



[12] 发明专利说明书

[21] ZL 专利号 91111653.2

[51]Int.Cl⁵

[45]授权公告日 1995 年 6 月 21 日

A23L 1 / 212

[24]颁证日 95.3.17

[21]申请号 91111653.2

[22]申请日 91.12.16

[73]专利权人 江汉石油管理局附属企业总公司

地址 433124湖北省潜江市广华

[72]发明人 吴必荣 朱关福 蔡济民

王方森 宋清华

A23B 7 / 00

[74]专利代理机构 湖北省专利事务所

代理人 胡建平

说明书页数:

附图页数:

[54]发明名称 白木耳什锦罐头的制作方法

[57]摘要

本发明涉及一种食用方便的白木耳什锦罐头的制作方法,属一种营养滋补类食品的制作和罐装方法,它以白木耳为基料,佐以 2-5 种水果,并加柠檬酸、白糖和水,混合装罐,排气封装,经逐级加温保温而成。由于在白木耳中加入了多种水果,使该罐头不仅带有浓郁的果香味和适宜的甜酸度,含有丰富的维生素,而且外观色彩也十分丰富,是一种具有较好色、香、味的甜羹类食品罐头。

权利要求书

1.一种白木耳什锦罐头的制作方法,其特征在于以白木耳为基料,加入 2-5 种水果,并加柠檬酸、白糖、水组合而成,白木耳、水果先经预处理,白木耳、水果、柠檬酸、白糖的配比(按固形物重量计)如下:

2-5 种水果	15-30%
白木耳	余量
白糖	适量
与水混合后按折光计为 14-18%	
柠檬酸	适量
加入后 pH 值为 3.5-4.0	
水	适量

将上述各配料混合装罐,排气封装,封装真空气压 0.075MPa 以下,然后置于 45-55℃ 的水中,经 8-12 分钟,升温至 107-109℃ (气压约 0.2MPa),保温 25-32 分钟,尔后在 10-15 分钟内降温至 40-50℃ 或常温,冷却即可。

2.按权利要求 1 所述的白木耳什锦罐头的制作方法,其特征在于水果的选料范围为:菠萝、桔子、樱桃、荔枝、苹果、梨子、草莓、葡萄、海棠、杨梅、青果、枣。

3.按权利要求 1 所述的白木耳什锦罐头的制作方法,其特征在于它是菠萝、桔子、樱桃、白木耳及白糖、柠檬酸和水组合而成。

4.按权利要求 3 所述的白木耳什锦罐头的制作方法,其特征在于制作方法为(组分按固形物重量计):

菠萝预处理:去皮、通心、整形、切片	6%
桔子预处理:剥皮去络、半去囊衣	9%
樱桃预处理:染色、漂洗	7%
白木耳经预处理	余量
柠檬酸	适量
加入后 pH 值 3.5	
白糖	适量
加入后按折光计为 15%	
水	适量

将上述各配料混合装罐,排气封装,封装真空气压为 0.075MPa 以下,然后置于 50℃ 水中,经 10 分钟,升温至 108℃ (气压 0.2MPa),保温 30 分钟,尔后在 10 分钟内降温至 45℃,冷却即可。

5.按权利要求 1 或 2 所述的白木耳什锦罐头的制作方法,其特征在于配料中还可加入黄瓜条或小西红柿。

6.按权利要求 1 所述的白木耳什锦罐头的制作方法,其特征在于由桔子、海棠、白木耳及白糖、柠檬酸和水组成而成。

7.按权利要求 6 所述的白木耳什锦罐头的制作方法,其特征在于制作方法为(组分按固形物重量计):

桔子预处理:剥皮去络、半去囊衣	10%
海棠预处理:去皮或不去皮	10%
白木耳经预处理	余量
柠檬酸	适量
加入后 pH 值 4.0	
白糖	适量
加入后按折光计为 17%	
水	适量

将上述各配料混合装罐,排气封装,封装真空气压为 0.075MPa 以下,然后置于 50℃ 水中,经 10 分钟,升温至 108℃ (气压 0.2MPa),保温 30 分钟,尔后在 10 分钟内降温至 45℃,冷却即可。

