(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 107125542 A
(43)申请公布日 2017.09.05

(21)申请号 201710390442.5

(22)申请日 2017.05.27

(71)申请人 广西北部湾珠乡橄榄食品有限公司
地址 535000 广西壮族自治区钦州市浦北县县城工业园区

(72)发明人 王清

(74)专利代理机构 北京同辉知识产权代理事务所(普通合伙) 11357
代理人 魏忠晖

(51)Int.Cl.
A23L 5/20(2016.01)
A23L 21/12(2016.01)
A23L 33/10(2016.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种橄榄果酱及其制作方法

(57)摘要

本发明公开了一种橄榄果酱及其制作方法，由以下重量份原料组成：橄榄100-500份、杨桃50-100份、绿茶粉20-50份、牡蛎粉15-30份、玉米10-20份、添加剂10-25份；其中，所述添加剂由以下重量份材料组成：盐5-10份、糖10-20份、桂圆粉1-2份、螺旋藻粉1-2份、陈皮粉1-2份、甘草粉3-6份；本发明果酱营养丰富，可以调节人体的血压血脂，对于人体的口腔炎症具有很好的缓解作用，添加的牡蛎粉不仅可以提高人体免疫功能，同时增加橄榄果酱的鲜味，减少橄榄的涩味，使得橄榄果酱营养丰富且别具风味。

CN 107125542 A

1.一种橄榄果酱，其特征在于，由以下重量份原料组成：橄榄100-500份、杨桃50-100份、绿茶粉20-50份、牡蛎粉15-30份、玉米10-20份、添加剂10-25份；其中，所述添加剂由以下重量份材料组成：盐5-10份、糖10-20份、桂圆粉1-2份、螺旋藻粉1-2份、陈皮粉1-2份、甘草粉3-6份；

所述牡蛎粉由以下方法制成：将新鲜牡蛎肉清洗干净，采用生姜汁和柠檬汁，分别浸泡1-2小时后，将牡蛎肉放置于温度为-30至-20℃冷冻室，冷冻3-6小时后，再加入浓度为2％质量分数的小苏打水混合高速搅拌，再经过冷冻干燥至水分含量小于10％重量，经过高压脉冲纳米粉碎机粉碎，过1000目筛子得到牡蛎粉。

2.根据权利要求1所述的橄榄果酱，其特征在于，由以下重量份原料组成：橄榄400份、杨桃80份、绿茶粉30份、牡蛎粉25份、玉米15份、添加剂20份；其中，所述添加剂由以下重量份材料组成：盐8份、糖15份、桂圆粉1份、螺旋藻粉2份、陈皮粉2份、甘草粉5份。

3.根据权利要求1所述的橄榄果酱的制作方法，其特征在于，包括：

步骤1、选择成熟的橄榄，将橄榄去核后，采用浓度为30-40％的盐水在高压下腌制1-2小时，压力为10-20Mpa，再采用去离子水浸泡1小时后，漂洗2-3次得到橄榄肉；

步骤2、将玉米膨化后磨成细粉过500目筛子，得到膨化玉米粉，将绿茶晒干粉碎至10微米以下到绿茶粉；

步骤3、将杨桃去核后、橄榄肉、膨化玉米粉、绿茶粉、牡蛎粉以及添加剂混合后经过搅拌机搅拌成果酱。

4.根据权利要求3所述的橄榄果酱的制作方法，其特征在于，步骤3还包括：杀菌过程，采用辐照杀菌。

一种橄榄果酱及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域，具体涉及一种橄榄果酱及其制作方法。

背景技术

[0002] 橄榄是一种水果，可供鲜食或加工，是著名的亚热带特产果树。橄榄有助于消化。橄榄果肉含有丰富的营养物，含蛋白质、碳水化合物、脂肪、维生素C以及钙、磷、铁等矿物质以及17种人体所需要的氨基酸，其中维生素C的含量是苹果的10倍，梨、桃的5倍。其含钙量也很高，且易被人体吸收，尤适用于妇女、儿童食用。橄榄鲜食有益人体健康，由于其含钙较多，对儿童骨骼发育有帮助。新鲜橄榄可解煤气中毒、酒精中毒和鱼蟹之毒，食之能清热解毒、化痰、消积。而目前橄榄一般被制作成橄榄蜜饯，橄榄菜，橄榄油等食物，但是做成果酱较少，且目前做成果酱的方法复杂，口味单一。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供了一种橄榄果酱及其制作方法，本发明果酱营养丰富，可以调节人体的血压血脂，对于人体的口腔炎症具有很好的缓解作用，添加的牡蛎粉不仅可以提高人体免疫功能，同时增加橄榄果酱的鲜味，减少橄榄的涩味，使得橄榄果酱营养丰富且别具风味；

