



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102524699 A

(43) 申请公布日 2012. 07. 04

(21) 申请号 201210025715. 3

(22) 申请日 2012. 02. 07

(71) 申请人 魏建勋

地址 253600 山东省德州市乐陵市郭家乡大
牛韩村

(72) 发明人 魏建勋

(74) 专利代理机构 天津市三利专利商标代理有
限公司 12107

代理人 赵美英

(51) Int. Cl.

A23L 1/212(2006. 01)

A23N 7/00(2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 3 页

(54) 发明名称

红枣枣皮脱除方法

(57) 摘要

本发明公开了一种红枣枣皮脱除方法,其工艺操作步骤:1) 红枣原料,2) 预浸泡,3) 煮沸,4) 无菌水中浸泡处理,5) 冷冻处理,6) 冻实红枣表皮划一道口,7) 解冻,8) 捻、挤方法处理解冻的红枣,9) 闪蒸法消毒处理。本发明的方法具有简单和易于操作实施的优点。具有红枣脱皮效果好,果肉颗粒完整,安全卫生,可直接食用和作为后深加工用的红枣果肉原料的有益效果。

1. 一种红枣枣皮脱除方法,其特征在于:枣皮脱除的工艺操作步骤如下:

1)、原料:红枣;

2)、预浸泡:将红枣原料置于盛有清水的容器内,清水淹没红枣进行预浸泡处理,浸泡过程中人工不时地翻动红枣,浸泡时间半个小时后捞出红枣,用水冲洗干净,去除白色漂浮污物,以达到清除红枣枣皮表面及表皮褶皱中的泥沙和其它灰尘杂质的目的;

3)、煮沸:将捞出预浸泡处理后表皮干净的红枣置于另一容器中加水煮沸,以浸出红枣中苷类苦味物质,再煮 15~20min 之后,捞出红枣;

4)、无菌水中浸泡处理:将再煮处理后的红枣置于经 100℃ 高温灭菌处理过的水中浸泡 4~6 天,4~6 天后浸泡水呈微红色,红枣的枣皮稍有鼓胀,捞出红枣;

5)、冷冻处理:将枣皮稍有鼓胀的红枣置于冰箱冷冻室内冷冻,直至红枣冻实,取出冻实红枣;

6)、冻实红枣表皮划一道口:在每一个冻实的红枣表皮上人工划一道口;

7)、解冻:将划有一道口的冻实红枣置于温度为 20℃ ~30℃ 温水中浸泡处理 5~6 秒钟后,使冻实红枣解冻;

8)、捻、挤方法处理解冻红枣:解冻的红枣表皮通过手动捻、挤方法,使红枣枣皮脱落,随后用清水冲洗枣皮脱落的红枣,以进一步脱净枣皮,即得脱皮的颗粒完整的红枣果肉;

9)、闪蒸法消毒处理:将脱皮后的红枣果肉盛装在容器内,采用常规闪蒸法进行短时消毒处理,得到安全卫生的脱皮的颗粒完整的红枣果肉。

红枣枣皮脱除方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种红枣加工处理方法,尤其涉及一种红枣枣皮脱除方法。

[0002] 红枣脱皮方法。

背景技术

[0003] 枣(*Ziziphus jujube* Mill), 属鼠李科枣属植物的果实, 又名大枣, 大红枣, 果体呈椭圆形, 未成熟时为黄绿色, 成熟后呈红色。晒干或烘干, 以肥大甘美者为良, 故有红枣、大枣、干枣、美枣和良枣诸名。红枣含有丰富的糖分、粗蛋白质、氨基酸、矿物质、纤维素 B、C、D 等营养成分, 是天然的维生素果实之王, 具有补中益气、养血安神和延缓衰老等功效, 被列为《神农本草》之上品。当直接食用红枣时, 红枣皮往往不易嚼碎, 生吞易噎膈喉咙处。当红枣果肉的加工处理中, 去除红枣的枣皮是个关键问题, 若皮去除不净, 将会影响口感和产品品质。因此, 不论是直接食用红枣, 或是红枣果肉的加工处理过程中, 去除红枣枣皮是人们及红枣加工技术领域的技术人员亟待解决问题。近些年来, 红枣加工技术领域的技术人员对红枣枣皮的脱除方法, 做了大量的研究开发工作, 并已由下述专利文献予以披露:

1)、中国发明专利说明书公开(公告)号 102178330A, 公开(公告)日 2011 年 09 月 14 日的“天然红枣加工处理方法”, 披露了通过配制的去皮剂浸泡液处理红枣达到了红枣去皮效果。浸泡液为由 D- 异抗坏血酸钠, 蔗糖脂肪酸酯, 乙二胺四乙酸二钠, 肌醇六磷酸钠, 三聚磷酸钠, 氯化钙, 混合均匀配制成的去皮剂与为 1~10% 的烧碱溶液配制成的。将红枣原料在温度 90~100℃ 的浸泡液中浸泡 1~10 分钟, 而后将浸泡过的红枣置于去皮机中去皮 30~300 秒, 去皮的同时用水进行冲淋, 将脱下的皮及时冲走。脱皮效果好, 但其不足之处, 是浸泡液组分中含有化学药剂。

[0004] 2)、中国发明专利说明书公开(公告)号 1225247, 公开(公告)日 1999 年 08 月 11 日公开了一种枣肉及其制作方法。将枣在常温下的水中浸泡 15~30 小时, 然后将枣放入浓度为 5~90% 的氢氧化钠溶液中进行搅拌脱皮。其问题是碱溶液会浸入枣肉并残留在枣肉中, 这将影响后期加工产品品质。

