



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106259654 A

(43)申请公布日 2017.01.04

(21)申请号 201610687181.9

(22)申请日 2016.08.17

(71)申请人 安庆市阿发老奶奶食品有限责任公司

地址 246000 安徽省安庆市开发区集贤北路190号

(72)发明人 管建梅

(51)Int.Cl.

A21D 13/00(2006.01)

A21D 2/36(2006.01)

A21D 2/26(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种龙眼健身果复合脯及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种龙眼健身果复合脯,是由以下原料制成:龙眼、健身果、夏威夷果仁、珍珠米、甜椒、水适量、猴头菇、桂花、熏衣草、苦瓜叶、菊芋、增稠剂、蔗糖、胶原蛋白粉;其制备方法包括以下步骤:(1)、制备混合果浆;(2)、制备夏威夷果仁粉;(3)、制备珍珠米糊;(4)、制备蔬菜汁;(5)、制备营养液;(6)、制备溶液;(7)、制备混合液;(8)、制备浓缩料;(9)、将浓缩料入模具摊平,烘烤,冷却后真空包装即得。本发明通过将龙眼、健身果、甜椒等果蔬营养成分引入到复合脯当中,同时添加猴头菇、胶原蛋白粉等保健有益成分,其味美爽口、风味独特,含有丰富的矿质元素、果酸及多种维生素,具有非常好的食疗保健效果。

1. 一种龙眼健身果复合脯,其特征在于,是由以下重量份的原料制成:

龙眼100~200份、健身果100~200份、夏威夷果仁50~80份、珍珠米50~80份、甜椒8~15份、水适量、猴头菇5~9份、桂花2~4份、熏衣草2~3份、苦瓜叶2~5份、菊芋1~3份、增稠剂1~2份、蔗糖7~13份、胶原蛋白粉4~7份;

所述的龙眼健身果复合脯的制备方法,包括以下步骤:

(1)、将龙眼、健身果清洁除杂,加适量水打制成浆,得到混合果浆;

(2)、将夏威夷果仁文火炒至熟香,再放入研磨机中进行研磨,得到夏威夷果仁粉;

(3)、将珍珠米淘洗干净后,水温20~30℃浸泡6~10小时后磨浆,加热至90~100℃后持续煮6~10分钟,得珍珠米糊;

(4)、将甜椒除杂,用水冲洗干净,加2~3倍水进行打浆,然后过滤,得到蔬菜汁;

(5)、将猴头菇、桂花、熏衣草、苦瓜叶、菊芋清洗后混合,加6~10倍水常温浸泡5~10小时,然后保持温度60~70℃加热煎煮1~2小时,过滤,得营养液;

(6)将增稠剂和蔗糖分别加适量水溶化,过滤,去杂质得溶液备用;

(7)将步骤(1)所得的混合果浆、步骤(2)所得的夏威夷果仁粉、步骤(3)所得的珍珠米糊、步骤(4)所得的蔬菜汁、步骤(5)所得的营养液和步骤(6)中的溶液全部混合,加入胶原蛋白粉和适量水,搅拌均匀得混合液;

(8)将步骤(7)所得的混合液入锅进行熬煮,直至可溶性固形物达到55~65%时出锅,得浓缩料;

(9)将步骤(8)所得的浓缩料入模具摊平,进入烘房内烘烤,温度控制在55~75℃,连续烘烤5~7小时,冷却后真空包装即得。

## 一种龙眼健身果复合脯及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明属于食品技术领域,具体涉及一种龙眼健身果复合脯及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 健身果,又名杈杷果,因其果核细小食用起来基本感觉不出有果核,故又名无核杈杷果,是忍冬科植物苦糖果的栽培果实。其果色红艳娇嫩透亮,晶莹剔透,成熟后果实呈现悦目的半透明状,皮薄,果味浓甜芳香。单果重2.5g至5g左右左右,果实矿质原素含量极高,钙、铁、磷、氨基酸含量均高于其它果品,磷的含量已是报道过的所有果品之最,味美爽口,中国农科院《作物品种资源》杂志曾作过介绍。由于富含矿质原素高,具有非常好的保健美容效果,而且具有抗癌作用。研究分析表明杈杷果可溶性糖,可溶性固形物及维生素C的含量与常见的栽培果树相近,含糖量明显高于常见的栽培果树,特别是其果实含酸量较低(为0.18%),糖酸比高达39:1,这是其他果树无法比拟的。加之其果形为八字形分叉,果色红艳娇嫩透亮,状似一颗颗晶莹剔透的“心”。故有年轻人称食之有“爱情的滋味”,颇受广大年轻人的喜爱。

