(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106259714 A
(43)申请公布日 2017.01.04

(21)申请号 201610712868.3

(22)申请日 2016.08.24

(71)申请人 安庆市宝风农业发展有限公司
地址 246000 安徽省安庆市观区山口乡联胜村

(72)发明人 韩梅

(51)Int.Cl.
A21D 13/00(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种红桔健身果复合脯及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种红桔健身果复合脯，是由以下原料制成：红桔、健身果、花腰豆、香米、菇菜、水适量、慈姑、含笑花、辣蓼草、薄荷叶、迷迭香、增稠剂、蜂蜜、山芋粉；其制备方法包括以下步骤：(1)、制备混合果浆；(2)、制备花腰豆粉；(3)、制备香米糊；(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。本发明通过将红桔、健身果、菇菜等果蔬营养成分引入到复合脯当中，同时添加慈姑、山芋粉等保健有益成分，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，具有非常好的食疗保健效果。

CN 106259714 A

1.一种红桔健身果复合脯，其特征在于，是由以下重量份的原料制成：

红桔100～200份、健身果100～200份、花腰豆50～80份、香米50～80份、菇菜8～15份、水适量、慈姑5～9份、含笑花2～4份、辣蓼草2～3份、薄荷叶2～5份、迷迭香1～3份、增稠剂1～2份、蜂蜜7～13份、山芋粉4～7份；

所述的红桔健身果复合脯的制备方法，包括以下步骤：

(1)、将红桔、健身果清洁除杂，加适量水打制成浆，得到混合果浆；

(2)、将花腰豆文火炒至熟香，再放入研磨机中进行研磨，得到花腰豆粉；

(3)、将香米淘洗干净后，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，得香米糊；

(4)、将菇菜除杂，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)、将慈姑、含笑花、辣蓼草、薄荷叶、迷迭香清洗后混合，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)将增稠剂和蜂蜜分别加适量水溶化，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)所得的花腰豆粉、步骤(3)所得的香米糊、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，加入山芋粉和适量水，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。

一种红桔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，具体涉及一种红桔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，故又名无核杈把果，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红桔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] 一种红桔健身果复合脯，是由以下重量份的原料制成：

[0007] 红桔100～200份、健身果100～200份、花腰豆50～80份、香米50～80份、菇菜8～15份、水适量、慈姑5～9份、含笑花2～4份、辣蓼草2～3份、薄荷叶2～5份、迷迭香1～3份、增稠剂1～2份、蜂蜜7～13份、山芋粉4～7份；

[0008] 所述的红桔健身果复合脯的制备方法，包括以下步骤：

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

[0010] (2)、将花腰豆文火炒至熟香，再放入研磨机中进行研磨，得到花腰豆粉；

[0011] (3)、将香米淘洗干净后，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，得香米糊；

[0012] (4)、将菇菜除杂，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)、将慈姑、含笑花、辣蓼草、薄荷叶、迷迭香清洗后混合，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)将增稠剂和蜂蜜分别加适量水溶化，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)所得的花腰豆粉、步骤(3)所得的香米糊、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，加入山芋粉和适量水，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，通过将红桔、健身果、菇菜等果蔬营养成分引入到复合脯当中，同时添加慈姑、山芋粉等保健有益成分，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] 一种红桔健身果复合脯，是由以下重量份的原料制成：

[0023] 红桔100份、健身果100份、花腰豆50份、香米50份、菇菜8份、水适量、慈姑5份、含笑花2份、辣蓼草2份、薄荷叶2份、迷迭香1份、增稠剂1份、蜂蜜7份、山芋粉4份；

[0024] 所述的红桔健身果复合脯的制备方法，包括以下步骤：

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

[0026] (2)、将花腰豆文火炒至熟香，再放入研磨机中进行研磨，得到花腰豆粉；

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

[0028] (4)、将菇菜除杂，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)、将慈姑、含笑花、辣蓼草、薄荷叶、迷迭香清洗后混合，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)将增稠剂和蜂蜜分别加适量水溶化，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)所得的花腰豆粉、步骤(3)所得的香米糊、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，加入山芋粉和适量水，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] 一种红桔健身果复合脯，是由以下重量份的原料制成：

[0036] 红桔200份、健身果200份、花腰豆80份、香米80份、菇菜15份、水适量、慈姑9份、含笑花4份、辣蓼草3份、薄荷叶5份、迷迭香3份、增稠剂2份、蜂蜜13份、山芋粉7份；

[0037] 所述的红桔健身果复合脯的制备方法，包括以下步骤：

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

[0039] (2)、将花腰豆文火炒至熟香，再放入研磨机中进行研磨，得到花腰豆粉；

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

[0041] (4)、将菇菜除杂，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)、将慈姑、含笑花、辣蓼草、薄荷叶、迷迭香清洗后混合，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)将增稠剂和蜂蜜分别加适量水溶化，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)所得的花腰豆粉、步骤(3)所得的香米糊、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，加入山芋粉和适量水，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，通过将红桔、健身果、菇菜等果蔬营养成分引入到复合脯当中，同时添加慈姑、山芋粉等保健有益成分，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。