



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104970278 A

(43) 申请公布日 2015. 10. 14

(21) 申请号 201510344300. 6

(22) 申请日 2015. 06. 19

(71) 申请人 李金新

地址 537299 广西壮族自治区贵港市桂平市
西山镇大成北路 122 号

(72) 发明人 李金新

(74) 专利代理机构 成都九鼎天元知识产权代理
有限公司 51214

代理人 陈科恒

(51) Int. Cl.

A23L 1/068(2006. 01)

A23L 1/09(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种猕猴桃营养果冻及其制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种猕猴桃营养果冻,涉及食品处理领域。所述猕猴桃营养果冻含有猕猴桃汁,猕猴桃果汁。猕猴桃汁的制作方法如下:选择新鲜的猕猴桃,将猕猴桃削皮,切成小块,然后将猕猴桃放进 100℃ 的水中漂烫 15s-25s 后磨浆,过滤得到猕猴桃汁,煮沸备用。本发明的产品营养丰富,果冻成品感官状态好,口感佳,理化指标和微生物指标均符合国家标准。

1. 一种猕猴桃营养果冻,其特征是:所述猕猴桃营养果冻含有猕猴桃汁。
2. 根据权利要求1所述的猕猴桃营养果冻,其特征是:所述猕猴桃汁的制作方法如下:选择新鲜的猕猴桃,将猕猴桃削皮,切成小块,然后将猕猴桃放进100℃的水中漂烫15s-25s后磨浆,然后将猕猴桃放进100℃的水中漂烫15s-25s后磨浆,过滤得到猕猴桃汁,煮沸备用。
3. 根据权利要求2所述的果冻,其特征是:所述猕猴桃汁煮沸的沸腾时间控制在2min-3min。
4. 根据权利要求2所述的猕猴桃营养果冻,其特征是:所述猕猴桃营养果冻的制作方法如下:
 - (1) 制胶:将卡拉胶和魔芋粉按质量比6:4混合,与白砂糖干混,搅拌加入冷水溶解,浸泡15min-20min后,置于电炉上边搅拌边加热至沸腾,恒沸2min-3min后过滤;
 - (2) 调配:胶液沸腾后加入备用的猕猴桃汁,待温度降为70℃左右,加入柠檬酸,边加酸边搅拌,混合均匀;
 - (3) 灌装:过滤去除溶液中不溶物和气泡,然后将过滤好的液体迅速装入包装容器中,封口在85℃的水浴中杀菌10min-15min,自然冷却即可。
5. 根据权利要求4所述的猕猴桃营养果冻,其特征是:所述猕猴桃汁的添加量为果冻质量百分含量的20%,所述白砂糖添加量为果冻质量百分含量的13%,所述卡拉胶和魔芋粉的添加量为果冻质量百分含量的0.9%,所述柠檬酸的添加量为果冻质量百分含量的0.1%。

一种猕猴桃营养果冻及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及保健品,具体是一种猕猴桃营养果冻。

背景技术

[0002] 奇异果(猕猴桃)含有丰富的维生素 C、A、E 以及钾、镁、纤维素之外,还含有其他水果比较少见的营养成分——叶酸、胡萝卜素、钙、黄体素、氨基酸、天然肌醇。奇异果的钙含量是葡萄柚的 2.6 倍、苹果的 17 倍、香蕉的 4 倍,维生素 C 的含量是柳橙的 2 倍。奇异果含有丰富的维生素 C,可强化免疫系统,促进伤口愈合和对铁质的吸收;它所富含的肌醇及氨基酸,可抑制抑郁症,补充脑力所消耗的营养;它的低钠高钾的完美比例,可补充熬夜加班所失去的体力。鉴于猕猴桃有以上药用、食用价值,研制猕猴桃的加工制品,使其更大地发挥其保健功效,极具市场潜力以及较好的应用前景。

发明内容

[0003] 本发明旨在提供一种具有保健功能、风味独特的营养型猕猴桃果冻。

[0004] 实现本发明目的的技术方案是:

