



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104905190 A

(43) 申请公布日 2015. 09. 16

(21) 申请号 201510265563. 8

(22) 申请日 2015. 05. 23

(71) 申请人 聂洪品

地址 409900 重庆市秀山土家族苗族自治县
清溪场镇中心校

(72) 发明人 聂洪品

(51) Int. Cl.

A23L 1/218(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种泡藕片

(57) 摘要

一种泡藕片,包括取型、脱水、风干、制作腌制液、泡制、泡制管理、配汤料和装袋入库八大步骤,其有益效果是首先将莲藕切片放入花椒食盐水中可以保持其洁白剔透的本色,脱水风干可以更好地吸收腌制液,提高泡制效果,腌制液中采用了食盐、白砂糖、野山椒和花椒,使得泡菜产品具有咸、甜、酸、辣、麻等多种口味;在泡制前将藕片在花椒水中过一下,可以使干燥后的藕片快速吸收花椒水到内部,再通过泡制,使藕片内层所含的花椒素比较多而稳固,不仅可以提高口味,还可以提高保质效果;经过这样加工的藕片形态饱满、细脆无筋,清香浓郁、晶莹剔透,嫩鲜香辣,深受广大消费者的喜爱。

1. 一种泡藕片,包括取型、脱水、风干、制作腌制液、泡制、泡制管理、配汤料和装袋入库八大步骤,其特征在于具体步骤如下:

(1)取型:将莲藕洗净,去掉头尾,去掉表皮,切成藕片,并立即将藕片放入到花椒食盐水中,浸泡 5-15 分钟,保持工作环境及花椒食盐水的温度为 5-25℃;其中花椒食盐水为按照重量份将 1 份花椒和 3 份食盐放入 100 份清水中烧沸冷却后所得;

(2)脱水:将藕片取出放入离心过滤脱水机进行离心过滤脱水,脱水 5-7 分钟,收取滤液备用;

(3)风干:将脱水后的藕片均匀铺在网盘上,然后放入风干除湿机中进行风干,设定风干温度为 25-35℃,循环风量为 1900-2100m³/h,直到藕片中的含水量降到 35%-45%;

(4)制作腌制液:按照重量份取滤液 10 份,冷沸水 50 份,食盐 2 份、白砂糖 3 份、野山椒 2 份、花椒 1 份,放入干净的泡菜坛中,盖好坛盖并在坛口的边沿槽中加入清水,使坛盖口没入清水液面 1-3cm,将坛口密封;放置在阴凉干燥处 15 天即得到腌制液;

(5)泡制:将风干后的藕片放入花椒水中浸泡 90-120 秒钟,所述花椒水为按照重量份将 1 份花椒放入 30 份清水中烧沸冷却后所得;然后取出放入装有腌制液的泡菜坛中浸泡,并使藕片没入腌制液液面 2cm 以下,然后盖上坛盖,在坛口的边沿槽中加入清水,使坛盖口没入清水液面 1-3cm,将坛口密封;

(6)泡制管理:保持泡菜坛环境温度在 5℃ -25℃ 之间,将藕片在坛内发酵 7-9 天;每隔两天,对泡菜坛 pH 值及盐度进行检测,控制 pH 值在 4-7 范围内、盐度在 2%-3% 范围内;

(7)配汤料:将清水煮沸,在沸水中加入 5% 重量份的白糖调制成汤料,冷却后再加入乳酸调整 pH 值在 6-6.5 的范围内;

(8)装袋入库:将腌制好的藕片取出沥静水分再放入汤料中,将藕片连同汤料一起按规格计量均匀,装入包装袋或包装瓶中,然后抽真空封口;在 121℃ 温度下灭菌 10-20 分钟,然后反压冷却至常温,再将检验合格的产品装箱入库。

