

[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl.
A23G 3/48 (2006.01)
A23L 1/29 (2006.01)



[12] 发明专利申请公布说明书

[21] 申请号 200710193555.2

[43] 公开日 2008年5月21日

[11] 公开号 CN 101181002A

[22] 申请日 2007.12.17

[21] 申请号 200710193555.2

[71] 申请人 中国科学院长春应用化学研究所

地址 130022 吉林省长春市人民大街 5625 号

[72] 发明人 王淑敏 张语迟 刘志强 宋凤瑞

刘淑莹 杜芹芹

[74] 专利代理机构 长春科宇专利代理有限责任公司
代理人 马守忠

权利要求书 1 页 说明书 6 页 附图 1 页

[54] 发明名称

人参果脯的加工方法

[57] 摘要

本发明提供人参果脯的加工方法。该方法是将新鲜人参清洗干净，去除须根，刷去外皮，放入蒸参锅内，常温蒸制，蒸制结束后取出，迅速放入蔗糖与柠檬酸的混合溶液中，浸泡一段时间后，用蔗糖与柠檬酸的混合溶液煮制人参，煮制结束后再将人参继续放在蔗糖、山梨酸钾与柠檬酸溶液中浸泡一段时间，浸泡结束后将人参取出，放在日光下自然干燥，干至软硬度适中即可。该加工方法加工的人参果脯，工艺简单，所用原料均为食品级，加工出的人参果脯颜色鲜艳，美观。总皂苷含量在 0.8~1.5% 之间。糖含量在 6~10% 之间，该方法使人参果脯中的糖与皂苷均在一个合理的范围之内，使人参果脯既达到补益的效果，又不会导致补益过度，可做为食品使用。

1. 人参果脯的加工方法，其特征在于步骤和条件如下：将新鲜人参清洗干净，用毛刷刷去表皮，掰掉须根，放入蒸参箱中，头向下摆放，常压蒸制 3~5 小时，蒸制结束后将人参取出，放入浓度为 0.3g/ml~0.7g/ml 蔗糖与浓度为 0.003/ml~0.01g/ml 柠檬酸混合水溶液中，蔗糖重量与柠檬酸重量配比范围为 100: 1~100: 3，煎煮 10~40 分钟，煎煮结束后，继续将人参浸泡在蔗糖与柠檬酸混合溶液中 24~72 小时，取出人参放在日光下 5 小时或阴干 10 小时后，再将人参放入浓度为 0.2g/ml 蔗糖、0.002g/ml 柠檬酸、0.003g/ml 山梨酸钾的混合溶液中浸渍 10 分钟，蔗糖：柠檬酸：山梨酸钾的重量配比为：100: 1: 1~100: 5: 1，浸渍结束，将果脯取出在温度为 30℃ 的日光下晒 72 小时，或阴干 120 小时后，含水量为 20%，进行真空包装，得到人参果脯。

人参果脯的加工方法

技术领域

本发明属于人参的食品加工方法。

技术背景

人参为五加科植物人参 *Panax ginseng* C. A. Mey 的干燥根。

中药人参性温，味甘、微苦。具有大补元气，复脉固脱，补脾益肺，生津，安神之功效；用于体虚欲脱、肢冷脉微、气不摄血、崩漏下血、脾虚食少、肺虚喘咳、津伤口渴、内热消渴、阳痿宫冷等症。然而人参直接服用过于燥热，经过加工成果脯可以有效地控制果脯中皂苷与糖的含量，可使人参补而不过，温而不燥。适合于免疫力低下、低血糖、中老年体弱多病患者平时食用。人参果脯加工简单可行。原材料包括新鲜人参（直径 1.5cm~2.5cm）、蔗糖、柠檬酸、山梨酸钾。可以使人参药品食品化，扩大人参销路。