[0004] 本发明还提供一种橄榄果酱的制作方法能有效保留材料中的营养物质，使得橄榄果酱中营养丰富，经过高压条件下盐水浸泡可以很好的去除橄榄的涩味，改善果酱的口感，将玉米做成膨化玉米粉，增加果酱的稠度，方便使用。

[0005] 为实现上述目的，本发明的技术方案如下：

[0006] 一种橄榄果酱，由以下重量份原料组成：橄榄100-500份、杨桃50-100份、绿茶粉20-50份、牡蛎粉15-30份、玉米10-20份、添加剂10-25份；其中，所述添加剂由以下重量份材料组成：盐5-10份、糖10-20份、桂圆粉1-2份、螺旋藻粉1-2份、陈皮粉1-2份、甘草粉3-6份；

[0007] 所述牡蛎粉由以下方法制成：将新鲜牡蛎肉清洗干净，采用生姜汁和柠檬汁，分别浸泡1-2小时后，将牡蛎肉放置于温度为-30至-20℃冷冻室，冷冻3-6小时后，再加入浓度为2％质量分数的小苏打水混合高速搅拌，再经过冷冻干燥至水分含量小于10％重量，经过高压脉冲纳米粉碎机粉碎，过1000目筛子得到牡蛎粉；牡蛎粉通过姜汁和柠檬汁浸泡能很好的去除本身的腥味，在冷冻室冷冻后高速搅拌可以保留牡蛎中的营养成分不被流失，添加小苏打水使得制备的牡蛎粉成弱碱性，有利于人体吸收和健康。

[0008] 优选的是，由以下重量份原料组成：橄榄400份、杨桃80份、绿茶粉30份、牡蛎粉25份、玉米15份、添加剂20份；其中，所述添加剂由以下重量份材料组成：盐8份、糖15份、桂圆粉1份、螺旋藻粉2份、陈皮粉2份、甘草粉5份。

[0009] 本发明还提供一种所述的橄榄果酱的制作方法，包括：

[0010] 步骤1、选择成熟的橄榄，将橄榄去核后，采用浓度为30-40％的盐水在高压下腌制1-2小时，压力为10-20Mpa，再采用去离子水浸泡1小时后，漂洗2-3次得到橄榄肉；

[0011] 步骤2、将玉米膨化后磨成细粉过500目筛子，得到膨化玉米粉，将绿茶晒干粉碎至10微米以下到绿茶粉；

[0012] 步骤3、将杨桃去核后、橄榄肉、膨化玉米粉、绿茶粉、牡蛎粉以及添加剂混合后经过搅拌机搅拌成果酱。

[0013] 优选的是，步骤3还包括：杀菌过程，采用辐照杀菌。

[0014] 本发明的有益效果：

[0015] 第一、本发明的橄榄果酱中添加的牡蛎粉，不含腥味，弱碱性，具有丰富的营养物质，特别含有丰富的锌元素，易被人体吸收，添加牡蛎粉可以增加果酱的鲜味，玉米含有丰富的玉米淀粉通过膨化处理后易被人体消化吸收，其中橄榄与杨桃相互结合做成果酱，酸甜可口显著提高人的食欲，提高人体消化能力；

[0016] 第二、本发明的制作方法简单易操作，通过高压条件下盐水浸泡可以很好的去除橄榄的涩味，改善果酱的口感，将玉米做成膨化玉米粉，增加果酱的稠度，方便使用，本发明材料不经过高温处理，减少营养成分的高温流失。

具体实施方式

[0017] 下面以具体实施例对本发明进行说明，此处所选实施例仅用于说明和解释本发明，并不用于限定本发明。

[0018] 实施例1

[0019] 一种橄榄果酱，由以下重量份原料组成：橄榄100份、杨桃50份、绿茶粉20份、牡蛎粉15份、玉米10份、添加剂10份；其中，所述添加剂由以下重量份材料组成：盐5份、糖10份、桂圆粉1份、螺旋藻粉1份、陈皮粉1份、甘草粉3份；

