



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103404682 B

(45) 授权公告日 2015.06.03

(21) 申请号 201310357190.8

CN 101978845 A, 2011.02.23, 说明书第
[0006]-[0024] 段.

(22) 申请日 2013.08.15

曹玉佩. 果皮糖加工工艺. 《保鲜与加工》. 2009, 第 9 卷 (第 2 期), 蒂 29 页.

(73) 专利权人 范瑞

地址 510640 广东省广州市天河区五山华南
理工大学北区科技园 2 号楼 213 室

审查员 王慧林

专利权人 杨李益

(72) 发明人 范瑞 杨李益

(74) 专利代理机构 广州市华学知识产权代理有
限公司 44245

代理人 杨晓松

(51) Int. Cl.

A23G 3/48(2006.01)

(56) 对比文件

CN 1051289 A, 1991.05.15, 权利要求 6.

CN 101347163 A, 2009.01.21, 全文.

SU 961636 A, 1982.09.30, 全文.

权利要求书 2 页 说明书 9 页

(54) 发明名称

一种香口果皮糖及其制备方法

(57) 摘要

本发明属于糖果制备技术领域,公开了一种香口果皮糖及其制备方法。该香口果皮糖包含以下重量份计的组分:果皮 100 份,果肉 0~200 份,甜味剂 100~700 份,水 40~100 份,果胶 0~5 份,明胶 0~35 份,柠檬酸 2~6 份,苹果酸 2~6 份,柠檬酸钠 0.5~1.5 份,食用香精 0.1~0.5 份。本发明得到的香口果皮糖,具有清新的果香气,酸甜适口,糖体有弹性和咀嚼性;果皮呈金黄色至淡黄色、深绿色至淡绿色,均匀分布在半透明的糖体中,色泽鲜艳、形态美观;果皮特有香气,口感软糯,耐咀嚼,口味香甜,无苦涩感;本发明的香口果皮糖中的果皮和糖体可完全食用,风味独特,是一种无渣香口糖。

1. 一种香口果皮糖,其特征在於原料包含以下重量份计的组分:

果皮	100 份
果肉	0 ~ 200 份
甜味剂	100 ~ 700 份
水	40 ~ 100 份
果胶	0 ~ 5 份
明胶	0 ~ 35 份
柠檬酸	2 ~ 6 份
苹果酸	2 ~ 6 份
柠檬酸钠	0.5 ~ 1.5 份
食用香精	0.1 ~ 0.5 份;

所述香口果皮糖由以下方法 A 制备得到:

(1) 把清洗干净的果皮剥离,得到果皮和果肉;把果皮切成片状、条状、丁状或细丝状;果肉打成果浆、分离果籽;明胶预先用水浸泡 24 h,得到明胶水溶液;

(2) 把甜味剂、果胶溶解在水中、过滤,搅拌加热至 110 ~ 116 °C,加热过程中真空 0.78 ~ 0.8 MPa,加入步骤(1)处理的果皮、果浆,继续熬煮,至固形物含量为 65 ~ 80 wt%,停止加热,搅拌保温 5 ~ 10 min;

(3) 待步骤(2)的物料降温至 70 ~ 80 °C,再加入柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、剩余的水和食用香料,保温搅拌均匀,得到混合物料;

(4) 把步骤(1)的明胶水溶液加热到 60 °C,搅拌 30 min,加入到步骤(3)的混合物料中,搅拌均匀,挤出或浇注成型,即得到香口果皮糖。

2. 根据权利要求 1 所述的香口果皮糖,其特征在於:所述的果皮和果肉为脐橙、柑橘和柚子中的至少一种对应的果皮和果肉。

3. 根据权利要求 1 所述的香口果皮糖,其特征在於:所述的甜味剂指白砂糖、葡萄糖浆、麦芽糖浆、麦芽糖醇中的至少一种。

4. 根据权利要求 1 所述的香口果皮糖,其特征在於:所述的食用香精指呈现甜橙香味、柚子香味、蜜橘香味、香草香味、薄荷香味、柠檬香味、蜂蜜香味、百花香和酸奶香味的食用香精中的至少一种。

5. 根据权利要求 1 所述的香口果皮糖,其特征在於:所述的果胶、明胶、柠檬酸、苹果酸和柠檬酸钠为复合食品添加剂卫生要求的食品级产品;所述的水为符合糖果生产工艺要求的软化水。

6. 根据权利要求 1 所述的香口果皮糖,其特征在於:方法 A 中步骤(1)所用水的量为每 1 kg 明胶添加 1.5 ~ 2.5 kg 水;方法 A 中步骤(2)所用水的量为每 1 kg 果胶添加 6 ~ 8 kg 水。

