

权 利 要 求 书

1、一种鲜天麻软罐头的制备方法，其特征在于，包括以下步骤：

1) 清洗：将新鲜天麻经清水洗净，去除表面菌丝；

2) 分级：根据天麻赤道部位的直径，将天麻分级放置；

5 3) 护色、保脆：将分级后的鲜天麻浸泡于复合护色液中煮沸 8-12min，
每次鲜天麻样品体积为复合护色液体积的 1/4；

4) 冷却：将热处理后的鲜天麻捞出，用流动的自来水浸泡冷却；

10 5) 脱色、防腐：将冷却后的鲜天麻用含复合保护剂的溶液于室温条件下浸泡 5h，每次鲜天麻样品体积为以上含复合保护剂的溶液体积的 1/4，处
理后取出经冷风干燥至天麻表面无水分；

6) 沥干：常温下，经冷风干燥至天麻表面无水分；

7) 真空包装：将处理后的鲜天麻用未拉伸的聚丙烯耐高温真空袋分装，
用真空包装机进行封装；

15 8) 杀菌：将包装好的产品于高温蒸煮锅中杀菌 10-15min，将高温杀菌
后的产品捞出，用流动的自来水迅速冷却，装箱，得到成品；

所述复合护色液为质量浓度为 0.05%-0.25%的柠檬酸和质量浓度为
0.05%-0.20%的氯化钙的混合液。

20 ~~2、根据权利要求 1 所述的鲜天麻软罐头的制备方法，其特征在于，所
述复合保护剂组合为：质量浓度为 0.025%的乙二胺四乙酸二钠+质量浓度为
0.050% 的 D-异抗坏血酸钠+质量浓度为 0.050%的山梨酸钾；或者，质量
浓度为 0.025%的乙二胺四乙酸二钠+质量浓度为 0.050%的 D-异抗坏血酸钠
+质量浓度为 0.020%的乳酸链球菌素。~~

~~32、根据权利要求 1 所述的鲜天麻软罐头的制备方法，其特征在于，所
述封口条件为：抽真空 18s，加热 5s，冷却 5s，封口 5s。~~

25 ~~43、一种由权利要求 1 至 31 至 2 中任一权利要求所述的制备方法制备
得到的鲜天麻软罐头。~~