一种泡藕片

技术领域

[0001] 本发明涉及农副产品加工技术领域,特别是一种泡藕片。

背景技术

[0002] 莲藕,属莲科植物,微甜而脆,可生食也可煮食,是常用餐菜之一。藕也是药用价值相当高的植物,它的根叶、花须果实皆是宝,都可滋补入药。用藕制成粉,能消食止泻,开胃清热,滋补养性,预防内出血,是妇孺童姬、体弱多病者上好的流质食品和滋补佳珍。藕含有丰富的维生素 C 及矿物质,具有药效,有益于心脏,有促进新陈代谢、防止皮肤粗糙的效果。在我国的江苏、安徽、湖北、山东、河南、河北等地均有种植。是种植区的农业重要经济作物。

[0003] 莲藕气味甘,平,无毒。主虚渴烦闷不能食,解酒食毒,烦毒,下瘀血。莲藕是非常可口的食材,将莲藕切片炒、拌、煎、蒸、炸、熘、生吃皆可。既可作主料,又可作配料,荤素皆宜,味道绝佳。

[0004] 为了使更多的消费者品尝莲藕,现在出现了藕片泡菜,如酸辣藕片、糖醋藕片等。但是,现有的藕片泡菜,口味复杂,失去了原本的清纯,且不能沁入内部,口感不佳,保质期也不长。

发明内容

[0005] 本发明所要解决的技术问题是针对现有藕片泡菜的缺陷,提供一种口味清爽麻辣、保质期长且不加防腐剂的藕片泡菜产品,以满足广大消费者的需求。

[0006] 为解决上述技术问题,本发明所采用的技术方案是一种泡藕片,包括取型、脱水、风干、制作腌制液、泡制、泡制管理、配汤料和装袋入库八大步骤,其特征在于具体步骤如下:

(1)取型:将莲藕洗净,去掉头尾,去掉表皮,切成藕片,并立即将藕片放入到花椒食盐水中,浸泡 5-15 分钟,保持工作环境及花椒食盐水的温度为 5-15℃;其中花椒食盐水为按照重量份将 1 份花椒和 3 份食盐放入 100 份清水中烧沸冷却后所得。

[0007] (2)脱水:将藕片取出放入离心过滤脱水机进行离心过滤脱水,脱水 5-7 分钟,收取滤液备用。

[0008] (3)风干:将脱水后的藕片均匀铺在网盘上,然后放入风干除湿机中进行风干,设定风干温度为 25-35℃,循环风量为 1900-2100m³/h,直到藕片中的含水量降到 35%-45%。

[0009] (4)制作腌制液:按照重量份取滤液 10 份,冷沸水 50 份,食盐 2 份、白砂糖 3 份、野山椒 2 份、花椒 1 份,放入干净的泡菜坛中,盖好坛盖并在坛口的边沿槽中加入清水,使坛盖口没入清水液面 1-3cm,将坛口密封;放置在阴凉干燥处 15 天即得到腌制液。

[0010] (5)泡制:将风干后的藕片放入花椒水中浸泡 90-120 秒钟,所述花椒水为按照重量份将 1 份花椒放入 30 份清水中烧沸冷却后所得;然后取出放入装有腌制液的泡菜坛中浸泡,并使藕片没入腌制液液面 2cm 以下,然后盖上坛盖,在坛口的边沿槽中加入清水,使坛盖口没入清水液面 1-3cm,将坛口密封。

(6)泡制管理:保持泡菜坛环境温度在 5℃ -15℃之间,将藕片在坛内发酵 7-9 天;每隔两天,对泡菜坛 pH 值及盐度进行检测,控制 pH 值在 4-7 范围内、盐度在 2%-3% 范围内。

[0011] (7)配汤料:将清水煮沸,在沸水中加入 5% 重量份的白糖调制成汤料,冷却后再加入乳酸调整 pH 值在 6-6.5 的范围内。

[0012] (8)装袋入库:将腌制好的藕片取出沥静水分再放入汤料中,将藕片连同汤料一起按规格计量均匀,装入包装袋或包装瓶中,然后抽真空封口;在 121℃ 温度下灭菌 10-20 分钟,然后反压冷却至常温,再将检验合格的产品装箱入库。