7. 根据权利要求 1 所述的香口果皮糖,其特征在於:方法 A 中步骤(4)所述的挤出指利用挤压机挤压得到圆条状糖条,经滚筒压延成薄片、再切成糖片或糖块;方法 A 中步骤(4)所述的浇注指泵入注模机中浇注,冷却,40 ~ 45 °C 干燥 24 h,脱模后,得到固定形状的香口果皮糖。

8. 根据权利要求 1 所述的香口果皮糖,其特征在於:所述得到的香口果皮糖经喷油后

进行内包,得到包裹糖;或所述得到的香口果皮糖直接进行内包,得到包裹糖。

9. 根据权利要求 1 所述的香口果皮糖,其特征在于:所述的把清洗干净的果皮剥离,当剥离脐橙的果皮时,可分离为含油外皮、海绵白皮和两端圆皮;当剥离柚子的果皮时,可分离为含油外皮和海绵白皮;当剥离柑橘的果皮时,直接把果皮与果肉分离。

一种香口果皮糖及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于糖果制备技术领域,特别涉及一种香口果皮糖及其制备方法。

背景技术

[0002] 在我国橙子主要产于陕西、江苏、浙江、安徽、江西、湖北、湖南、四川、贵州、云南等地。在江西赣南地区,形成了年产 200 万吨的赣南脐橙产区。脐橙营养丰富,含有人体所必需的各类营养成分。可食用部分占 74%。每 100g 中含热量 197kJ,水分 87.4g,蛋白质 0.8g,脂肪 0.2g,膳食纤维 0.6g,碳水化合物 10.5g,胡萝卜素 160 μg,视黄醇当量 27 μg,硫胺素 0.05mg,核黄素 0.04mg,尼克酸 0.3mg,维生素 C33mg,维生素 E0.56mg,钾 159mg,钠 1.2mg,钙 20mg,镁 14mg,铁 0.4mg,锰 0.05mg,锌 0.14mg,铜 0.03mg,磷 22mg,硒 0.31 μg,尚含柠檬酸、苹果酸、琥珀酸等有机酸。还含有(R)-柠檬油、香豆素、黄酮类化合物、柠檬苦素类似物、类胡萝卜素、甘油糖脂质、γ-吡啶酮、果胶等防癌物质,为优良的保健营养绿色食品。经常食用具有降低胆固醇、分解脂肪、减少有色金属和放射性元素在人体内积累、清火养颜、防癌抗癌、延年益寿之功效。

[0003] 橙子皮,即橙子的果皮,性味,苦,辛,温。果皮含橙皮甙(hesperidin)、挥发油、果胶(pectin)、胡萝卜素等功能成分。橙子皮主要有快气利隔;化痰降逆;消食和胃;解醒;杀鱼蟹毒;主胸膈气滞;咳嗽痰多;饮食不消;恶心呕吐等作用。

[0004] 柚子是芸香科植物柚的成熟果实,产于我国福建、江西、广东、广西等南方地区。柚子清香、酸甜、凉润,营养丰富,药用价值很高,是人们喜食的水果之一,也是医学界公认的最具食疗效益的水果。柚子营养丰富,每 100 克可食部分,含水分 84.8g、蛋白质 0.7g、脂肪 0.6g、碳水化合物 12.2g、热量 57KJ、粗纤维 0.8g、钙 41mg、磷 43mg、铁 0.9mg、胡萝卜素 0.12mg、硫酸素 0.07mg、核黄素 0.02mg、尼克酸 0.5mg、抗坏血酸 41mg。中医认为,柚子果肉性寒,味甘、酸,有止咳平喘、清热化痰、健脾消食、解酒除烦的医疗作用。柚皮主要成分有柚皮甙、新橙皮甙等。柚皮性温,味苦、辛,有理气化痰、健脾消食、散寒燥湿的作用。

[0005] 柑橘是橘子和柑子的总称,代表品种有蜜橘、芦柑、椪柑、黄橘、红橘、大红蜜橘。橘子皮,又称陈皮,是重要药物之一。《本草纲目》中说陈皮是“同补药则补;同泻药则泻;同升药则升;同降药则降。”橘皮是一味理气、除燥、利湿、化痰、止咳、健脾和胃的要药;刮去白色内层的橘皮表皮称为橘红,具有理肺气、祛痰、止咳的作用。橘子的营养丰富,在每百克橘子果肉中,含蛋白质 0.9g,脂肪 0.1g,碳水化合物 12.8g,粗纤维 0.4g,钙 56mg,磷 15mg,铁 0.2mg,胡萝卜素 0.55mg,维生素 B0.08mg,维生素 B20.3mg,烟酸 0.3mg,维生素 C34mg 以及橘皮甙、柠檬酸、苹果酸、枸橼酸等营养物质。橘子性平,味甘酸,有生津止咳的作用,用于胃肠燥热之症;有和胃利尿的功效,用于腹部不适、小便不利等症;有润肺化痰的作用,适用于肺热咳嗽之症。