发明内容

[0005] 本发明的目的是针对现有技术上述存在不足之处, 提供一种在不需加添任何化学药剂的情况下而实现一种红枣枣皮脱除方法, 该方法由于不采用化学药剂对红枣枣皮进行脱除, 因此是一种环保方法。红枣枣皮的脱除效果和脱皮后的红枣果肉颗粒完整性均良好, 其营养成分和安全卫生均得到有效保障。

[0006] 为实现本发明目的, 所采用的技术方案是:

一种红枣枣皮脱除方法, 其特征在于: 枣皮脱除的工艺操作步骤如下:

1)、原料: 红枣;

2)、预浸泡: 将红枣原料置于盛有清水的容器内, 清水淹没红枣进行预浸泡处理, 浸泡过程中人工不时地翻动红枣, 浸泡时间半个小时后捞出红枣, 用水冲洗干净, 去除白色漂浮

污物,以达到清除红枣枣皮表面及表皮褶皱中的泥沙和其它灰尘杂质的目的;

3)、煮沸:将捞出预浸泡处理后表皮干净的红枣置于另一容器中加水煮沸,以浸出红枣中苷类苦味物质,再煮 15~20min 之后,捞出红枣;

4)、无菌水中浸泡处理:将再煮处理后的红枣置于经 100℃ 高温灭菌处理过的水中浸泡 4~6 天,4~6 天后浸泡水呈微红色,红枣的枣皮稍有鼓胀,捞出红枣;

5)、冷冻处理:将枣皮稍有鼓胀的红枣置于冰箱冷冻室内冷冻,直至红枣冻实,取出冻实红枣;

6)、冻实红枣表皮划一道口:在每一个冻实的红枣表皮上人工划一道口;

7)、解冻:将划有一道口的冻实红枣置于温度为 20℃~30℃ 温水中浸泡处理 5~6 秒钟后,使冻实红枣解冻;

8)、捻、挤方法处理解冻红枣:解冻的红枣表皮通过手动捻、挤方法,使红枣枣皮脱落,随后用清水冲洗枣皮脱落的红枣,以进一步脱净枣皮,即得脱皮的颗粒完整的红枣果肉;

9)、闪蒸法消毒处理:将脱皮后的红枣果肉盛装在容器内,采用常规闪蒸法进行短时消毒处理,得到安全卫生的脱皮的颗粒完整的红枣果肉

本发明的优点和有益效果

优点:本发明的方法具有简单和易于操作实施的优点。

[0007] 有益效果:1、具有安全卫生的颗粒完整性好的脱皮的红枣果肉。2、可直接食用和作为后深加工用的红枣果肉原料。

具体实施方式

实施例

[0008] 一种红枣枣皮脱除方法,枣皮脱除的工艺操作步骤如下:

1)、原料:源自山东省乐陵红枣,称取 1 斤;

2)、预浸泡:将红枣原料置于盛有清水的容器内,清水淹没红枣进行预浸泡处理,浸泡过程中人工不时地翻动红枣,浸泡时间半个小时后捞出红枣,用水冲洗干净,去除白色漂浮污物,以达到清除红枣枣皮表面及表皮褶皱中的泥沙和其它灰尘杂质的目的;

3)、煮沸:将捞出预浸泡处理后表皮干净的红枣置于另一容器中加水煮沸,以浸出红枣中苷类苦味物质,再煮 15~20min,本实施例再煮时间设计为 15 min,之后,捞出红枣;

4)、无菌水中浸泡处理:将再煮处理后的红枣置于经 100℃ 高温灭菌处理过的水中浸泡 4~6 天,本实施例浸泡天数设计为 4 天,4 天后浸泡水呈微红色,红枣的枣皮稍有鼓胀,捞出红枣;

5)、冷冻处理:将枣皮稍有鼓胀的红枣置于冰箱冷冻室内冷冻,直至红枣冻实,取出冻实红枣;

6)、冻实红枣表皮划一道口:在每一个冻实的红枣表皮上人工划一道口;

7)、解冻:将划有一道口的冻实红枣置于温度为 20℃~30℃ 温水中浸泡处理 5~6 秒钟,本实施例温水的温度和浸泡时间分别设计为 20℃ 和 5 秒钟,使冻实红枣解冻;

8)、捻、挤方法处理解冻红枣:解冻的红枣表皮通过手动捻、挤方法,使红枣枣皮脱落,随后用清水冲洗枣皮脱落的红枣,以进一步脱净枣皮,即得脱皮的颗粒完整的红枣果肉;

9)、闪蒸法消毒处理:将脱皮后的红枣果肉盛装在容器内,采用常规闪蒸法进行短时消毒处理,得到安全卫生的脱皮的颗粒完整的红枣果肉

采用本发明方法的红枣脱皮效果及其颗粒完整性均良好,安全卫生,营养成分得到有效保障,产品用途广泛,不仅作为直接食用的营养方便食品,而且亦作为红枣类加工制品用的红枣果肉原料。

[0009] 我国的红枣资源丰富,本发明的方法适用于我国各地区产的红枣的枣皮脱除。

[0010] 以上所述仅是本发明的优选实施方式,应当指出,对于本技术领域的普通技术人员来说,在不脱离本发明设计理念的前提下,还可以做出若干改进和润饰,这些改进和润饰也应视为本发明的保护范围。