[0003] 果脯是中国的传统美食,是以果蔬为原料,用糖料腌制后加工成的食品,作为小吃或零食直接食用,其含有易为人体吸收利用的转化糖,此外,还含有大量的果酸、矿物质及多种维生素,具有一定的营养价值。现代人由于生活方式、饮食习惯的改变,以及环境污染的加剧,人体出现机能退化,可以通过食用保健性食品来加以改善,而目前果脯的生产方法较为传统,营养成分和口味比较单一,可以将健身果等多种食物配料组合成复合脯,增加其营养成分,使其口味丰富,还具有较好的保健作用。

### 发明内容

[0004] 本发明的目的就是要解决上述的不足,而提供一种风味独特、营养成分丰富,具有食疗和保健效果的龙眼健身果复合脯及其制备方法。

[0005] 为解决上述技术问题,本发明采用如下技术方案:

[0006] 一种龙眼健身果复合脯,是由以下重量份的原料制成:

[0007] 龙眼100~200份、健身果100~200份、夏威夷果仁50~80份、珍珠米50~80份、甜椒8~15份、水适量、猴头菇5~9份、桂花2~4份、熏衣草2~3份、苦瓜叶2~5份、菊芋1~3份、增稠剂1~2份、蔗糖7~13份、胶原蛋白粉4~7份;

[0008] 所述的龙眼健身果复合脯的制备方法,包括以下步骤:

[0009] (1)、将龙眼、健身果清洁除杂,加适量水打制成浆,得到混合果浆;

[0010] (2)、将夏威夷果仁文火炒至熟香,再放入研磨机中进行研磨,得到夏威夷果仁粉;

[0011] (3)、将珍珠米淘洗干净后,水温20~30℃浸泡6~10小时后磨浆,加热至90~100℃后持续煮6~10分钟,得珍珠米糊;

[0012] (4)、将甜椒除杂,用水冲洗干净,加2~3倍水进行打浆,然后过滤,得到蔬菜汁;

[0013] (5)、将猴头菇、桂花、熏衣草、苦瓜叶、菊芋清洗后混合,加6~10倍水常温浸泡5~

10小时,然后保持温度60~70℃加热煎煮1~2小时,过滤,得营养液;

[0014] (6)将增稠剂和蔗糖分别加适量水溶化,过滤,去杂质得溶液备用;

[0015] (7)将步骤(1)所得的混合果浆、步骤(2)所得的夏威夷果仁粉、步骤(3)所得的珍珠米糊、步骤(4)所得的蔬菜汁、步骤(5)所得的营养液和步骤(6)中的溶液全部混合,加入胶原蛋白粉和适量水,搅拌均匀得混合液;

[0016] (8)将步骤(7)所得的混合液入锅进行熬煮,直至可溶性固形物达到55~65%时出锅,得浓缩料;

[0017] (9)将步骤(8)所得的浓缩料入模具摊平,进入烘房内烘烤,温度控制在55~75℃,连续烘烤5~7小时,冷却后真空包装即得。

[0018] 与现有技术相比,本发明的优点在于:

[0019] 本发明突破了传统的果脯口味,通过将龙眼、健身果、甜椒等果蔬营养成分引入到复合脯当中,同时添加猴头菇、胶原蛋白粉等保健有益成分,其味美爽口、风味独特,含有丰富的矿质原素、果酸及多种维生素,易于消化吸收,具有非常好的食疗保健效果;此外,本发明的生产方法简单、易操作,生产规模不受限制,适于推广应用。

### 具体实施方式

[0020] 下面结合实施例对本发明作进一步说明。

[0021] 实施例1:

[0022] 一种龙眼健身果复合脯,是由以下重量份的原料制成:

[0023] 龙眼100份、健身果100份、夏威夷果仁50份、珍珠米50份、甜椒8份、水适量、猴头菇5份、桂花2份、熏衣草2份、苦瓜叶2份、菊芋1份、增稠剂1份、蔗糖7份、胶原蛋白粉4份;