[0006] 由上述材料可见,脐橙、柑橘、柚子等芸香科植物的产区集中分布在我国南方地区,果实含果皮丰富且均具有较高的营养价值,其果皮结构接近,功能成分相似并有互补性。以脐橙、柑橘、柚子等果皮的加工产品,主要为药用陈皮、食用陈皮、蜜饯、蜂蜜柚子茶

等产品,但在国内外还未见有橙皮香口糖类产品的生产和销售。开发橙皮香口糖类产品可以增加脐橙、柑橘、柚子加工产品的种类,充分发挥果皮的食用价值和果皮中功能成分的优势,使丰富的果皮资源与消费市场规模巨大的休闲糖果结合起来,可充分开发利用我国的脐橙、柑橘、柚子等大宗水果资源,尤其是可以充分发挥残次果的商品价值,对于提高果农收入、稳定种植面积、提升我国脐橙等大宗水果产业的规模化、科学化、优良种化具有非常积极的作用。

发明内容

[0007] 为了克服上述现有技术的缺点与不足,本发明的首要目的在于提供一种酸味适中、醇厚,风味、口感俱佳的香口果皮糖。

[0008] 本发明另一目的在于提供一种上述香口果皮糖的制备方法。该方法具有工艺简单、成本低廉、加工场地小等优点。

[0009] 本发明的目的通过下述方案实现:

[0010] 一种香口果皮糖,包含以下重量份计的组分:

[0011]

果皮	100 份
果肉	0~200 份
甜味剂	100~700 份
水	40~100 份
果胶	0~5 份
明胶	0~35 份
柠檬酸	2~6 份
苹果酸	2~6 份
柠檬酸钠	0.5~1.5 份
食用香精	0.1~0.5 份。

[0012] 所述的果皮和果肉为脐橙、柑橘和柚子中的至少一种对应的果皮和果肉。

[0013] 所述的甜味剂指白砂糖、葡萄糖浆、麦芽糖浆、麦芽糖醇中的至少一种。

[0014] 所述的食用香精指呈现甜橙香味、柚子香味、蜜橘香味、香草香味、薄荷香味、柠檬香味、蜂蜜香味、百花香味和酸奶香味的食用香精中的至少一种。

[0015] 所述的果胶、明胶、柠檬酸、苹果酸和柠檬酸钠为复合食品添加剂卫生要求的食品级产品。

[0016] 所述的水为符合糖果生产工艺要求的软化水。

[0017] 上述香口果皮糖的生产方法,包含以下方法 A:

[0018] (1)把清洗干净的果皮剥离,得到果皮和果肉;把果皮切成片状、条状、丁状或细丝状;果肉打成果浆、分离果籽;明胶预先用水浸泡 24h,得到明胶水溶液;

[0019] (2) 把甜味剂、果胶溶解在水中、过滤, 搅拌加热至 110 ~ 116℃, 真空 0.78 ~ 0.8MPa, 加入步骤(1)处理的果皮、果浆, 继续熬煮, 至固形物含量为 65 ~ 80wt%, 停止加热, 搅拌保温 5 ~ 10min;

[0020] (3) 待步骤(2)的物料降温至 70 ~ 80℃, 再加入剩余的水、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠和食用香料, 保温搅拌均匀, 得到混合物料;

[0021] (4) 把步骤(1)的明胶水溶液加热到 60℃, 搅拌 30min, 加入到步骤(3)的混合物料中, 搅拌均匀, 挤出或浇注成型, 即得到香口果皮糖。

[0022] 或包含以下方法 B:

[0023] (1) 把清洗干净的果皮剥离, 得到果皮和果肉; 把果皮切成片状、条状、丁状或细丝状; 果肉打成果浆、分离果籽;

[0024] (2) 把甜味剂溶解在水中, 搅拌加热至 110 ~ 116℃, 真空 0.78 ~ 0.8MPa, 加入步骤(1)处理的果皮、果浆, 继续熬煮, 至固形物含量为 65 ~ 80wt%, 停止加热, 搅拌保温 5 ~ 10min;

[0025] (3) 待步骤(2)的物料降温至 70 ~ 80℃, 再加入柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、剩余的水和食用香料, 保温搅拌均匀, 得到混合物料;

