

罗汉果的开发利用

黄家德 张厚瑞 李才华

(广西植物研究所, 桂林 541006)

罗汉果 (*Siraitia grosvenorii*) 为我区永福、临桂、龙胜等县栽培的多年生草本植物的果实。该果性温味甜, 具有清热、润肺、去痰、止咳的功效, 民间常用作清凉饮料的原料或调味剂。目前, 我区的罗汉果多为果实成熟后采摘, 经加热干燥处理后, 直接在市场上销售。由于罗汉果易于破碎、吸潮及霉变, 不便于携带、运输及贮藏, 造成了罗汉果市场小、价格低、销售量少, 影响了农民生产罗汉果的积极性。为加速我区特产罗汉果的开发利用, 我们经过深入调查和多次试验, 研制出了袋装罗汉果、罗汉果糕、罗汉果汁粉、罗汉果咖啡茶、罗汉果膏、罗汉果冲剂等罗汉果系列产品。现将其制作工艺和特点报道如下, 供参考。

1 袋装罗汉果

1.1 主要原料: 罗汉果。

1.2 制作工艺: 每年8、9月份罗汉果果实成熟后采摘, 加热处理约7昼夜, 干燥后直接装入聚乙烯塑料袋中, 每袋2~8个不等, 视果的大小和袋的大小而定, 然后使用真空封口机, 先将袋内的气体抽完后即刻封口即得。

1.3 特点: 外形美观, 防潮防霉, 贮藏期延长, 能长时间地保持罗汉果的色泽和风味; 同时方便携带、运输, 利于出口创汇。

2 罗汉果糕

2.1 主要原料: 罗汉果、糯米粉、白糖。

2.2 制作工艺: 将成熟罗汉果果实干燥、破碎, 去掉种子后, 用钢磨磨细过筛成为粉状, 加入适量的糯米粉和白糖, 用水搅拌均匀成为酱状, 倒入方盘中, 并用小木板刮成2~3 cm厚的片状, 蒸熟, 冷却后适度烘干, 包装即得。

2.3 特点: 口感松软, 甜度适中, 罗汉果味浓郁, 是一种良好的具保健作用的小食品。

3 罗汉果汁粉

3.1 主要原料: 罗汉果、 β -环状糊精、黄原胶、多糖。

3.2 制作工艺: 将成熟、干燥的罗汉果破碎后, 加入8—10倍清水, 在70℃下浸泡2~3 h, 其中应适度进行搅拌以便浸提均匀, 然后用纱布过滤浸提液, 一般连续浸提4次。最后将各次浸提液合并, 加入适量的 β -环状糊精、多糖和黄原胶搅匀, 高压均质, 浓缩脱气, 待固形物达80%以上时进行真空干燥, 并粉碎成粉状, 过筛, 包装即得。

3.3 特点: 色泽黄褐, 加水能迅速溶解, 水溶液色淡黄彻亮, 具有明显的罗汉果香气及甜味, 口感丰满, 余味悠长。

1995-01-07 收稿

第一作者简介: 黄家德, 男, 1962年出生, 助理研究员, 植物保护专业。

4 罗汉果咖啡茶

4.1 主要原料: 罗汉果汁粉、速溶咖啡、白糖。

4.2 制作工艺: 将罗汉果汁粉和速溶咖啡按3:1的比例混合均匀, 再调入适量的白糖使甜味适中, 经适宜的干燥后, 用锡箔纸制做的包装袋包装即得。

4.3 特点: 色泽为黄褐至咖啡色, 加入热水即成为乳状液, 罗汉果味、咖啡味并存, 香气浓郁持久, 口感甘甜鲜爽, 特别适于中老年人饮用。具有清肝润肺、止咳祛痰、提神醒脑之效。

5 罗汉果膏

5.1 主要原料: 罗汉果汁粉、速食凉粉、白糖。

5.2 制作工艺: 将速食凉粉加入少量清水搅成乳状液, 然后慢慢倒入煮沸的清水中, 边倒边搅拌, 再加入适量的罗汉果汁粉及少许白糖, 拌匀并熬煮, 当液面出现粘膜、固形物达75%左右时停止加热, 倒入预置的罐头瓶中, 自然冷却, 待凝固后真空封口, 包装即得。

5.3 特点: 色泽光润, 状如水晶, 罗汉果香气及甜味浓郁, 口感细腻, 特别适宜于老年人及少年儿童食用。具有清热解暑、清胃润肠、清肝润肺、止咳祛痰之功效。

6 罗汉果冲剂

6.1 主要原料: 罗汉果、糊精、蔗糖粉。

6.2 制作工艺: 将成熟罗汉果干燥处理后破碎, 加水煎煮一定时间后, 去渣取汁, 加入少量糊精后将汁煎熬成浓稠浸膏, 再加入适量的蔗糖粉, 充分拌匀, 并捏成小团状或搓制成颗粒, 然后在不超过60℃的温度下烘干, 冷却后磨碎过筛, 包装即成。包装可直接用袋装, 也可以先将其压成长3 cm、宽2 cm、厚1 cm的方块, 外包一层防潮纸后, 再用盒装。

6.3 特点: 本品可作为保健药品使用, 具有清热、润肺、去痰、止咳之功效, 临床上常用以治疗肺热、咳嗽、痰多等症状。同时有便于携带、贮存以及服用方便、作用快等特点。

参 考 文 献

- 1 成桂仁. 罗汉果甜味成份的研究概况. 广西植物, 1987, 7(3): 285~286
- 2 华南农学院主编. 果品贮藏加工学. 北京: 农业出版社, 1986