



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 113317469 A

(43) 申请公布日 2021.08.31

(21) 申请号 202110709779.4

A23L 33/00 (2016.01)

(22) 申请日 2021.06.25

A23L 3/00 (2006.01)

A23L 3/3562 (2006.01)

(71) 申请人 百色学院

地址 533000 广西壮族自治区百色市中山二路21号

(72) 发明人 杨郑州 谢晓娜 黄斌

(74) 专利代理机构 北京盛凡智荣知识产权代理有限公司 11616

代理人 张堃

(51) Int. Cl.

A23L 21/10 (2016.01)

A23L 21/15 (2016.01)

A23L 5/41 (2016.01)

A23L 27/10 (2016.01)

A23L 29/262 (2016.01)

权利要求书1页 说明书3页 附图1页

(54) 发明名称

一种芒果红薯复合果酱的制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种芒果红薯复合果酱的制作方法,本发明配方简单,易于推广到工业规模生产,以芒果及红薯为主要原料,通过添加护色剂、白砂糖、增稠剂,并进行熬煮,以提高果酱的浓度,增大渗透压,降低水分活度,抑制微生物的增长,有效延长果酱保持时间,经装罐、杀菌、冷却后即得复合果酱,所述复合果酱色泽透亮、口感极佳、颜色均匀、组织状态细腻,有效保留了芒果及红薯的营养成分,可长期食用,男女老少皆宜。



1. 一种芒果红薯复合果酱的制作方法,其特征在于,包括以下步骤:

1) 芒果浆的制备:选取新鲜且成熟度适中的芒果,清洗芒果并去皮去核,将芒果肉切小块并沥干水分后放入榨汁机,加入相当于原料1-2倍重量的纯净水进行打浆,即得芒果浆,放置备用;

2) 红薯泥的制备:选取红薯,将红薯洗净、去皮、切片,然后放入蒸锅小火蒸熟,在煮熟的红薯中添加护色剂后放入榨汁机,加入相当于原料1-2倍重量的纯净水进行打浆,即得红薯泥,放置备用;

3) 果酱的制备:按比例取用芒果浆与红薯泥放入锅中,加热升温进行熬煮,熬煮期间需搅拌,使其均匀并防止焦糊,随后依次按比例加入白砂糖、增稠剂,再经装罐、杀菌、冷却,即可制得成品。

2. 根据权利要求1所述的一种芒果红薯复合果酱的制作方法,其特征在于:所述芒果宜选用金煌芒,所述红薯宜选用红心红薯。

3. 根据权利要求1所述的一种芒果红薯复合果酱的制作方法,其特征在于:所述护色剂为食用级的柠檬酸,所述护色剂浓度0.3%-0.5%。

4. 根据权利要求1所述的一种芒果红薯复合果酱的制作方法,其特征在于:所述芒果浆与红薯泥比例为1:1-2:1。

5. 根据权利要求1所述的一种芒果红薯复合果酱的制作方法,其特征在于:所述增稠剂为食用级的羧甲基纤维素钠(CMC-Na),所述增稠剂的添加量为果酱总重的0.2%。

6. 根据权利要求1所述的一种芒果红薯复合果酱的制作方法,其特征在于:所述白砂糖的添加量为果酱总重的10-14%。

7. 根据权利要求1所述的一种芒果红薯复合果酱的制作方法,其特征在于:所述芒果浆与红薯泥熬煮温度为95℃-100℃,熬煮时间为10-14min。

8. 根据权利要求1所述的一种芒果红薯复合果酱的制作方法,其特征在于:所述装罐需控制果酱温度不低于85℃,封罐时温度不低于80℃。

9. 根据权利要求1所述的一种芒果红薯复合果酱的制作方法,其特征在于:所述杀菌的温度控制在95℃-100℃,杀菌时间约为5-10min。

## 一种芒果红薯复合果酱的制作方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种果酱的制备方法,具体是指一种芒果红薯复合果酱的制作方法。

### 背景技术

[0002] 果酱是一种凝胶物质,它是用天然的水果熬制而成,可将水果长期保存且方便运输,味道酸甜适口、口感细腻醇厚,很多厨师会将其抹在面包和吐司等面点上,来丰富面点的口感,果酱适合所有人群,有调味、健胃、开胃的功效。在保鲜技术不发达的年代,人们想尽了办法来保持水果的口感,其中将其制成蜜饯和果酱则是人们常用的方法,这种方法起源于19世纪,直到今天,果酱依然是欧美家庭常备的调味品之一。