[0026] (4) 待步骤(3)的混合物料降温, 捞出果皮, 与白砂糖糖粉混合, 经滚筒压延成薄片、再切成糖片或糖块, 即得到香口果皮糖。

[0027] 方法 A 中步骤(1)所用水的量为每 1kg 明胶添加 1.5 ~ 2.5kg 水。

[0028] 方法 A 中步骤(2)所用水的量为每 1kg 果胶添加 6 ~ 8kg 水。

[0029] 方法 A 中步骤(4)所述的挤出指利用挤压机挤压得到圆条状糖条, 经滚筒压延成薄片、再切成糖片或糖块。

[0030] 方法 A 中步骤(4)所述的浇注指泵入注模机中浇注, 冷却, 40 ~ 45℃干燥 24h, 脱模后, 得到固定形状的香口果皮糖。

[0031] 上述方法 A 或 B 制备得到的香口果皮糖经喷油后进行内包, 得到包裹糖。

[0032] 或所述得到的香口果皮糖直接进行内包, 得到包裹糖。

[0033] 所述的把清洗干净的果皮剥离, 当剥离脐橙的果皮时, 可分离为含油外皮、海绵白皮和两端圆皮(又称金钱皮); 当剥离柚子的果皮时, 可分离为含油外皮和海绵白皮; 当剥离柑橘的果皮时, 直接把果皮与果肉分离。

[0034] 本发明的机理为:

[0035] 本发明的香口果皮糖具有果皮的特征风味, 并具有糖果所应有的香气和滋味; 产品为片状、条状; 果皮在糖果中为片状、条状的形式, 或者以粒状、丁状、丝状的形式均匀分布在片状、块状的产品中; 产品整体呈透明至半透明状, 颜色从无色至淡褐色, 果皮的颜色为金黄色至淡黄色, 深绿色至淡绿色。产品总固形物重量百分含量为 60 ~ 85%。

[0036] 本发明的香口橙皮糖可以作为日常消费的休闲糖果食品; 也可作为社交场合、吸烟、饮酒、餐后人群清新口气、去除口腔异味的健康食品; 也可以作为理气化痰、健脾消食以及长时间工作、运动、驾驶等条件下舒缓紧张情绪、调节注意力、解除疲劳的保健产品。

[0037] 本发明相对于现有技术具有如下的优点及有益效果:

[0038] (1) 本发明的香口果皮糖, 增加了市场上脐橙、柑橘、柚子等大宗水果的深加工产品品种。香口果皮糖类产品可充分发挥果皮的食用价值和果皮中功能成分的优势, 使丰富

的果皮资源与消费市场规模巨大的休闲糖果结合起来,可充分开发利用我国的脐橙、柑橘、柚子等大宗水果资源,尤其是可以充分发挥残次果的商品价值,对于提高果农收入、稳定种植面积、提升我国脐橙等大宗水果产业的规模化、科学化、优良种化具有非常积极的作用。

[0039] (2) 本发明得到的香口果皮糖,具有清新的果香气,酸甜适口,糖体有弹性和咀嚼性;果皮呈金黄色至淡黄色、深绿色至淡绿色,均匀分布在半透明的糖体中,色泽鲜艳、形态美观;果皮特有香气,口感软糯,耐咀嚼,口味香甜,无苦涩感;本香口果皮糖中的果皮和糖体可完全食用,风味独特,是一种理想的无渣香口糖。产品重量轻、方便携带,且较传统糖果热量低。每日食用有益于清除口气、解除疲劳、理气化痰、健脾消食。

具体实施方式

[0040] 下面结合实施例对本发明作进一步详细的描述,但本发明的实施方式不限于此。

[0041] 实施例 1:香口果皮糖的制备

[0042] (1) 脐橙剔除软果、烂果、发霉果,然后依次浸泡、消毒、刷洗、清洗。

[0043] (2) 在削皮机上,橙子被削皮和切两端,分离成果皮和果肉,也可根据需要将橙子分离为净果肉+含油外皮+海绵白皮+两端圆皮(又称金钱皮)。根据产品的需要,将削出的果皮切成小片状、丁状、细丝状;利用打浆机把净果肉细化成果浆,同时分离出果籽。明胶 12kg 预先用 20kg 水浸泡 24h,待用。

[0044] (3) 向熬煮锅中投入 80kg 麦芽糖浆、140kg 白砂糖、120kg 葡萄糖浆,熬煮至微沸,将 1.2kg 果胶用 10kg 水溶解后过滤,泵入熬煮锅中。然后一边搅拌,一边熬煮,熬煮温度 110~116℃,真空度 0.78~0.8MPa,固形物达 70wt% 后,再加入步骤(2)处理好的橙皮 100kg、橙肉果浆 40kg 继续熬煮,橙皮达金黄色和固形物达 80wt% 后,关闭蒸汽,搅拌保温 10min。

[0045] (4) 待物料降温至 70~80℃,把柠檬酸 1.2kg、苹果酸 1.2kg、柠檬酸钠 0.6kg 用 10kg 水配成酸液,投入熬煮锅中,同时投入食用香精 0.6kg,保温条件下搅拌均匀。