发明内容

本发明的目的是提供的加工方法。该方法以蔗糖、柠檬酸为辅料，将鲜人参洗刷干净，刷去表皮，放入专业蒸参箱中，蒸制一段时间，蒸制结束后取出，立刻放入煎煮锅内，用蔗糖柠檬酸的混合溶液煎煮一段时间，再用一定浓度的蔗糖与柠檬酸混合溶液浸泡一段时间。在日光下或阴干一段时间后再继续放入一定浓度的蔗糖、柠檬酸、山梨酸钾混合溶液中浸渍。取出晒至含水量适度为宜。直径在 1cm~1.5 cm 的人参加工后颜色呈金黄色，直径 1.5 cm 以上的人参加工后颜色红

棕色。二者颜色均较美观，有光泽。加工方法简单可行，可批量生产。

实施本发明的技术方案如下：

将新鲜人参清洗干净，用毛刷刷去表皮，掰掉须根，放入蒸参箱中，头向下摆放，常压蒸制 3~5 小时，蒸制结束后将人参取出，放入浓度为 0.3g/ml~0.7g/ml 蔗糖与浓度为 0.003/ml~0.01g/ml 柠檬酸混合水溶液中，蔗糖重量与柠檬酸重量配比范围为 100: 1~100: 3，煎煮 10~40 分钟，煎煮结束后，继续将人参浸泡在蔗糖与柠檬酸混合溶液中 24~72 小时，取出人参放在日光下 5 小时或阴干 10 小时后，再将人参放入浓度为 0.2g/ml 蔗糖、0.002g/ml 柠檬酸、0.003g/ml 山梨酸钾的混合溶液中浸渍 10 分钟，蔗糖：柠檬酸：山梨酸钾的重量配比为：100: 1: 1~100: 5: 1，浸渍结束，将果脯取出在温度为 30℃的日光下晒 72 小时，或阴干 120 小时后，含水量为 20%，进行真空包装，得到人参果脯。

该加工方法加工的人参果脯，工艺简单，所用原料均为食品级，加工出的人参果脯颜色鲜艳，美观。总皂苷含量在 0.8~1.5%之间。糖含量在 6~10%之间，该方法使人参果脯中的糖与皂苷均在一个合理的范围之内，使人参果脯既达到补益的效果，又不会导致补益过度，可做为食品使用。

附图说明

图 1 为直径 1.5cm-2cm 的人参果脯（红棕色）。

图 2 为直径在 1cm-1.5cm 的人参果脯切片（金黄色）。

具体实施方式

实施例 1：直径在 1cm~1.5cm 的新鲜人参清洗干净，用毛刷刷去表皮，掰掉须根。放入蒸参箱中，头稍向下倾斜摆放，常压蒸制 3.5 小时。蒸制结束后将人参取出，立刻放入浓度为 0.5g/ml 蔗糖与浓度为 0.005g/ml 柠檬酸混合水溶液中煎煮 20 分钟。蔗糖重量与柠檬酸重量配比为 100：1。煎煮结束后，继续将人参浸泡在蔗糖与柠檬酸混合溶液中 30 小时。取出晒至半干后，再将人参放入浓度为 0.2g/ml 蔗糖、浓度为 0.002g/ml 柠檬酸、浓度为 0.003g/ml 山梨酸钾的混合溶液中浸渍 10 分钟，蔗糖：柠檬酸：山梨酸钾的重量配比为：100：1：3，取出晒至表面不沾手，即为成品。加工品糖含量为 8%，皂苷含量为 1.6%。果脯白皮率为 30%。总体颜色浅黄色。

实施例 2：直径在 1cm~1.5cm 的新鲜人参清洗干净，用毛刷刷去表皮，掰掉须根。放入蒸参箱中，头向下摆放，常压蒸制 4 小时。蒸制结束后将人参取出，立刻放入浓度为 0.5g/ml 蔗糖与浓度为 0.005g/ml 柠檬酸混合水溶液中煎煮 20 分钟。蔗糖重量与柠檬酸重量配比为 100：1，煎煮结束后继续将人参浸泡在蔗糖与柠檬酸混合溶液中 30 小时。取出晒至半干后，再将人参放入浓度为 0.2g/ml 蔗糖、浓度为 0.002g/ml 柠檬酸、浓度为 0.003g/ml 山梨酸钾的混合溶液中浸渍 10 分钟，蔗糖：柠檬酸：山梨酸钾的重量配比为：100：1：1.5，取出晒至表面不沾手，即为成品。加工品糖含量为 8.4%，皂苷含量为 1.4%。果脯白皮率为 30%。总体颜色浅黄色。

