



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107296143 A

(43)申请公布日 2017.10.27

(21)申请号 201710469519.8

(22)申请日 2017.06.20

(71)申请人 广西蒙山县纯香百香果专业合作社

地址 543000 广西壮族自治区梧州市蒙山县陈塘镇下漂村南蛇组23号

(72)发明人 江自庆 卢伟连

(74)专利代理机构 广州市越秀区海心联合专利

代理事务所(普通合伙)

44295

代理人 蔡国

(51)Int.Cl.

A23G 3/48(2006.01)

A23G 3/42(2006.01)

A23G 3/36(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种百香果果糕及其加工方法

(57)摘要

本发明公开了一种百香果果糕,它是由以下重量份的原料制备而成的混合物:百香果果浆40~60份,番茄浆8~16份,白砂糖10~18份,葡萄糖2~4份,水4~10份,果胶30~50份。还包括该百香果果糕的加工方法,先采摘百香果清洗晾干切开,并将其浆液挖出脱籽后得脱籽果浆;采摘番茄清洗晾干后切成番茄小块,入水搅碎过滤后得滤番茄浆;将脱籽百香果浆和滤番茄浆按重量份放入锅内,再称取白砂糖、葡萄糖、果胶并倒入锅内搅拌后得果浆混合液;将果浆混合液煮至晶莹后得果浆膏;将果浆膏摊开成薄片并低温烘干后得百香果果糕。本发明的百香果果糕糕体柔软,风味好,还具有百香果的味道与香气,营养成分高。

1. 一种百香果果糕,其特征在于,它是由以下重量份的原料制备而成的混合物:百香果果浆40~60份,番茄浆8~16份,白砂糖10~18份,葡萄糖2~4份,水4~10份,果胶30~50份。

2. 根据权利要求1所述的一种百香果果糕,其特征在于,是由以下重量份的原料制备而成的混合物:百香果果浆50份,番茄浆12份,白砂糖14份,葡萄糖3份,水7份,果胶40份。

3. 根据权利要求1或2所述的一种百香果果糕,其特征在于,所述的百香果果糕为片状糕体。

4. 权利要求1或2所述的百香果果糕的加工方法,其特征在于,包括如下加工步骤:

(1) 采百香果:采摘新鲜的百香果,清洗晾干后备用;

(2) 开壳:将清洗后的百香果切开,并将其浆液挖出统一收集后得百香果果浆;

(3) 脱籽:将百香果果糕脱籽后得脱籽百香果浆;

(4) 采番茄:采摘新鲜的番茄,清洗晾干后切成番茄小块;

(5) 打浆:将番茄小块加入水后搅碎成番茄浆后过滤得滤番茄浆;

(6) 混合:将脱籽百香果浆和滤番茄浆按重量份放入锅内,再按重量份称取白砂糖、葡萄糖、果胶并倒入锅内搅拌均匀后得果浆混合液;

(7) 煮制:将果浆混合液加热煮至晶莹后得果浆膏;

(8) 烘焙:将果浆膏摊开成薄片并低温烘干后得百香果果糕。

5. 根据权利要求4所述的百香果果糕的加工方法,其特征在于,在所述步骤(1)中,采摘的百香果有7~9成熟,要求采摘的百香果为无公害种植,果实外表完整、无虫眼、无变质。

6. 根据权利要求4所述的百香果果糕的加工方法,其特征在于,在所述步骤(3)中,将百香果果糕放入脱籽机中脱籽。

7. 根据权利要求4所述的百香果果糕的加工方法,其特征在于,在所述步骤(4)中,采摘的番茄有8~9成熟,要求采摘的番茄为无公害种植,果实外表完整、无虫眼、无变质。

8. 根据权利要求4所述的百香果果糕的加工方法,其特征在于,在所述步骤(5)中,将搅碎的番茄浆过300目滤网。

9. 根据权利要求4所述的百香果果糕的加工方法,其特征在于,在所述步骤(7)中,果浆混合液在低压环境中煮制,煮制时间为1.5~2.5小时。

10. 根据权利要求4所述的百香果果糕的加工方法,其特征在于,在所述步骤(8)后,还包括步骤(9)成型:将百香果果糕切成百香果果糕小片;

步骤(10) 包装:将百香果果糕小片放入包装袋中包装;

步骤(11) 入库:将包装好的百香果果糕送入仓库存放。

一种百香果果糕及其加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种水果深加工产品,更具体地说,尤其涉及一种百香果果糕;本申请还涉及该百香果果糕的加工方法。