[0046] (5) 把步骤(2)得到的明胶水溶液在 60℃下加热搅拌 30min,形成均匀的粘稠状液体,投入步骤(4)的物料中。

[0047] (6) 冷却至 70℃,并呈现粘稠状态后,泵入挤出机。挤出后呈圆条状,再经滚筒压延成薄片,然后切成长方形糖片、糖块、糖条,得到超大的香口糖形状。

[0048] (7) 糖片、糖条、糖块经喷油后进行内包,即得包裹糖片。

[0049] (8) 包裹糖片计数或称量后装入塑料袋中,同时打印日期。

[0050] (9) 塑料袋装入纸箱后密封、打码,即得香口果皮糖成品。

[0051] 得到的香口果皮糖,具有清新的橙香气,酸甜适口,糖体有弹性和咀嚼性;橙皮呈金黄色,均匀分布在半透明的糖体中,色泽鲜艳、形态美观;橙皮特有香气,口感软糯,耐咀嚼,口味香甜,无苦涩感;本发明的香口果皮糖中的橙皮和糖体可完全食用,风味独特,是一种理想的无渣香口糖。

[0052] 实施例 2:香口果皮糖的制备

[0053] (1) 柑橘剔除软果、烂果、发霉果,然后依次浸泡、消毒、刷洗、清洗。

[0054] (2) 在削皮机上,柑橘被削皮和切两端,分离成果皮和果肉。根据产品的需要,将削出的果皮切成细丝状;利用打浆机把净果肉细化成果浆,同时分离出果籽。明胶 12kg 预先

用 20kg 水浸泡 24h,待用。

[0055] (3) 向熬煮锅中投入 100kg 麦芽糖浆、120kg 白砂糖、130kg 葡萄糖浆,熬煮至微沸,将 1.5kg 果胶用 12kg 水溶解后过滤,泵入熬煮锅中。然后一边搅拌,一边熬煮,熬煮温度 110 ~ 116℃,真空度 0.78 ~ 0.8MPa,固形物达 65wt% 后,再加入步骤(2)处理好的果皮 100kg、果浆 60kg 继续熬煮,果皮达金黄色和固形物达 75wt% 后,关闭蒸汽,搅拌保温 5min。

[0056] (4) 待物料降温至 70 ~ 80℃,把柠檬酸 1.4kg、苹果酸 1.2kg、柠檬酸钠 0.7kg 用 10kg 水配成酸液,投入熬煮锅中,同时投入食用香精 0.6kg,保温条件下搅拌均匀。

[0057] (5) 把步骤(2)得到的明胶水溶液在 60℃下加热搅拌 30min,形成均匀的粘稠状液体,投入步骤(4)的物料中。

[0058] (6) 冷却至 70℃,并呈现理想粘稠状态后,泵入挤出机。挤出后呈圆条状,再经滚筒压延成薄片,然后切成长方形糖片、糖块、糖条。

[0059] (7) 糖片、糖块、糖条进行内包,即得包裹糖片。

[0060] (8) 包裹糖片计数或称量后装入塑料袋中,同时打印日期。

[0061] (9) 塑料袋装入纸箱后密封、打码,即得香口果皮糖成品。

[0062] 得到的香口果皮糖,具有清新的柑橘香气,酸甜适口,糖体有弹性和咀嚼性;柑橘皮呈金黄色,均匀分布在半透明的糖体中,色泽鲜艳、形态美观;柑橘皮特有香气,口感软糯,耐咀嚼,口味香甜,无苦涩感;本发明的香口果皮糖中的柑橘皮和糖体可完全食用,风味独特,是一种理想的无渣香口糖。

[0063] 实施例 3:香口果皮糖的制备

[0064] (1) 柚子剔除软果、烂果、发霉果,然后依次浸泡、消毒、刷洗、清洗。

[0065] (2) 在削皮机上,柚子被削皮和切两端,分离成果皮和果肉,也可根据需要将柚子分离为净果肉+含油外皮+海绵白皮。根据产品的需要,将削出的果皮切成丁状;利用打浆机把净果肉细化成果浆,同时分离出果籽。明胶 12kg 预先用 24kg 水浸泡 24h,待用。

[0066] (3) 向熬煮锅中投入 120kg 麦芽糖浆、120kg 白砂糖、80kg 葡萄糖浆,熬煮至微沸,将 1kg 果胶用 8kg 水溶解后过滤,泵入熬煮锅中。然后一边搅拌,一边熬煮,熬煮温度 110 ~ 116℃,真空度 0.78 ~ 0.8MPa,固形物达 60wt% 后,再加入步骤(2)处理好的果皮 100kg、果浆 60kg 继续熬煮,果皮达金黄色和固形物达 65wt% 后,关闭蒸汽,搅拌保温 10min。

[0067] (4) 待物料降温到 70 ~ 80℃,把柠檬酸 1.5kg、苹果酸 1kg、柠檬酸钠 0.6kg 用 10kg 水配成酸液,投入熬煮锅中,同时投入食用香精 0.6kg,保温条件下搅拌均匀。