实施例 3：直径在 1cm~1.5cm 的新鲜人参清洗干净，用毛刷刷去表皮，掰掉须根。放入蒸参箱中，头向下摆放，常压蒸制 4 小时。

蒸制结束后将人参取出，立刻放入浓度为 0.5g/ml 蔗糖与浓度为 0.005g/ml 柠檬酸混合水溶液中煎煮 20 分钟。蔗糖重量与柠檬酸重量配比为 100: 1，煎煮结束后继续将人参浸泡在蔗糖与柠檬酸混合溶液中 30 小时。取出晒至半干后，再将人参放入浓度为 0.2g/ml 蔗糖、浓度为 0.002g/ml 柠檬酸、浓度为 0.003g/ml 山梨酸钾的混合溶液中浸渍 10 分钟，蔗糖：柠檬酸：山梨酸钾的重量配比为：100: 1: 1.5，取出晒至表面不沾手，即为成品。加工品糖含量为 9%，皂苷含量为 1.4%。果脯白皮率为 10%。总体颜色金黄色。

实施例 4：直径在 1cm~1.5cm 的新鲜人参清洗干净，用毛刷刷去表皮，掰掉须根。放入蒸参箱中，头向下摆放，常压蒸制 3.5 小时。蒸制结束后将人参取出，立刻放入浓度为 0.7g/ml 蔗糖与浓度为 0.006g/ml 柠檬酸混合溶液中煎煮 20 分钟。蔗糖重量与柠檬酸重量配比为 100: 0.85，煎煮结束后继续将人参浸泡在蔗糖与柠檬酸混合溶液中 48 小时。取出晒至半干后，再将人参放入浓度为 0.2g/ml 蔗糖、浓度为 0.002g/ml 柠檬酸、浓度为 0.003g/ml 山梨酸钾的混合溶液中浸渍 10 分钟，蔗糖：柠檬酸：山梨酸钾的重量配比为：100: 1: 1.5 取出晒至表面不沾手，即为成品。加工品糖含量为 11.2%，皂苷含量为 1.3%。果脯白皮率为 30%。总体颜色深黄色。

实施例 5：直径在 1cm~1.5cm 的鲜人参清洗干净，用毛刷刷去表皮，掰掉须根。放入蒸参箱中，头稍向下倾斜摆放，常压蒸制 4 小时。蒸制结束后将人参取出，立刻放入浓度为 0.5g/ml 蔗糖与浓度为 0.005g/ml 柠檬酸混合水溶液中煎煮 20 分钟。蔗糖重量与柠檬酸重量

配比为 100: 1, 煎煮结束后继续将人参浸泡在蔗糖与柠檬酸混合溶液中 30 小时。取出晒至半干后, 再将人参放入浓度为 0.2g/ml 蔗糖、浓度为 0.002g/ml 柠檬酸、浓度为 0.003g/ml 山梨酸钾的混合溶液中浸渍 10 分钟, 蔗糖: 柠檬酸: 山梨酸钾的重量配比为: 100: 1: 1.5 取出晒至表面不沾手, 即为成品。加工品糖含量为 11.5%, 皂苷含量为 1.3%。果脯白皮率为 10%。总体颜色浅黄色。

实施例 6: 直径在 1cm~1.5cm 的新鲜人参清洗干净, 用毛刷刷去表皮, 掰掉须根。放入蒸参箱中, 头向下摆放, 常压蒸制 3 小时。蒸制结束后将人参取出, 立刻放入浓度为 0.5g/ml 蔗糖与浓度为 0.005g/ml 柠檬酸混合水溶液中煎煮 20 分钟。蔗糖重量与柠檬酸重量配比为 100: 1, 煎煮结束后继续将人参浸泡在蔗糖与柠檬酸混合溶液中 30 小时。取出晒至半干后, 再将人参放入浓度为 0.2g/ml 蔗糖、浓度为 0.002g/ml 柠檬酸、浓度为 0.003g/ml 山梨酸钾的混合溶液中浸渍 10 分钟, 蔗糖: 柠檬酸: 山梨酸钾的重量配比为: 100: 1: 1.5 取出晒至表面不沾手, 即为成品。加工品糖含量为 12%, 皂苷含量为 1.1%。果脯白皮率为 10%。总体颜色浅黄色。