[0005] 该种猕猴桃营养果冻,果冻内含有猕猴桃汁。

[0006] 进一步,所述猕猴桃汁的制作方法如下:选择新鲜的猕猴桃,将猕猴桃削皮,切成小块,然后将猕猴桃放进 100℃ 的水中漂烫 15s-25s 后磨浆,过滤得到猕猴桃汁,煮沸备用。

[0007] 进一步,所述猕猴桃汁煮沸的沸腾时间控制在 2min-3min。

[0008] 进一步,所述猕猴桃营养果冻的制作方法如下:

[0009] (1) 制胶:将卡拉胶和魔芋粉按质量比 6:4 混合,与白砂糖干混,搅拌加入冷水溶解,浸泡 15min-20min 后,置于电炉上边搅拌边加热至沸腾,恒沸 2min-3min 后过滤;

[0010] (2) 调配:胶液沸腾后加入备用的猕猴桃汁,待温度降为 70℃ 左右,加入柠檬酸,边加酸边搅拌,混合均匀;

[0011] (3) 灌装:过滤去除溶液中不溶物和气泡,然后将过滤好的液体迅速装入包装容器中,封口在 85℃ 的水浴中杀菌 10min-15min,自然冷却即可;

[0012] 进一步,所述猕猴桃汁的添加量为果冻质量百分含量的 20%,所述白砂糖添加量为果冻质量百分含量的 13%,所述卡拉胶和魔芋粉的添加量为果冻质量百分含量的 0.9%,所述柠檬酸的添加量为果冻质量百分含量的 0.1%。

[0013] 本发明的有益效果是:

[0014] 本发明的果冻以猕猴桃为原料,较好地保留了猕猴桃原有的风味、营养成分和功成分,是一种营养价值较高保健型休闲食品。本发明的果冻采用卡拉胶和魔芋粉,可以使果冻透明度适中,气泡微小,有弹性,有良好的咀嚼性。本发明的果冻色泽美观、甜酸滑爽、风味独特、营养丰富,是儿童青少年及老年人理想的营养休闲食品。

[0015] 本发明的其他优点、目标和特征在某种程度上将在随后的说明书中进行阐述,并且在某种程度上,基于对下文的考察研究对本领域技术人员而言将是显而易见的,或者可

以从本发明的实践中得到教导。

具体实施方式

[0016] 以下将对本发明的优选实施例进行详细的描述。应当理解,优选实施例仅为了说明本发明,而不是为了限制本发明的保护范围。

[0017] 本实施例的猕猴桃营养果冻,通过以下步骤制成:

[0018] (1) 制胶:将卡拉胶和魔芋粉按质量比 6:4 混合,与白砂糖干混,搅拌加入冷水溶解,浸泡 15min-20min 后,置于电炉上边搅拌边加热至沸腾,恒沸 2min-3min 后过滤;

[0019] (2) 调配:胶液沸腾后加入备用的猕猴桃汁,待温度降为 70℃ 左右,加入柠檬酸,边加酸边搅拌,混合均匀;

[0020] (3) 灌装:过滤去除溶液中不溶物和气泡,然后将过滤好的液体迅速装入包装容器中,封口在 85℃ 的水浴中杀菌 10min-15min,自然冷却即可。

[0021] 其中,猕猴桃汁的添加量为果冻质量百分含量的 20%,白砂糖添加量为果冻质量百分含量的 13%,卡拉胶和魔芋粉的添加量为果冻质量百分含量的 0.9%,所述柠檬酸的添加量为果冻质量百分含量的 0.1%。

[0022] 本实施例的猕猴桃营养果冻含有猕猴桃汁,其中猕猴桃汁的制作方法如下:选择新鲜的猕猴桃,将猕猴桃削皮,切成小块,然后将猕猴桃放进 100℃ 的水中漂烫 15s-25s 后磨浆,过滤得到猕猴桃汁,煮沸备用,沸腾时间控制在 2min-3min。

[0023] 以上实施例仅用以说明本发明的技术方案而非限制,尽管参照较佳实施例对本发明进行了详细说明,本领域的普通技术人员应当理解,可以对本发明的技术方案进行修改或者等同替换,而不脱离本技术方案的宗旨和范围,其均应涵盖在本发明的权利要求范围当中。