[0024] 所述的龙眼健身果复合脯的制备方法,包括以下步骤:

[0025] (1)、将龙眼、健身果清洁除杂,加适量水打制成浆,得到混合果浆;

[0026] (2)、将夏威夷果仁文火炒至熟香,再放入研磨机中进行研磨,得到夏威夷果仁粉;

[0027] (3)、将珍珠米淘洗干净后,水温20~30℃浸泡6小时后磨浆,加热至90~100℃后持续煮10分钟,得珍珠米糊;

[0028] (4)、将甜椒除杂,用水冲洗干净,加2倍水进行打浆,然后过滤,得到蔬菜汁;

[0029] (5)、将猴头菇、桂花、熏衣草、苦瓜叶、菊芋清洗后混合,加10倍水常温浸泡5小时,然后保持温度60~70℃加热煎煮2小时,过滤,得营养液;

[0030] (6)将增稠剂和蔗糖分别加适量水溶化,过滤,去杂质得溶液备用;

[0031] (7)将步骤(1)所得的混合果浆、步骤(2)所得的夏威夷果仁粉、步骤(3)所得的珍珠米糊、步骤(4)所得的蔬菜汁、步骤(5)所得的营养液和步骤(6)中的溶液全部混合,加入胶原蛋白粉和适量水,搅拌均匀得混合液;

[0032] (8)将步骤(7)所得的混合液入锅进行熬煮,直至可溶性固形物达到55~65%时出锅,得浓缩料;

[0033] (9)将步骤(8)所得的浓缩料入模具摊平,进入烘房内烘烤,温度控制在55~75℃,连续烘烤5小时,冷却后真空包装即得。

[0034] 实施例2:

[0035] 一种龙眼健身果复合脯,是由以下重量份的原料制成:

[0036] 龙眼200份、健身果200份、夏威夷果仁80份、珍珠米80份、甜椒15份、水适量、猴头菇9份、桂花4份、熏衣草3份、苦瓜叶5份、菊芋3份、增稠剂2份、蔗糖13份、胶原蛋白粉7份；

[0037] 所述的龙眼健身果复合脯的制备方法,包括以下步骤:

[0038] (1)、将龙眼、健身果清洁除杂,加适量水打制成浆,得到混合果浆;

[0039] (2)、将夏威夷果仁文火炒至熟香,再放入研磨机中进行研磨,得到夏威夷果仁粉;

[0040] (3)、将珍珠米淘洗干净后,水温20~30℃浸泡10小时后磨浆,加热至90~100℃后持续煮6分钟,得珍珠米糊;

[0041] (4)、将甜椒除杂,用水冲洗干净,加3倍水进行打浆,然后过滤,得到蔬菜汁;

[0042] (5)、将猴头菇、桂花、熏衣草、苦瓜叶、菊芋清洗后混合,加6倍水常温浸泡10小时,然后保持温度60~70℃加热煎煮1小时,过滤,得营养液;

[0043] (6)将增稠剂和蔗糖分别加适量水溶化,过滤,去杂质得溶液备用;

[0044] (7)将步骤(1)所得的混合果浆、步骤(2)所得的夏威夷果仁粉、步骤(3)所得的珍珠米糊、步骤(4)所得的蔬菜汁、步骤(5)所得的营养液和步骤(6)中的溶液全部混合,加入胶原蛋白粉和适量水,搅拌均匀得混合液;

[0045] (8)将步骤(7)所得的混合液入锅进行熬煮,直至可溶性固形物达到55~65%时出锅,得浓缩料;

[0046] (9)将步骤(8)所得的浓缩料入模具摊平,进入烘房内烘烤,温度控制在55~75℃,连续烘烤7小时,冷却后真空包装即得。

[0047] 本发明实施例突破了传统的果脯口味,通过将龙眼、健身果、甜椒等果蔬营养成分引入到复合脯当中,同时添加猴头菇、胶原蛋白粉等保健有益成分,其味美爽口、风味独特,含有丰富的矿质原素、果酸及多种维生素,易于消化吸收,具有非常好的食疗保健效果。

[0048] 本发明的上述实施方案都只能认为是对本发明的说明而不能限制发明,在与本发明的权利要求书相当的含义和范围内的任何变化,都应认为是包括在权利要求书的范围内。