

# 权 利 要 求 书

---

1、一种龙眼干燥方法，其特征在于，包括以下步骤：

对鲜龙眼进行剪枝及挑选分级，对分级后的鲜龙眼漂烫钝酶，经漂烫的龙眼放入护色液中护色处理，对护色处理后的龙眼进行热风干燥；所述护色液按质量百分比由以下组份组成：抗坏血酸 0.05%~0.15%，苹果酸 0.06%~0.10%，氯化钙 0.10%~0.30%，碳酸氢钠 0.10%~0.30%，余量为水；

所述热风干燥采用分段干燥方式：第一阶段干燥温度为 65℃、干燥时间 6h、热风速率 1.5m/s，第二阶段干燥温度为 75℃、干燥时间 12h、热风速率 1.5m/s，第三阶段干燥温度为 70℃、干燥时间 6h、热风速率 1.5m/s。

2、如权利要求 1 所述的龙眼干燥方法，其特征在于，所述护色液按质量百分比由以下组份组成：抗坏血酸 0.1%，苹果酸 0.08%，氯化钙 0.3%，碳酸氢钠 0.1%，余量为水。

3、如权利要求 1 所述的龙眼干燥方法，其特征在于，所述剪枝及挑选分级具体为：选用果实成熟度相近，健康无虫害的鲜龙眼，挑选无外部机械损伤者，剪枝留梗约 0.5cm 后进行分级，选取大小适中均一的鲜龙眼待用。

4、如权利要求 1 所述的龙眼干燥方法，其特征在于，所述漂烫钝酶具体为：将分级后鲜龙眼浸入 100℃热水中漂烫 3min，室温冷却。

5、如权利要求 1 所述的龙眼干燥方法，其特征在于，所述护色处理的时间为 30min，料液比为 1:1.5。

6、如权利要求 1 所述的龙眼干燥方法，其特征在于，所述热风干燥采取两层龙眼进行烘制。