半纤维素酶 2 ~ 3,木聚糖酶 5 ~ 8;

[0010] 其中,优选:滤渣加入复合酶之前,加入特丁基对苯二酚混合,特丁基对苯二酚与中药混合物的重量比为 0.005 : 1000;加入特丁基对苯二酚,这个是本发明的一个发明点,发明人试用过了其他的氧化剂均会对最终产品产生色泽、气味的影晌,而使用特丁基对苯二酚在黑枸杞制品中却是效果非常好。

[0011] (3) 发酵后的滤渣放入锅中加入水和柠檬酸,加热到 50℃,泡到汁液呈紫色;再进行过滤,所得滤液同步骤 (1) 所得的滤液混合得到混合黑枸杞滤液;

[0012] (4) 蔗糖、葡萄糖、柠檬酸钠、麦芽糊精、果胶混合加热,熬煮至酱汁浓稠;

[0013] (5) 将步骤(4)所得的酱汁冷却至 60℃,搅拌加入步骤(3)获得的混合黑枸杞滤液,搅拌均匀,冷却得到黑枸杞果酱。

[0014] 在第(1)中,清洗去除杂质后,优选增加如下步骤:先将黑枸杞挑选去除杂质和霉变部分,用质量浓度为 2.6%的 2-羟基丙酸溶液浸泡 5 分钟。此处加入 2.6%的 2-羟基丙酸溶液浸泡 5 分钟,起到除菌和保鲜的作用,又不会对原材料产生化学性质上的影响,还能在最终产品中增加一点点酸味的口感,使得产品别具风味,这个是本发明的一个发明点。

[0015] 本发明提供的黑枸杞果酱,采用酶解破壁的技术,打破黑枸杞植物细胞壁,使水分及营养更好地被吸收和保持活性成分的技术,释放黑枸杞生化素,最大限度地融合其中的原花青素、维生素及其他营养元素,低温条件下将黑枸杞进行处理制成果酱,使得黑枸杞中有效成分能被人体吸收。

具体实施方式

[0016] 下面利用实施例对本发明作进一步说明:

[0017] 实施例 1

[0018] 黑枸杞、山楂果酱,由黑枸杞、山楂、蔗糖、葡萄糖、柠檬酸、柠檬酸钠、麦芽糊精、果胶和水制成,各组分的重量份数为,黑枸杞 50 份、山楂 5 份、蔗糖 0.1 份、葡萄糖 7、柠檬酸 0.001 份、柠檬酸钠 0.2 份、麦芽糊精 4 份、果胶 0.5 份、水 40 份。

[0019] 制备方法包括以下步骤:

[0020] (1) 黑枸杞、山楂清洗去除杂质,打碎制成浆液过滤,取得滤液和滤渣;

[0021] (2) 滤渣加入复合酶,复合酶的重量为滤渣 0.3%,再将滤渣堆积在温度 38℃的暗室内保温保湿发酵 2 天;复合酶由以下酶按照重量份数组成,β-葡萄糖苷酶 5,β 葡聚糖酶 3,纤维素酶与半纤维素酶 2,木聚糖酶 8;

[0022] (3) 发酵后的滤渣放入锅中加入水和柠檬酸,加热到 50℃,泡到汁液呈紫色;再进行过滤,所得滤液同步骤(1)所得的滤液混合得到混合黑枸杞、山楂滤液;

[0023] (4) 蔗糖、葡萄糖、柠檬酸钠、麦芽糊精、果胶混合加热,熬煮至酱汁浓稠;

[0024] (5) 将步骤(4)所得的酱汁冷却至 60℃,搅拌加入步骤(3)获得的混合黑枸杞、山楂滤液,搅拌均匀,冷却得到黑枸杞、山楂果酱。

[0025] 实施例 2

[0026] 黑枸杞、山楂果酱,由黑枸杞、山楂、蔗糖、葡萄糖、柠檬酸、柠檬酸钠、麦芽糊精、果胶和水制成,各组分的重量份数为,黑枸杞 40 份、山楂 8 份、蔗糖 0.2 份、葡萄糖 8、柠檬酸 0.002 份、柠檬酸钠 0.1 份、麦芽糊精 2 份、果胶 0.3 份、水 45 份。

[0027] 制备方法包括以下步骤:

[0028] (1) 黑枸杞、山楂清洗去除杂质,打碎制成浆液过滤,取得滤液和滤渣;

[0029] (2) 滤渣加入复合酶,复合酶的重量为滤渣 0.1%,再将滤渣堆积在温度 40℃的暗室内保温保湿发酵 3 天;复合酶由以下酶按照重量份数组成,β-葡萄糖苷酶 6,β 葡聚糖酶 4,纤维素酶与半纤维素酶 4,木聚糖酶 6;

[0030] (3) 发酵后的滤渣放入锅中加入水和柠檬酸,加热到 50℃,泡到汁液呈紫色;再进行过滤,所得滤液同步骤(1)所得的滤液混合得到混合黑枸杞、山楂滤液;

[0031] (4) 蔗糖、葡萄糖、柠檬酸钠、麦芽糊精、果胶混合加热,熬煮至酱汁浓稠;

[0032] (5) 将步骤(4)所得的酱汁冷却至60℃,搅拌加入步骤(3)获得的混合黑枸杞、山楂滤液,搅拌均匀,冷却得到黑枸杞、山楂果酱。

[0033] 实施例3

[0034] 黑枸杞、山楂果酱,由黑枸杞、山楂、蔗糖、葡萄糖、柠檬酸、柠檬酸钠、麦芽糊精、果胶和水制成,各组分的重量份数为,黑枸杞45份、山楂6份、蔗糖0.3份、葡萄糖5、柠檬酸0.001份、柠檬酸钠0.1份、麦芽糊精4份、果胶0.4份、水43份。

[0035] 制备方法包括以下步骤:

[0036] (1) 黑枸杞、山楂清洗去除杂质,打碎制成浆液过滤,取得滤液和滤渣;

[0037] (2) 滤渣加入复合酶,复合酶的重量为滤渣0.2%,再将滤渣堆积在温度42℃的暗室内保温保湿发酵3天;复合酶由以下酶按照重量份数组成, β -葡萄糖苷酶4, β 葡聚糖酶2,纤维素酶与半纤维素酶2,木聚糖酶8;

[0038] (3) 发酵后的滤渣放入锅中加入水和柠檬酸,加热到50℃,泡到汁液呈紫色;再进行过滤,所得滤液同步骤(1)所得的滤液混合得到混合黑枸杞、山楂滤液;

[0039] (4) 蔗糖、葡萄糖、柠檬酸钠、麦芽糊精、果胶混合加热,熬煮至酱汁浓稠;

[0040] (5) 将步骤(4)所得的酱汁冷却至60℃,搅拌加入步骤(3)获得的混合黑枸杞、山楂滤液,搅拌均匀,冷却得到黑枸杞、山楂果酱。

[0041] 实施例4

[0042] 黑枸杞、山楂果酱,由黑枸杞、山楂、蔗糖、葡萄糖、柠檬酸、柠檬酸钠、麦芽糊精、果胶和水制成,各组分的重量份数为,黑枸杞40份、山楂7份、蔗糖0.1份、葡萄糖6、柠檬酸0.002份、柠檬酸钠0.2份、麦芽糊精3份、果胶0.3份、水42份。

[0043] 制备方法包括以下步骤:

[0044] (1) 黑枸杞、山楂清洗去除杂质,打碎制成浆液过滤,取得滤液和滤渣;

[0045] (2) 滤渣加入复合酶,复合酶的重量为滤渣0.3%,再将滤渣堆积在温度37℃的暗室内保温保湿发酵2天;复合酶由以下酶按照重量份数组成, β -葡萄糖苷酶3, β 葡聚糖酶5,纤维素酶与半纤维素酶3,木聚糖酶5;

[0046] (3) 发酵后的滤渣放入锅中加入水和柠檬酸,加热到50℃,泡到汁液呈紫色;再进行过滤,所得滤液同步骤(1)所得的滤液混合得到混合黑枸杞、山楂滤液;

[0047] (4) 蔗糖、葡萄糖、柠檬酸钠、麦芽糊精、果胶混合加热,熬煮至酱汁浓稠;

[0048] (5) 将步骤(4)所得的酱汁冷却至60℃,搅拌加入步骤(3)获得的混合黑枸杞、山楂滤液,搅拌均匀,冷却得到黑枸杞、山楂果酱。