

[12]发 明 专 利 说 明 书

[21] ZL 专利号 98107118. X

[45]授权公告日 2002 年 7 月 17 日

[11]授权公告号 CN 1087595C

[22]申请日 1998.2.25
[21]申请号 98107118. X
[73]专利权人 吉林省参茸办公室
地址 130021 吉林省长春市红旗街 23 号
[72]发明人 王长光 张 辉 冯 家
[56]参考文献
CN1136947A 1996. 12. 3 A61K35/78
CN1143515A 1997. 2. 26 A61K35/78
审查员 谢 妍

权利要求书 1 页 说明书 2 页 附图页数 0 页

[54]发明名称 美味西洋参蜜片

[57]摘要

本发明为一种西洋参保健品及其制作方法，制备工艺主要包括将鲜西洋参切片、蒸煮、加胶 渗糖等过程，所制产品保持了鲜西洋参的全部有效成分，甜度适中，服用方便。

I S S N 1 0 0 8 - 4 2 7 4

权 利 要 求 书

1. 一种美味洋参蜜片, 其特征在于以鲜西洋参和蜂蜜和白糖为原料, 并且以琼脂或卡拉胶或褐藻胶为辅料制成, 制备方法如下:

(1) 鲜西洋参洗刷: 要求去净泥土、腐烂组织和病疤; (2) 切片: 鲜西洋参横或斜切成 2.5~3mm 厚的鲜片, 要求外周皮不断裂, 薄厚均匀; (3) 蒸煮: 鲜片常压蒸 40 分钟, 30%糖液煮 3~5 分钟, 捞出; (4) 加胶: 将煮片用的糖液加入首次加白糖重量的 120%的蜂蜜, 再按所加白糖和蜂蜜总重量的 0.6%添加琼脂, 方法是将琼脂用 20 倍量的水浸泡一小时后, 加热溶化后与上述糖浆混合调制成可溶性固形物 50%的糖胶液; (5) 真空充气变压浸渗: 用上述糖胶液浸没参片, 在真空罐中, 抽真空同时加热, 当真空度达到系统极限, 在 0.07Mpa 以上, 温度控制在 50~60℃时, 缓慢充气, 使系统真空度在 60—90 分钟内逐步恢复到零, 然后再抽真空度到最极限, 真空浓缩调整糖浓度, 如此操作两到三次, 当透糖平衡, 可溶固形物稳定在 55%时, 结束浸渗; 趁热滤出糖胶液; (6) 烘干: 参片放入搪瓷盘, 50-60℃条件下烘 10—12 小时。

说明书

美味西洋参蜜片

本发明涉及一种西洋参保健品。

目前以鲜西洋参加工出传统的西洋参干货,一般需要7~15天,周期长、加工费用高,且加工出的干货比干人参密度大,更加坚硬,使用更加不便。鲜西洋参所含干物质高于鲜人参,用加工鲜人参蜜片的生产工艺,难以生产出商品性状理想的西洋参蜜片产品,且以往市场销售的蜜制人参均为高糖蜜饯类,甜度过大,不能满足目前低甜消费趋势的需求。本发明的目的是提供一种既能缩短生产周期,减少加工费用,又能保持全部有效成分,美味适口的西洋参保健食品。

本发明是这样实现的:

通过在细胞组织间隙中渗入胶体,如琼脂、褐藻胶、卡拉胶等,形成凝胶骨架保持一定的水分,使蜜片在低糖的情况下不过分皱缩并产生空隙使去透明感。在真空容器中在达到最大真空度时,缓慢充气形成糖液对参片的正压差,在较低的温度下,产生加压渗糖的效果,加快渗糖的速度。具体作法是将鲜西洋参洗刷→切片→蒸煮→加胶→真空充气变压渗糖→烘干→包装。

近年来人参蜜片类产品,已打开国内外市场,但要求低糖低甜,已是许多消费者提出,需要解决的问题。随着西洋参在我国引种的面积迅速扩大,价格迅速下降,消费人群的范围正在不断扩大,美味西洋参蜜片产品由于其美味方便,耐贮存,生产成本低于西洋参茶、口服液等二次加工产品,且产品直观等优点,必被市场所欢迎。

结合实施例对本发明美味西洋参蜜片制做方法作以详细说明:

原辅材料的选用:

- 1、鲜西洋参 选用四年生作货鲜西洋参。
- 2、蜂蜜:质量应符合中国药典1985年版一部第318页文的规定。
- 3、琼脂:质量应符合国家标准(GB 1975-80)的规定。

制做工艺:

- 1、洗刷:要求去净泥土、腐烂组织和病疤。
- 2、切片:横或斜切成 2.5~3mm 厚的鲜片,要求外周皮不断裂,薄厚均匀。
- 3、蒸煮:鲜片常压蒸 40 分钟,30%糖液煮 3~5 分钟,捞出。
- 4、加胶:将煮片用的糖液加入首次加白糖重量的 120%的蜂蜜,再按所加白糖和蜂蜜总重量的 0.6%添加琼脂。方法是将琼脂用 20 倍量的水浸泡一小时后,加热溶化后与上述糖浆混合调制可溶性固形物 50%的糖胶液。
- 5、真空充气变压浸渗:用上述糖胶液浸没参片,在真空罐中,抽真空同时加热。当真空度达到系统极限,应在 0.07Mpa 以上,温度控制在 50~60℃时,缓慢充气,使系统真空度在 60-90 分钟内逐步恢复到零,然后再抽真空度到最大极限,真空浓缩调整糖浓度。如此操作两到三次,当透糖平衡,可溶固形物稳定在 55%时,结束浸渗,趁热滤出糖胶液。
- 6、烘干:放入搪瓷盘,50-60℃条件下烘 10—12 小时。
- 7、包装:烘干后产品应及时用气密性好的塑料包装密封。

本实施例制得的产品呈桔黄色,半透明状,不流糖,不返砂,甜度适中,含水量 13~16%,总糖在 50~65%之间,保质期可达一年半以上。