[0013] 本发明的有益效果是首先将莲藕切片放入花椒食盐水中可以保持其洁白剔透的本色,脱水风干可以更好地吸收腌制液,提高泡制效果,腌制液中采用了食盐、白砂糖、野山椒和花椒,使得泡菜产品具有咸、甜、酸、辣、麻等多种口味;在泡制前将藕片在花椒水中过一下,可以使干燥后的藕片快速吸收花椒水到内部,再通过泡制,使藕片内层所含的花椒素比较多而稳固,不仅可以提高口味,还可以提高保质效果;经过这样加工的藕片形态饱满、细腻无筋,清香浓郁、晶莹剔透,鲜麻香辣,深受广大消费者的喜爱。

具体实施方式

[0014] 下面结合实施例对本发明作进一步说明,以下实施例旨在说明本发明而不是对本发明的进一步限定,不应以此限制本发明的保护范围。

[0015] 实施例 1。

[0016] 制作一种泡藕片,首先将莲藕洗净,去掉头尾,去掉表皮,切成藕片,并立即将藕片放入到花椒食盐水中,浸泡 5 分钟,保持工作环境及花椒食盐水的温度为 15℃;其中花椒食盐水为按照重量份将 1 份花椒和 3 份食盐放入 100 份清水中烧沸冷却后所得。

[0017] 将藕片取出放入离心过滤脱水机进行离心过滤脱水,脱水 5 分钟,收取滤液备用;将脱水后的藕片均匀铺盘,然后放入风干除湿机中进行风干,设定风干温度为 25℃,循环风量为 1900m³/h,直到藕片中的含水量降到 45%。

[0018] 然后制作腌制液,即按照重量份取滤液 10 份,冷沸水 50 份,食盐 2 份、白砂糖 3 份、野山椒 2 份、花椒 1 份,放入干净的泡菜坛中,盖好坛盖并在坛口的边沿槽中加入清水,使坛盖口没入清水液面 1cm,将坛口密封;放置在阴凉干燥处 15 天即得到腌制液。

[0019] 将风干后的藕片放入花椒水中浸泡 90 秒钟,该花椒水为按照重量份将 1 份花椒放入 30 份清水中烧沸冷却后所得;然后将藕片取出放入装有腌制液的泡菜坛中浸泡,并使藕片没入腌制液液面 2cm 以下,然后盖上坛盖,在坛口的边沿槽中加入清水,使坛盖口没入清水液面 1cm,将坛口密封;保持泡菜坛环境温度在 5℃,将藕片在坛内发酵 9 天;每隔两天,对泡菜坛 pH 值及盐度进行检测,控制 pH 值为 4,盐度为 2%。

[0020] 将清水煮沸,在沸水中加入 5% 重量份的白糖调制成汤料,冷却后再加入乳酸调整 pH 值为 6;然后将腌制好的藕片取出沥静水分再放入汤料中,将藕片连同汤料一起按规格计量均匀,装入包装袋或包装瓶中,然后抽真空封口;在 121℃ 温度下灭菌 10 分钟,然后反压冷却至常温,再将检验合格的产品装箱入库;得到泡藕片产成品。

[0021] 实施例 2。

[0022] 制作一种泡藕片,将莲藕洗净,去掉头尾,去掉表皮,切成藕片,并立即将藕片放入到花椒食盐水中,浸泡 10 分钟,保持工作环境及花椒食盐水的温度为 10℃;其中花椒食盐

水为按照重量份将 1 份花椒和 3 份食盐放入 100 份清水中烧沸冷却后所得。

[0023] 将藕片取出放入离心过滤脱水机进行离心过滤脱水,脱水 6 分钟,收取滤液备用;将脱水后的藕片均匀铺盘,然后放入风干除湿机中进行风干,设定风干温度为 30℃,循环风量为 2000m³/h,直到藕片中的含水量降到 40%。