[0068] (5) 把步骤(2)得到的明胶水溶液在 60℃下加热搅拌 30min,形成均匀的粘稠状液体,投入步骤(4)的物料中。

[0069] (6) 冷却至 70℃,并呈现理想粘稠状态后,泵入挤出机。挤出后呈圆条状,再经滚筒压延成薄片,然后切成长方形糖片、糖块、糖条。

[0070] (7) 糖片、糖条、糖块进行内包,即得包裹糖片。

[0071] (8) 包裹糖片计数或称量后装入塑料袋中,同时打印日期。

[0072] (9) 塑料袋装入纸箱后密封、打码,即得香口果皮糖成品。

[0073] 得到的香口果皮糖,具有清新的柚子香气,酸甜适口,糖体有弹性和咀嚼性;柚子皮呈淡绿色至翠绿色,均匀分布在半透明的糖体中,色泽鲜艳、形态美观;柚子皮特有香气,口感软糯,耐咀嚼,口味香甜,无苦涩感;本发明的香口果皮糖中的柚子皮和糖体可完全食

用,风味独特,是一种理想的无渣香口糖。

[0074] 实施例 4:香口果皮糖的制备

[0075] (1) 脐橙剔除软果、烂果、发霉果,然后依次浸泡、消毒、刷洗、清洗。

[0076] (2) 在削皮机上,脐橙被削皮和切两端,分离成果皮和果肉,将削出的果皮切成小片状;利用打浆机把净果肉细化成果浆,同时分离出果籽。

[0077] (3) 向熬煮锅中投入 60kg 麦芽糖浆、50kg 白砂糖、90kg 水,熬煮温度 110 ~ 116℃,真空度 0.78 ~ 0.8MPa,固形物达 70wt% 后,再加入步骤(2)处理好的果皮 100kg 继续熬煮,果皮达金黄色和固形物达 75wt% 后,关闭蒸汽,搅拌保温 10min。

[0078] (4) 待物料降至 70 ~ 80℃,把柠檬酸 1.25kg、苹果酸 1.2kg、柠檬酸钠 0.6kg 用 10kg 水配成酸液,投入熬煮锅中,同时投入食用香精 0.6kg,保温条件下搅拌均匀。

[0079] (5) 冷却,捞出果皮,经洒糖粉、滚筒压延成薄片,修整,切成长方形糖片。

[0080] (7) 糖片进行内包,即得包裹糖片。

[0081] (8) 包裹糖片计数或称量后装入塑料袋中,同时打印日期。

[0082] (9) 塑料袋装入纸箱后密封、打码,即得香口果皮糖成品。

[0083] 得到的香口果皮糖,具有清新的橙香气,酸甜适口,糖体有弹性和咀嚼性;橙皮呈金黄色,均匀分布在半透明的糖体中,色泽鲜艳、形态美观;橙皮特有香气,口感软糯,耐咀嚼,口味香甜,无苦涩感;本发明的香口果皮糖中的橙皮和糖体可完全食用,风味独特,是一种理想的无渣香口糖。

[0084] 实施例 5:香口果皮糖的制备

[0085] (1) 柑橘剔除软果、烂果、发霉果,然后依次浸泡、消毒、刷洗、清洗。

[0086] (2) 在削皮机上,柑橘被削皮和切两端,分离成果皮和果肉,将削出的果皮切成条状;利用打浆机把净果肉细化成果浆,同时分离出果籽。

[0087] (3) 向熬煮锅中投入 60kg 麦芽糖浆、60kg 白砂糖、80kg 水,熬煮温度 110 ~ 116℃,真空度 0.78 ~ 0.8MPa,固形物达 65wt% 后,再加入步骤(2)处理好的果皮 100kg 继续熬煮,果皮达金黄色和固形物达 70wt% 后,关闭蒸汽,搅拌保温 5min。

[0088] (4) 待物料降温至 75℃,把柠檬酸 1.2kg、苹果酸 1.2kg、柠檬酸钠 0.6kg 用 10kg 水配成酸液,投入熬煮锅中,同时投入食用香精 0.6kg,保温条件下搅拌均匀。

[0089] (5) 冷却,捞出果皮,洒上白砂糖糖粉、滚筒压延成薄片,修整,切成长方形糖片。

[0090] (7) 糖片进行内包,即得包裹糖片。

[0091] (8) 包裹糖片计数或称量后装入塑料袋中,同时打印日期。

[0092] (9) 塑料袋装入纸箱后密封、打码,即得香口果皮糖成品。

[0093] 得到的香口果皮糖,具有清新的柑橘香气,酸甜适口,糖体有弹性和咀嚼性;柑橘皮呈金黄色,均匀分布在半透明的糖体中,色泽鲜艳、形态美观;柑橘皮特有香气,口感软糯,耐咀嚼,口味香甜,无苦涩感;本发明的香口果皮糖中的柑橘皮和糖体可完全食用,风味独特,是一种理想的无渣香口糖。

