



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 101889698 A

(43) 申请公布日 2010. 11. 24

(21) 申请号 201010204519. 3

(22) 申请日 2010. 06. 21

(71) 申请人 衢州市衢天食品有限公司

地址 324022 浙江省衢州市衢江区百灵北路
13 号

(72) 发明人 王怡灿

(74) 专利代理机构 杭州裕阳专利事务所(普通
合伙) 33221

代理人 应圣义

(51) Int. Cl.

A23L 1/36 (2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 3 页

(54) 发明名称

一种栝楼籽加工方法

(57) 摘要

一种栝楼籽加工方法,包括精选、清洗、浸泡、蒸煮、烘烤、检验和包装工序。本发明用浸泡、蒸煮和烘烤工序替代传统的锅炒工艺,浸泡工序不但有利于配料入味,而且还能在壳体软化状态下,利用配料改变壳体的原有结构,从而解决了栝楼籽较一般瓜籽具有外壳较厚硬、籽肉较脆嫩,给加工所带来的一对矛盾;蒸煮工序则有利于巩固浸泡工序成果。在此基础上,采用三个阶段不同温度的烘烤工序,温度从低到高,时间从长到短,很好地对应了干燥、烘烤和提香三个工艺特点,不但克服了产品牙咬剥壳时,壳体会出现粉碎性破裂的难题,还有效地提高了产品的品质。

1. 一种栝楼籽加工方法,包括如下加工步骤:精选、清洗、浸泡、蒸煮、烘烤、检验和包装工序。

2. 如上所述的一种栝楼籽加工方法,其特征是:所述浸泡工序是将大小一致、颗粒饱满的栝楼籽,经清洗后置于一带盖吊篮内,沥干水份后将带盖吊篮置入一装有浸泡液的容器内浸泡,浸泡液的液面高度高于吊篮盖顶,浸泡时间 20-30 分钟;浸泡液按重量份的配料与 70℃的水以 0.1-0.2 : 100 的比例均匀混合而成。

3. 如上所述的一种栝楼籽加工方法,其特征是:所述蒸煮工序是将浸泡后的带盖吊篮移至一蒸煮容器内,在 90℃ -100℃的无压蒸气作用下,蒸煮 20-40 分钟。

4. 如上所述的一种栝楼籽加工方法,其特征是:所述烘烤工序是将蒸煮后的栝楼籽,摊入一敞开式的烘烤池内,摊层厚度为 50 公分,分三个阶段不同温度进行烘烤,烘烤总时间为 360 分钟,温度区间为 80℃ -120℃,第一阶段用 80℃ -90℃的干热风烘烤 240 分钟、第二阶段用 90℃ -100℃的干热风烘烤 90 分钟,第三阶段用 110℃ -120℃的干热风烘烤 30 分钟。

5. 如上所述的一种栝楼籽加工方法,其特征是:所述烘烤工序中,第一阶段用 90℃的干热风烘烤 240 分钟、第二阶段用 100℃的干热风烘烤 110 分钟,第三阶段用 120℃的干热风烘烤 10 分钟。

一种栝楼籽加工方法

【技术领域】

[0001] 本发明属于一种植物籽的加工方法,尤其是涉及一种栝楼籽加工方法。

【背景技术】

[0002] 栝楼俗称吊瓜,为葫芦科栝楼属植物。栝楼籽可供食用、药用,具有解热止渴利尿、镇咳祛痰等作用,长期以来深受人们喜爱。在本发明作出之前,加工方法因食用方式差异而有所不同,其中供牙咬剥壳食用的加工方法一般包括精选、清洗、炒制、添加配料、干燥冷却以及检验、包装等工序,先将精选出的大小一致、颗粒饱满的栝楼籽洗净后,置于加温的大锅内翻炒,汽化、干燥至一定程度后添加配料,再反复翻炒使其完成干燥,冷却检验后即成产品。这种方法存在的问题是:由于栝楼籽较一般瓜籽具有外壳较厚硬、籽肉较脆嫩,以及籽形外观轮廓差异性大的特点,产品牙咬剥壳时,壳体常会出现粉碎性破裂现象,不但影响壳体与籽肉的分离,浪费现象严重、籽肉利用率低,还会影响人们对栝楼籽的食用兴趣,不利于栝楼的推广应用,因此,栝楼籽的加工方法已成为制约栝楼产业化发展的瓶颈。

【发明内容】

[0003] 为克服现有技术存在的上述问题,本发明旨在提供一种栝楼籽加工方法,利用该方法加工成的栝楼籽具有壳体整体性能好,牙咬剥壳时壳体不会出现粉碎性破裂的优点,从而有利于推动栝楼的产业化发展。

[0004] 为实现上述目的,本发明采用了如下技术方法:这种栝楼籽加工方法包括如下加工步骤:精选、清洗、浸泡、蒸煮、烘烤、检验和包装工序。

[0005] 具体实施时,所述浸泡工序是将大小一致、颗粒饱满的栝楼籽,经清洗后置于一带盖吊篮内,沥干水份后将带盖吊篮置入一装有浸泡液的容器内浸泡,浸泡液的液面高度高于吊篮盖顶,浸泡时间20-30分钟;浸泡液按重量份的配料与70℃的水以0.1-0.2:100的比例均匀混合而成。