本发明涉及一种能食用方便的白木耳什锦罐头的制作方法,属一种营养滋补类食品的制作和罐装方法。

白木耳属一种营养滋补类食品,入水烧煮,即可食用,目前,市场上已存在有经加工可直接食用的白木耳罐头,由于这类罐头的原料除糖水外全部都是白木耳,因而,作为一种菜肴和甜食,不仅外观色泽单调,而且食用的味道也较贫乏。

本发明的目的在于避免上述不足而提供一种以白木耳为基料并加入多种水果的具有较好色、香味的白木耳什锦罐头的制作方法。

本发明的目的由如下方案来实现:它是以白木耳为基料,加入 2-5 种水果,并加柠檬酸、白糖、香、水组合而成,白木耳、水果先经预处理,白木耳、水果、柠檬酸、白糖的配比(按固形物重量计)如下:

2-5 种水果	15-30%
白木耳	余量
白糖	适量

与水混合后按折光计为 14-18%

柠檬酸 适量

加入后 pH 值为 3.5-4.0

水 适量

将上述各配料混合装罐，排气封装，封装真空气压 0.075MPa 以下，然后置于 45-55℃ 的水中，经 8-12 分钟，升温至 107-109℃（气压约 0.2MPa），保温 25-32 分钟，尔后在 10-15 分钟内降温至 40-50℃ 或常温，冷却即可。

上述方案中水果的选料范围可以为：菠萝、桔子、樱桃、荔枝、苹果、梨子、草莓、葡萄、海棠、杨梅、青果、枣。

上述方案中水果和白木耳的预处理方法为常规预处理方法，水果的预处理方法为：选料，去皮，整形，有的可经染色漂洗处理，白木耳的预处理方法为：选料，浸泡清水中 24-28 小时，洗净去蒂。

根据上述方案，本发明的主要特点在于在白木耳中添加了 2-5 种水果，并将它们混合、装罐、加温。由于水果具有红、黄、青等多种颜色，带有浓郁的果香味和适宜的甜酸度，并含有丰富的维生素，将它们配置于清纯白嫩的白木耳中，不仅观之有色，而且闻之有香，尝之有味，使其成为一种香甜味美、有彩有色、营养丰富的罐装方便食品。本发明制作中的加温保温，既可使白木耳加工成熟，也可有效地杀菌消毒，因而可使其得以较长时间的保存。

按上述的基本方案，本发明的配料中还可加入黄瓜条或者小西红柿，以使本发明具有更为丰富营养和色味。

图 1 为本发明一个实施例的加工流程图。

本发明的第一个实施例如下：它是由菠萝、桔子、樱桃、白木耳及白糖和柠檬酸组合而成，其制作方法如下(组分按固形物重量计)：

菠萝预处理：去皮、通心、整形、切片 6%
 桔子预处理：剥皮去络、半去囊衣 9%
 樱桃预处理：染色、漂洗 7%
 白木耳经预处理 余量
 柠檬酸 适量
 加入后 pH 值 3.5
 白糖 适量
 加入后按折光计为 15%

水 适量

将上述各配料混合装罐，排气封装，封装真空气压为 0.075MPa 以下，然后置于 50℃ 水中，经 10 分钟，再加温至 108℃（气压 0.2MPa），保温 30 分钟，尔后在 10 分钟内降温至 45℃，冷却即可。

本发明的第二个实施例为：它是由桔子、海棠、白木耳及白糖和柠檬酸组合而成，其制作方法如下(组分按固形物重量计)：

桔子预处理：剥皮去络、半去囊衣 10%
 海棠预处理：去皮或不去皮 10%
 白木耳经预处理 余量
 柠檬酸 适量
 加入后 PH 值 4.0
 白糖 适量
 加入后按折光计为 17%
 水 适量

罐装制作方法同第一实施例相同。

本发明第三个实施例如下：它由菠萝、桔子、葡萄、小西红柿、白木耳及白糖和柠檬酸组合而成，其制作方法如下：(组份按固形物重量计)：

菠萝：去皮、通心、整形、切片 5%
 桔子：剥皮去络、半去囊衣 8%
 葡萄洗净去蒂 7%
 小西红柿经烫皮处理 10%
 白木耳经预处理 余量
 柠檬酸 适量
 加入后 pH 值 3.8
 白糖 适量
 加入后按折光计为 18%
 水 适量

装罐制作方法同第一个实施例相同

说明书附图