背景技术

[0002] 百香果原产南美洲,学名西番莲,其果肉可散发出香蕉、菠萝、草莓、荔枝、柠檬、芒果、酸梅等十几种水果的浓郁香味,是一种芳香水果,具有“果汁之王”的美誉。百香果含有17种氨基酸,丰富的蛋白质、脂肪、糖、维生素、钙、磷、铁、钾、微量元素、SOD酶和超纤维等165种对人体有益的物质,其口感独特,营养价值高,药用价值也较高,具有消炎止痛、活血强身、降脂降压、滋阴补肾、提神醒脑、生津止渴、消除疲劳、助消化、排毒养颜、增强免疫力等保健功效。但是,由于百香果不易保存,放久后营养价值会大大降低。因此,如何将百香果的营养成分有效保存,并且制作出更多口味更好的百香果深加工产品成为了百香果类食品加工发展的新方向。

发明内容

[0003] 本发明的前一目的在于提供一种百香果果糕,该百香果果糕糕体柔软,风味好,还具有百香果的味道与香气,营养成分高。

[0004] 本发明的后一目的在于提供该种百香果果糕的加工方法,利用该种加工方法制作的百香果果糕保留了百香果自身的香气与味道,有效的保留了百香果的营养成分。

[0005] 本发明的前一技术方案如下:

[0006] 一种百香果果糕,它是由以下重量份的原料制备而成的混合物:百香果果浆40~60份,番茄浆8~16份,白砂糖10~18份,葡萄糖2~4份,水4~10份,果胶30~50份。

[0007] 优选的,是由以下重量份的原料制备而成的混合物:百香果果浆50份,番茄浆12份,白砂糖14份,葡萄糖3份,水7份,果胶40份。

[0008] 优选的,所述的百香果果糕为片状糕体。

[0009] 本发明的后一技术方案如下:

[0010] 百香果果糕的加工方法,包括如下加工步骤:

[0011] (1) 采百香果:采摘新鲜的百香果,清洗晾干后备用;

[0012] (2) 开壳:将清洗后的百香果切开,并将其浆液挖出统一收集后得百香果果浆;

[0013] (3) 脱籽:将百香果果糕脱籽后得脱籽百香果浆;

[0014] (4) 采番茄:采摘新鲜的番茄,清洗晾干后切成番茄小块;

[0015] (5) 打浆:将番茄小块加入水后搅碎成番茄浆后过滤得滤番茄浆;

[0016] (6) 混合:将脱籽百香果浆和滤番茄浆按重量份放入锅内,再按重量份称取白砂糖、葡萄糖、果胶并倒入锅内搅拌均匀后得果浆混合液;

[0017] (7) 煮制:将果浆混合液加热煮至晶莹后得果浆膏;

[0018] (8) 烘焙:将果浆膏摊开成薄片并低温烘干后得百香果果糕。

[0019] 优选的,在所述步骤(1)中,采摘的百香果有7~9成熟,要求采摘的百香果为无公害种植,果实外表完整、无虫眼、无变质。

[0020] 优选的,在所述步骤(3)中,将百香果果糕放入脱籽机中脱籽。

[0021] 优选的,在所述步骤(4)中,采摘的番茄有8~9成熟,要求采摘的番茄为无公害种植,果实外表完整、无虫眼、无变质。

[0022] 优选的,在所述步骤(5)中,将搅碎的番茄浆过300目滤网。

[0023] 优选的,在所述步骤(7)中,果浆混合液在低压环境中煮制,煮制时间为1.5~2.5小时。

[0024] 优选的,在所述步骤(8)后,还包括步骤(9)成型:将百香果果糕切成百香果果糕小片;

[0025] 步骤(10)包装:将百香果果糕小片放入包装袋中包装;

[0026] 步骤(11)入库:将包装好的百香果果糕送入仓库存放。

[0027] 与现有技术相比,本发明具有的有益效果为:

[0028] 1.本发明的一种百香果果糕,它是由以下重量份的原料制备而成的混合物:百香果果浆40~60份,番茄浆8~16份,白砂糖10~18份,葡萄糖2~4份,水4~10份,果胶30~50份,该百香果果糕糕体柔软,颜色鲜艳,风味好,还具有百香果的味道与香气,营养成分高。