[0006] 具体实施时,所述蒸煮工序是将浸泡后的带盖吊篮移至一蒸煮容器内,在90℃-100℃的无压蒸气作用下,蒸煮20-40分钟。

[0007] 具体实施时,所述烘烤工序是将蒸煮后的栝楼籽,摊入一敞开式的烘烤池内,摊层厚度为50公分,分三个阶段不同温度进行烘烤,烘烤总时间为360分钟,温度区间为80℃-120℃,第一阶段用80℃-90℃的干热风烘烤240分钟、第二阶段用90℃-100℃的干热风烘烤90分钟,第三阶段用110℃-120℃的干热风烘烤30分钟。

[0008] 具体实施时,所述烘烤工序中,第一阶段用90℃的干热风烘烤240分钟、第二阶段用100℃的干热风烘烤110分钟,第三阶段用120℃的干热风烘烤10分钟。

[0009] 有益效果:与现有技术相比,本发明针对现有技术加工的产品牙咬剥壳时,壳体常会出现粉碎性破裂的现象,不但影响壳体与籽肉的分离,浪费现象严重、籽肉利用率低,还会影响人们对栝楼籽的食用兴趣的缺陷,改变用锅炒制的传统加工方法,并根据栝楼籽较一般瓜籽具有外壳较厚硬、籽肉较脆嫩,以及籽形外观轮廓差异性大的特点,经反复实践,

独创了一种栝楼籽的加工方法,解决了长期以来人们渴望解决而一直未能解决的问题,不但产品牙咬剥壳时壳体不会出现粉碎性破裂,还有效地提高了产品的品质。用浸泡、蒸煮和烘烤工序替代现有技术的锅炒方法后,浸泡工序不但有利于配料入味,而且还能在壳体软化状态下,利用配料改变壳体的原有结构,从而解决了栝楼籽较一般瓜籽具有外壳较厚硬、籽肉较脆嫩,给加工所带来的一对矛盾,有利于增强壳体的整体性能;蒸煮工序则有利于巩固浸泡工序成果。在此基础上,采用三个阶段不同温度的烘烤工序,温度从低到高,时间从长到短,而总时间达到 360 分钟,很好地对应了干燥、烘烤和提香三个工艺特点,使制成的栝楼籽产品品质得到极大提高。经法定检测部门测定:产品食用时粉碎性破损率为 5%,相比传统工艺产品降低了 80 个百分点以上。

[0010] 为加深对本发明的理解,下面通过实施例作进一步详述。

【具体实施方式】

[0011] 实施例 1

[0012] 精选:按照大小一致、颗粒饱满的要求选出栝楼籽 500kg。

[0013] 清洗:采用自来水清洗,清洗 2-3 次即可。将栝楼籽移至一网笼状的吊篮内,沥水;

[0014] 浸泡:将沥干水份的吊篮放入一装有浸泡液的容器内浸泡,浸泡液的液面高度高于吊篮盖顶,浸泡时间 20 分钟。浸泡液按重量份的配料与 70℃的水以 0.1 : 100 的比例均匀混合而成,所述配料可以按照不同味型,作出相应调整,一般由多种成份混合而成,例如食盐、香精等按现有技术进行混合,但在配制浸泡液时,则以混合后的原料总重量份数计算,与水配制成浸泡液。

[0015] 蒸煮:将浸泡后的带盖吊篮再移至一蒸煮容器内,在 90℃的无压蒸气作用下,蒸煮 20 分钟。

[0016] 烘烤:将蒸煮后的栝楼籽,摊入一畅开式的烘烤池内,摊层厚度为 50 公分,分三个阶段不同温度进行烘烤,烘烤总时间为 360 分钟,温度区间为 80℃-120℃,第一阶段用 80℃的干热风烘烤 240 分钟、第二阶段用 90℃的干热风烘烤 90 分钟,第三阶段用 110℃的干热风烘烤 30 分钟。

[0017] 烘烤后,及时往烘烤池内通入冷风进行冷却,待栝楼籽温度降至约 40℃时,再将栝楼籽送至下道工序,经检验、包装后即成产品。

[0018] 实施例 2

[0019] 精选:按照大小一致、颗粒饱满的要求选出栝楼籽 750kg。

[0020] 清洗:采用自来水清洗,清洗 2-3 次即可。将栝楼籽移至一网笼状的吊篮内,沥水;

[0021] 浸泡:将沥干水份的吊篮放入一装有浸泡液的容器内浸泡,浸泡液的液面高度高于吊篮盖顶,浸泡时间 30 分钟。浸泡液按重量份的配料与 70℃的水以 0.2 : 100 的比例均匀混合而成。

[0022] 蒸煮:将浸泡后的带盖吊篮移至一蒸煮容器内,在 100℃的无压蒸气作用下,蒸煮 40 分钟。

[0023] 烘烤:将蒸煮后的栝楼籽,摊入一畅开式的烘烤池内,摊层厚度为 50 公分,分三个阶段不同温度进行烘烤,烘烤总时间为 360 分钟,温度区间为 80℃-120℃,第一阶段用 90℃的干热风烘烤 240 分钟、第二阶段用 100℃的干热风烘烤 110 分钟,第三阶段用 120℃

的干热风烘烤 10 分钟。

[0024] 烘烤后,及时往烘烤池内通入冷风进行冷却,待栝楼籽温度降至约 40℃时,再将栝楼籽送至下道工序,经检验、包装后即成产品。