实施例 7: 直径在 1.5~2cm 的新鲜人参清洗干净, 用毛刷刷去表皮, 掰掉须根。放入蒸参箱中, 头向下摆放, 常压蒸制 5 小时。蒸制结束后将人参取出, 立刻放入浓度为 0.5g/ml 蔗糖与浓度为 0.005g/ml 柠檬酸混合水溶液中煎煮 20 分钟。蔗糖重量与柠檬酸重量配比为 100: 1, 煎煮结束后继续将人参浸泡在蔗糖与柠檬酸混合溶液中 30 小时。取出晒至半干后, 再将人参放入浓度为 0.2g/ml 蔗糖、

浓度为 0.002g/ml 柠檬酸、浓度为 0.003g/ml 山梨酸钾的混合溶液中浸渍 10 分钟，蔗糖：柠檬酸：山梨酸钾的重量配比为：100：1：1.5，取出晒至表面不沾手，即为成品。加工品糖含量为 8%，皂苷含量为 1.8%。果脯白皮率为 20%。总体颜色红棕色。

实施例 8：直径在 1.5cm~2cm 的新鲜人参清洗干净，用毛刷刷去表皮，掰掉须根。放入蒸参箱中，头向下摆放，常压蒸制 5 小时。蒸制结束后将人参取出，立刻放入浓度为 0.6g/ml 蔗糖与浓度为 0.006g/ml 柠檬酸混合溶液中煎煮 10 分钟。蔗糖重量与柠檬酸重量配比为 100：1，煎煮结束后继续将人参浸泡在蔗糖与柠檬酸混合溶液中 24 小时。取出晒至半干后，再将人参放入浓度为 0.2g/ml 蔗糖、浓度为 0.002g/ml 柠檬酸、浓度为 0.003g/ml 山梨酸钾的混合溶液中浸渍 10 分钟，蔗糖：柠檬酸：山梨酸钾的重量配比为：100：1：1.5 取出晒至表面不沾手，即为成品。加工品糖含量为 8%，皂苷含量为 1.6%。果脯白皮率为 30%。总体颜色红棕色。



图 1

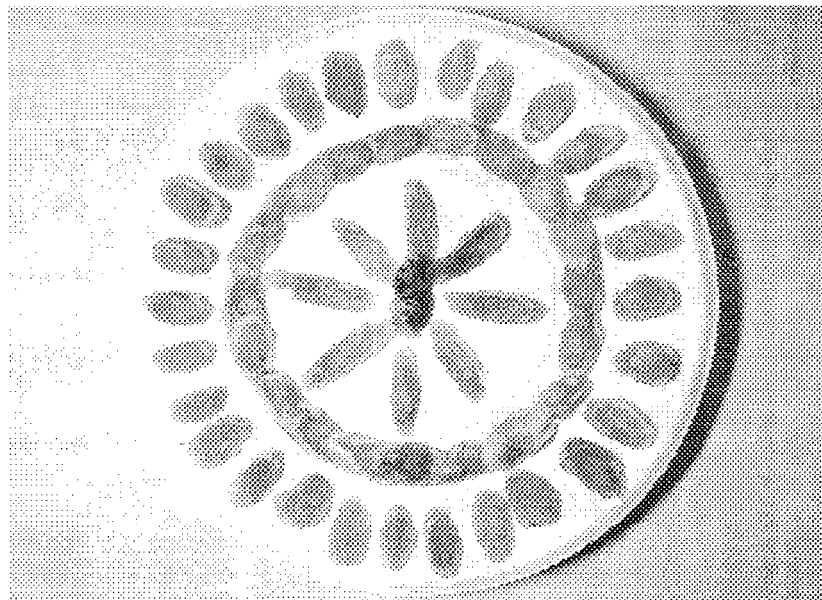


图 2