[0029] 2.发明的百香果果糕的加工方法,先采摘新鲜的百香果,清洗晾干后将清洗后的百香果切开,并将其浆液挖出统一收集后得百香果果浆;将百香果果糕脱籽后得脱籽果浆;采摘新鲜的番茄,清洗晾干后切成番茄小块;将番茄小块加入水后搅碎成番茄浆后过滤得滤番茄浆;将脱籽百香果浆和滤番茄浆按重量份放入锅内,再按重量份称取白砂糖、葡萄糖、果胶并倒入锅内搅拌均匀后得果浆混合液;将果浆混合液加热煮至晶莹后得果浆膏;将果浆膏摊开成薄片并低温烘干后得百香果果糕。这种加工方法制作的百香果果糕既保留了百香果自身的香气与味道,也保留了百香果果浆的营养成分,还有番茄的营养成分,使果糕的颜色鲜艳,营养更丰富。

具体实施方式

[0030] 下面结合具体实施方式,对本发明的技术方案作进一步的详细说明,但不构成对本发明的任何限制。

[0031] 实施例1

[0032] 一种百香果果糕,它是由以下重量份的原料制备而成的混合物:百香果果浆40份,番茄浆8份,白砂糖10份,葡萄糖2份,水4份,果胶30份。

[0033] 该百香果果糕的加工方法,包括如下加工步骤:

[0034] (1)采百香果:采摘新鲜的百香果,清洗晾干后备用。其中,采摘下来的百香果有7~9成熟,要求采摘的百香果为无公害种植,果实外表完整、无虫眼、无变质。

[0035] (2)开壳:将清洗后的百香果竖着切开成两半,并将其浆液挖出统一收集后得百香果果浆。;

[0036] (3)脱籽:将百香果浆放入脱籽机中脱籽后得脱籽果浆。

[0037] (4)采番茄:采摘新鲜的番茄,清洗晾干后切成番茄小块。其中,采摘的番茄有8~9成熟,要求采摘的番茄为无公害种植,果实外表完整、无虫眼、无变质。

[0038] (5) 打浆:将番茄小块加入水后搅碎成番茄浆后过300目滤网得滤番茄浆,番茄小块与水的添加比例为1:1,番茄小块搅碎成番茄浆,再经过过滤后得到了鲜红的番茄浆,没有搅碎的细小颗粒被过滤出来,制作出来的果糕口感会更加细腻顺滑,加入了番茄浆使果糕的色泽更加诱人。

[0039] (6) 混合:将脱籽百香果浆和滤番茄浆按重量份放入锅内,再按重量份称取白砂糖、葡萄糖、果胶并倒入锅内搅拌均匀后得果浆混合液。

[0040] (7) 煮制:将果浆混合液加热煮至晶莹后得果浆膏。其中,果浆混合液在低压环境中煮制,煮制时间为1.5~2.5小时,在低压环境中煮制果浆混合液,能够将果浆混合液的沸点降低,防止温度过高破坏了百香果和番茄的营养成分,还能更好的保持果浆中香气与味道。

[0041] (8) 烘焙:将果浆膏摊开成薄片并低温烘干后得百香果果糕。这种加工方法制作的百香果果糕既保留了百香果自身的香气与味道,也保留了百香果果浆的营养成分,还有番茄的营养成分,使果糕的颜色鲜艳,营养更丰富。

[0042] 还包括步骤(9)成型:将百香果果糕切成百香果果糕小片,小片果糕更方便消费者食用。

[0043] 步骤(10)包装:将百香果果糕小片放入包装袋中包装,经过包装使百香果果糕小片的保质期延长,以方便扩大销售范围,更适合工业生产。

[0044] 步骤(11)入库:将包装好的百香果果糕送入仓库存放等待销售。

[0045] 实施例2

[0046] 一种百香果果糕,它是由以下重量份的原料制备而成的混合物:百香果果浆50份,番茄浆12份,白砂糖14份,葡萄糖3份,水7份,果胶40份。

[0047] 制备方法与实施例1相同。

[0048] 实施例3

[0049] 一种百香果果糕,它是由以下重量份的原料制备而成的混合物:百香果果浆60份,番茄浆16份,白砂糖18份,葡萄糖4份,水10份,果胶50份。

[0050] 制备方法与实施例1相同。

[0051] 实施例4

[0052] 一种百香果果糕,它是由以下重量份的原料制备而成的混合物:百香果果浆40份,番茄浆16份,白砂糖10份,葡萄糖4份,水4份,果胶50份。

[0053] 制备方法与实施例1相同。

[0054] 实施例5

[0055] 一种百香果果糕,它是由以下重量份的原料制备而成的混合物:百香果果浆50份,番茄浆10份,白砂糖16份,葡萄糖4份,水5份,果胶36份。

[0056] 制备方法与实施例1相同。

[0057] 以上所述仅为本发明的较佳实施例,凡在本发明的精神和原则范围内所作的任何修改、等同替换和改进等,均应包含在本发明的保护范围之内。