[0020] 所述牡蛎粉由以下方法制成：将新鲜牡蛎肉清洗干净，采用生姜汁和柠檬汁，分别浸泡1小时后，将牡蛎肉放置于温度为-30至-20℃冷冻室，冷冻3小时后，再加入浓度为2％质量分数的小苏打水混合高速搅拌，再经过冷冻干燥至水分含量小于10％重量，经过高压脉冲纳米粉碎机粉碎，过1000目筛子得到牡蛎粉。

[0021] 所述的橄榄果酱的制作方法，包括：

[0022] 步骤1、选择成熟的橄榄，将橄榄去核后，采用浓度为30％的盐水在高压下腌制1小时，压力为10Mpa，再采用去离子水浸泡1小时后，漂洗2次得到橄榄肉；

[0023] 步骤2、将玉米膨化后磨成细粉过500目筛子，得到膨化玉米粉，将绿茶晒干粉碎至10微米以下到绿茶粉；

[0024] 步骤3、将杨桃去核后、橄榄肉、膨化玉米粉、绿茶粉、牡蛎粉以及添加剂混合后经过搅拌机搅拌成果酱。

[0025] 实例2

[0026] 一种橄榄果酱，由以下重量份原料组成：橄榄500份、杨桃100份、绿茶粉50份、牡蛎粉30份、玉米20份、添加剂25份；其中，所述添加剂由以下重量份材料组成：盐10份、糖20份、桂圆粉2份、螺旋藻粉2份、陈皮粉2份、甘草粉6份；

[0027] 所述牡蛎粉由以下方法制成：将新鲜牡蛎肉清洗干净，采用生姜汁和柠檬汁，分别浸泡2小时后，将牡蛎肉放置于温度为-30至-20℃冷冻室，冷冻6小时后，再加入浓度为2％质量分数的小苏打水混合高速搅拌，再经过冷冻干燥至水分含量小于10％重量，经过高压

脉冲纳米粉碎机粉碎，过1000目筛子得到牡蛎粉。

[0028] 所述的橄榄果酱的制作方法，包括：

[0029] 步骤1、选择成熟的橄榄，将橄榄去核后，采用浓度为40％的盐水在高压下腌制2小时，压力为20Mpa，再采用去离子水浸泡1小时后，漂洗3次得到橄榄肉；

[0030] 步骤2、将玉米膨化后磨成细粉过500目筛子，得到膨化玉米粉，将绿茶晒干粉碎至10微米以下到绿茶粉；

[0031] 步骤3、将杨桃去核后、橄榄肉、膨化玉米粉、绿茶粉、牡蛎粉以及添加剂混合后经过搅拌机搅拌成果酱。

[0032] 实施例3

[0033] 一种橄榄果酱，由以下重量份原料组成：橄榄400份、杨桃80份、绿茶粉30份、牡蛎粉25份、玉米15份、添加剂20份；其中，所述添加剂由以下重量份材料组成：盐8份、糖15份、桂圆粉1份、螺旋藻粉2份、陈皮粉2份、甘草粉5份；

[0034] 所述牡蛎粉由以下方法制成：将新鲜牡蛎肉清洗干净，采用生姜汁和柠檬汁，分别浸泡1.5小时后，将牡蛎肉放置于温度为-30至-20℃冷冻室，冷冻4小时后，再加入浓度为2％质量分数的小苏打水混合高速搅拌，再经过冷冻干燥至水分含量小于10％重量，经过高压脉冲纳米粉碎机粉碎，过1000目筛子得到牡蛎粉。

[0035] 所述的橄榄果酱的制作方法，包括：

[0036] 步骤1、选择成熟的橄榄，将橄榄去核后，采用浓度为35％的盐水在高压下腌制1.5小时，压力为15Mpa，再采用去离子水浸泡1小时后，漂洗3次得到橄榄肉；

[0037] 步骤2、将玉米膨化后磨成细粉过500目筛子，得到膨化玉米粉，将绿茶晒干粉碎至10微米以下到绿茶粉；

[0038] 步骤3、将杨桃去核后、橄榄肉、膨化玉米粉、绿茶粉、牡蛎粉以及添加剂混合后经过搅拌机搅拌成果酱，再经过辐照杀菌，即得所述橄榄果酱。

[0039] 尽管本发明的实施方案已公开如上，但其并不仅仅限于说明书和实施方式中所列运用，它完全可以被适用于各种适合本发明的领域，对于熟悉本领域的人员而言，可容易地实现另外的修改，因此在不背离权利要求及等同范围所限定的一般概念下，本发明并不限于特定的细节和这里示出与描述的实施例。