[0094] 实施例 6:香口果皮糖的制备

[0095] (1) 柚子剔除软果、烂果、发霉果,然后依次浸泡、消毒、刷洗、清洗。

[0096] (2) 在削皮机上,柚子被削皮和切两端,分离成果皮和果肉,将削出的果皮切成条状;利用打浆机把净果肉细化成果浆,同时分离出果籽。

[0097] (3)向熬煮锅中投入 60kg 麦芽糖浆、60kg 白砂糖、80kg 水,熬煮温度 110 ~ 116℃,真空度 0.78 ~ 0.8MPa,固形物达 70wt% 后,再加入步骤(2)处理好的果皮 100kg 继续熬煮,果皮达金黄色和固形物达 80wt% 后,关闭蒸汽,搅拌保温 8min。

[0098] (4)把柠檬酸 1.2kg、苹果酸 1.2kg、柠檬酸钠 0.6kg 用 10kg 水配成酸液,投入熬煮锅中,同时投入食用香精 0.6kg,保温条件下搅拌均匀。

[0099] (5)冷却,捞出果皮,洒上白砂糖糖粉、滚筒压延成薄片,修整,切成长方形糖片。

[0100] (7)糖片进行内包,即得包裹糖片。

[0101] (8)包裹糖片计数或称量后装入塑料袋中,同时打印日期。

[0102] (9)塑料袋装入纸箱后密封、打码,即得香口果皮糖成品。

[0103] 得到的香口果皮糖,具有清新的柚子香气,酸甜适口,糖体有弹性和咀嚼性;柚子皮呈翠绿色,均匀分布在半透明的糖体中,色泽鲜艳、形态美观;柚子皮特有香气,口感软糯,耐咀嚼,口味香甜,无苦涩感;本发明的香口果皮糖中的柚子皮和糖体可完全食用,风味独特,是一种理想的无渣香口糖。

[0104] 实施例 7:香口果皮糖的制备

[0105] (1)脐橙、柚子剔除软果、烂果、发霉果,然后依次浸泡、消毒、刷洗、清洗。

[0106] (2)在削皮机上,脐橙、柚子被削皮和切两端,分离成果皮和果肉,将削出的果皮切成条状;利用打浆机把净果肉细化成果浆,同时分离出果籽。明胶 5kg 预先用 10kg 水浸泡 24h,待用。

[0107] (3)向熬煮锅中投入 150kg 麦芽糖浆、250kg 白砂糖、250kg 葡萄糖浆,熬煮至微沸,将 5kg 果胶用 30kg 水溶解后过滤,泵入熬煮锅中。然后一边搅拌,一边熬煮,熬煮温度 110 ~ 116℃,真空度 0.78 ~ 0.8MPa,固形物达 80wt% 后,再加入步骤(2)处理好的橙果皮 60kg、橙果浆 120kg、柚子皮 40kg、柚子果浆 80kg 继续熬煮,果皮达金黄色和固形物达 80wt% 后,关闭蒸汽,搅拌保温 10min。

[0108] (4)把柠檬酸 3kg、苹果酸 1kg、柠檬酸钠 1kg 用 20kg 水配成酸液,投入熬煮锅中,同时投入食用香精 0.6kg,保温条件下搅拌均匀。

[0109] (5)把步骤(2)得到的明胶水溶液在 60℃ 下加热搅拌 30min,形成均匀的粘稠状液体,投入步骤(4)的物料中。

[0110] (6)冷却至 75℃,并呈现理想粘稠状态后,泵入注模机后进行浇注,冷却后,在 40℃ 干燥箱中干燥 24 小时,然后脱模,得到糖片、糖条、糖块。

[0111] (7)糖片、糖条、糖块经喷油再进行内包,即得包裹糖片。

[0112] (8)包裹糖片计数或称量后装入塑料袋中,同时打印日期。

[0113] (9)塑料袋装入纸箱后密封、打码,即得香口果皮糖成品。

[0114] 得到的香口果皮糖,具有清新的果香气,酸甜适口,糖体有弹性和咀嚼性;金黄色、翠绿色果皮交错,均匀分布在半透明的糖体中,色泽鲜艳、形态美观;果皮特有香气,口感软糯,耐咀嚼,口味香甜,无苦涩感;本发明的香口果皮糖中的果皮和糖体可完全食用,风味独特,是一种理想的无渣香口糖。