[0024] 然后制作腌制液,即按照重量份取滤液 10 份,冷沸水 50 份,食盐 2 份、白砂糖 3 份、野山椒 2 份、花椒 1 份,放入干净的泡菜坛中,盖好坛盖并在坛口的边沿槽中加入清水,使坛盖口没入清水液面 2cm,将坛口密封;放置在阴凉干燥处 15 天即得到腌制液。

[0025] 将风干后的藕片放入花椒水中浸泡 105 秒钟,该花椒水为按照重量份将 1 份花椒放入 30 份清水中烧沸冷却后所得;然后将藕片取出放入装有腌制液的泡菜坛中浸泡,并使藕片没入腌制液液面 2cm 以下,然后盖上坛盖,在坛口的边沿槽中加入清水,使坛盖口没入清水液面 2cm,将坛口密封;保持泡菜坛环境温度在 10℃,将藕片在坛内发酵 8 天;每隔两天,对泡菜坛 pH 值及盐度进行检测,控制 pH 值为 5.5、盐度为 2.5%。

[0026] 将清水煮沸,在沸水中加入 5% 重量份的白糖调制成汤料,冷却后再加入乳酸调整 pH 值为 6.25;然后将腌制好的藕片取出沥静水分再放入汤料中,将藕片连同汤料一起按规格计量均匀,装入包装袋或包装瓶中,然后抽真空封口;在 121℃ 温度下灭菌 15 分钟,然后反压冷却至常温,再将检验合格的产品装箱入库;得到泡藕片产成品。

[0027] 实施例 3。

[0028] 制作一种泡藕片,将莲藕洗净,去掉头尾,去掉表皮,切成藕片,并立即将藕片放入到花椒食盐水中,浸泡 15 分钟,保持工作环境及花椒食盐水的温度为 5℃;其中花椒食盐水为按照重量份将 1 份花椒和 3 份食盐放入 100 份清水中烧沸冷却后所得。

[0029] 将藕片取出放入离心过滤脱水机进行离心过滤脱水,脱水 7 分钟,收取滤液备用;将脱水后的藕片均匀铺盘,然后放入风干除湿机中进行风干,设定风干温度为 35℃,循环风量为 2100m³/h,直到藕片中的含水量降到 35%。

[0030] 然后制作腌制液,即按照重量份取滤液 10 份,冷沸水 50 份,食盐 2 份、白砂糖 3 份、野山椒 2 份、花椒 1 份,放入干净的泡菜坛中,盖好坛盖并在坛口的边沿槽中加入清水,使坛盖口没入清水液面 3cm,将坛口密封;放置在阴凉干燥处 15 天即得到腌制液。

[0031] 将风干后的藕片放入花椒水中浸泡 120 秒钟,该花椒水为按照重量份将 1 份花椒放入 30 份清水中烧沸冷却后所得;然后将藕片取出放入装有腌制液的泡菜坛中浸泡,并使藕片没入腌制液液面 2cm 以下,然后盖上坛盖,在坛口的边沿槽中加入清水,使坛盖口没入清水液面 3cm,将坛口密封;保持泡菜坛环境温度为 15℃,将藕片在坛内发酵 7 天;每隔两天,对泡菜坛 pH 值及盐度进行检测,控制 pH 值为 7、盐度为 3%。

[0032] 将清水煮沸,在沸水中加入 5% 重量份的白糖调制成汤料,冷却后再加入乳酸调整 pH 值为 6.5;然后将腌制好的藕片取出沥静水分再放入汤料中,将藕片连同汤料一起按规格计量均匀,装入包装袋或包装瓶中,然后抽真空封口;在 121℃ 温度下灭菌 20 分钟,然后反压冷却至常温,再将检验合格的产品装箱入库;得到泡藕片产成品。

[0033] 实施例 1、2、3 制作的泡藕片产品经过大量美食爱好者品评食用,大都认为这样的藕片形态饱满、细脆无筋,清香浓郁、晶莹剔透,鲜麻香辣。认为值得大量推广食用。一般认为,未添加防腐剂的产品的保质期都很短,但是经过长期多批次试验,本产品 在 20℃ -25℃ 环境温度下,保质期仍然能够达到 12 个月。