[0115] 实施例 8:香口果皮糖的制备

[0116] (1)脐橙、柑橘剔除软果、烂果、发霉果,然后依次浸泡、消毒、刷洗、清洗。

[0117] (2)在削皮机上,脐橙、柑橘被削皮和切两端,分离成果皮和果肉,将削出的果皮切

成条状;利用打浆机把净果肉细化成果浆,同时分离出果籽。明胶 5kg 预先用 10kg 水浸泡 24h,待用。

[0118] (3) 向熬煮锅中投入 150kg 麦芽糖浆、250kg 白砂糖、250kg 葡萄糖浆,熬煮至微沸,将 5kg 果胶用 30kg 水溶解后过滤,泵入熬煮锅中。然后一边搅拌,一边熬煮,熬煮温度 110 ~ 116℃,真空度 0.78 ~ 0.8MPa,固形物达 75wt% 后,再加入步骤(2)处理好的橙果皮 50kg、橙果浆 100kg、柚子皮 50kg、柚子果浆 100kg 继续熬煮,果皮达金黄色和固形物达 70wt% 后,关闭蒸汽,搅拌保温 10min。

[0119] (4) 把柠檬酸 3kg、苹果酸 1kg、柠檬酸钠 1kg 用 20kg 水配成酸液,投入熬煮锅中,同时投入食用香精 0.6kg,保温条件下搅拌均匀。

[0120] (5) 把步骤(2)得到的明胶水溶液在 60℃ 下加热搅拌 30min,形成均匀的粘稠状液体,投入步骤(4)的物料中。

[0121] (6) 冷却至 75℃,并呈现理想粘稠状态后,泵入注模机后进行浇注,冷却后,在 40℃ 干燥箱中干燥 24 小时,然后脱模,得到糖片、糖条、糖块状。

[0122] (7) 糖片、糖条、糖块经喷油再进行内包,即得包裹糖片。

[0123] (8) 包裹糖片计数或称量后装入塑料袋中,同时打印日期。

[0124] (9) 塑料袋装入纸箱后密封、打码,即得香口果皮糖成品。

[0125] 得到的香口果皮糖,具有清新的果香气,酸甜适口,糖体有弹性和咀嚼性;果皮呈金黄色,均匀分布在半透明的糖体中,色泽鲜艳、形态美观;果皮特有香气,口感软糯,耐咀嚼,口味香甜,无苦涩感;本发明的香口果皮糖中的果皮和糖体可完全食用,风味独特,是一种理想的无渣香口糖。

[0126] 实施例 9:香口果皮糖的制备

[0127] (1) 脐橙、柑橘、柚子剔除软果、烂果、发霉果,然后依次浸泡、消毒、刷洗、清洗。

[0128] (2) 在削皮机上,脐橙、柑橘、柚子被削皮和切两端,分离成果皮和果肉,将削出的果皮切成条状;利用打浆机把净果肉细化成果浆,同时分离出果籽。明胶 30kg 预先用 70kg 水浸泡 24h,待用。

[0129] (3) 向熬煮锅中投入 170kg 麦芽糖浆、300kg 白砂糖、230kg 葡萄糖浆,熬煮至微沸,将 3.5kg 果胶用 15kg 水溶解后过滤,泵入熬煮锅中。然后一边搅拌,一边熬煮,熬煮温度 110 ~ 116℃,真空度 0.78 ~ 0.8MPa,固形物达 70wt% 后,再加入步骤(2)处理好的橙果皮 50kg、橙果浆 100kg、柑橘皮 50kg、柑橘果浆 100kg、柚子皮 50kg、柚子果浆 100kg 继续熬煮,果皮达金黄色和固形物达 75wt% 后,关闭蒸汽,搅拌保温 10min。

[0130] (4) 把柠檬酸 3kg、苹果酸 1kg、柠檬酸钠 1kg 用 20kg 水配成酸液,投入熬煮锅中,同时投入食用香精 0.6kg,保温条件下搅拌均匀。

[0131] (5) 把步骤(2)得到的明胶水溶液在 60℃ 下加热搅拌 30min,形成均匀的粘稠状液体,投入步骤(4)的物料中。

[0132] (6) 冷却至 75℃,并呈现理想粘稠状态后,泵入注模机后进行浇注,冷却后,在 45℃ 干燥箱中干燥 24 小时,然后脱模,得到糖片、糖条、糖块。

[0133] (7) 糖片、糖条、糖块经喷油再进行内包,即得包裹糖片。

[0134] (8) 包裹糖片计数或称量后装入塑料袋中,同时打印日期。

[0135] (9) 塑料袋装入纸箱后密封、打码,即得香口果皮糖成品。

[0136] 得到的香口果皮糖,具有清新的果香气,酸甜适口,糖体有弹性和咀嚼性;果皮呈金黄色、翠绿色,均匀分布在半透明的糖体中,色泽鲜艳、形态美观;果皮特有香气,口感软糯,耐咀嚼,口味香甜,无苦涩感;本发明的香口果皮糖中的果皮和糖体可完全食用,风味独特,是一种理想的无渣香口糖。

[0137] 上述实施例为本发明较佳的实施方式,但本发明的实施方式并不受上述实施例的限制,其他的任何未背离本发明的精神实质与原理下所作的改变、修饰、替代、组合、简化,均应为等效的置换方式,都包含在本发明的保护范围之内。