[0003] 芒果作为热带水果之王,不仅含有大量的营养物质,比如维生素A、维生素C、粗纤维、蛋白质、糖,蛋白质、矿物质、糖类等,能够很好的捕虫人体所需的营养,而且具有清理肠胃、防治便秘、动脉硬化、防治高血压、美化肌肤、抗癌的功效。芒果主要是集中在7、8月份上市,上市时间较短,其余非上市季节,人们比较难吃到芒果,因而芒果酱具有很好的市场前景,而目前市场上还比较少有芒果酱产品。

[0004] 市面常见的芒果酱内产品中往往会加入很多糖,用于保持果酱良好的形态,增强果酱的口感,但是长期食用会引起高糖的隐患,对人体的健康不利,同时芒果酱也存在着不易长期存储的缺点。

### 发明内容

[0005] 本发明要解决的技术问题是克服上述技术的缺陷,提供一种芒果红薯复合果酱的制作方法。

[0006] 为解决上述技术问题,本发明提供的技术方案为一种芒果红薯复合果酱的制作方法,包括以下步骤:

[0007] 1) 芒果浆的制备:选取新鲜且成熟度适中的芒果,清洗芒果并去皮去核,将芒果肉切小块并沥干水分后放入榨汁机,加入相当于原料1-2倍重量的纯净水进行打浆,即得芒果浆,放置备用;

[0008] 2) 红薯泥的制备:选取红薯,将红薯洗净、去皮、切片,然后放入蒸锅小火蒸熟,在煮熟的红薯中添加护色剂后放入榨汁机,加入相当于原料1-2倍重量的纯净水进行打浆,即得红薯泥,放置备用;

[0009] 3) 果酱的制备:按比例取用芒果浆与红薯泥放入锅中,加热升温进行熬煮,熬煮期间需搅拌,使其均匀并防止焦糊,随后依次按比例加入白砂糖、增稠剂,再经装罐、杀菌、冷却,即可制得成品。

[0010] 优选地,所述芒果宜选用金煌芒,所述红薯宜选用红心红薯。

[0011] 优选地,所述护色剂为食用级的柠檬酸,所述护色剂浓度0.3%-0.5%。

[0012] 优选地,所述芒果浆与红薯泥比例为1:1-2:1。

[0013] 优选地,所述增稠剂为食用级的羧甲基纤维素钠(CMC-Na),所述增稠剂的添加量

为果酱总重的0.2%。

[0014] 优选地,所述白砂糖的添加量为果酱总重的10-14%。

[0015] 优选地,所述芒果浆与红薯泥熬煮温度为95℃-100℃,熬煮时间为10-14min。

[0016] 优选地,所述装罐需控制果酱温度不低于85℃,封罐时温度不低于80℃。

[0017] 优选地,所述杀菌的温度控制在95℃-100℃,杀菌时间约为5-10min。

[0018] 本发明中原料来源如下:

[0019] 芒果:芒果色泽亮丽,果肉多汁,口感丝滑,是人们生活必备的水果之一。芒果有很高的营养价值,其含有丰富的糖、蛋白质、粗纤维,其中所含有的胡萝卜素含量最高,是苹果的45-104倍,是水果中很少有的;其次维生素C的含量也很丰富,是苹果的3-10倍。芒果还具有人体必须的蛋白质、脂肪和糖等,除此之外,它还有多种食用价值和药用价值,例如常吃芒果可以清肝明目、健胃养颜,对于老年人来说,则具有延缓器官功能衰竭、化痰止咳的功效,对于有心脑血管疾病的人们来说,芒果还具有减轻以及预防的作用,在医学上,芒果被提取并用到利尿以及缓污剂中,其独特的抑制病毒作用也常常被用作抵抗化脓球菌、大肠杆菌、绿脓杆菌等病毒;芒果还具有抗癌的功效,因为其具有的番茄红素、类黄酮、硒都有抑制致癌物质的产生的作用,尤其是结肠癌。

[0020] 红薯:又名番薯,一年生草本植物,红薯含有丰富的糖、蛋白质、粘蛋白、赖氨酸和多种维生素,其中β-胡萝卜素、维生素E和维生素C含量最高。特别是红薯含有丰富的赖氨酸。红薯含有大量的膳食纤维、胡萝卜素、维生素A、维生素B、维生素C、维生素E以及钾、铁、铜、硒、钙等多种微量元素,营养价值非常高,被营养学家们称为营养最均衡的保健食品。我国古代中医在“本草纲目”中赞誉红薯性味甘甜,有补虚乏、益气力、健脾胃、活血化瘀、清热解毒等功效。

[0021] 本发明与现有技术相比的优点在于:本发明配方简单,易于推广到工业规模生产,以芒果及红薯为主要原料,通过添加护色剂、白砂糖、增稠剂,并进行熬煮,以提高果酱的浓度,增大渗透压,降低水分活度,抑制微生物的增长,有效延长果酱保持时间,经装罐、杀菌、冷却后即得复合果酱,所述复合果酱色泽透亮、口感极佳、颜色均匀、组织状态细腻,有效保留了芒果及红薯的营养成分,可长期食用,男女老少皆宜。

## 附图说明

[0022] 图1是本发明一种芒果红薯复合果酱的制作方法的工艺流程示意图。

## 具体实施方式

[0023] 下面结合实施例对本发明一种芒果红薯复合果酱的制作方法做进一步的详细说明。

[0024] 实施例1

[0025] 选取新鲜且成熟度适中的芒果,清洗芒果并去皮去核,将芒果肉切小块并沥干水分后放入榨汁机,加入相当于原料1倍重量的纯净水进行打浆,即得芒果浆,放置备用;选取红薯,将红薯洗净、去皮、切片,然后放入蒸锅小火蒸熟,在煮熟的红薯中添加浓度为0.3%的柠檬酸后放入榨汁机,加入相当于原料1倍重量的纯净水进行打浆,即得红薯泥,放置备用;按1:1的比例取用芒果浆与红薯泥放入锅中,加热升温进行熬煮,熬煮期间需搅拌,使其

均匀并防止焦糊,所述芒果浆与红薯泥熬煮温度为95℃,熬煮时间为10min,随后依次按比例加入白砂糖、羧甲基纤维素钠,所述羧甲基纤维素钠的添加量为果酱总重的0.2%,所述白砂糖的添加量为果酱总重的10%;再进行装罐、杀菌,所述装罐需控制果酱温度不低于85℃,封罐时温度不低于80℃,所述杀菌的温度控制在100℃,杀菌时间约为5min,再经冷却后,即可得成品。

[0026] 实施例2

[0027] 选取新鲜且成熟度适中的芒果,清洗芒果并去皮去核,将芒果肉切小块并沥干水分后放入榨汁机,加入相当于原料1.5倍重量的纯净水进行打浆,即得芒果浆,放置备用;选取红薯,将红薯洗净、去皮、切片,然后放入蒸锅小火蒸熟,在煮熟的红薯中添加浓度为0.4%的柠檬酸后放入榨汁机,加入相当于原料1.5倍重量的纯净水进行打浆,即得红薯泥,放置备用;按1.5:1比例取用芒果浆与红薯泥放入锅中,加热升温进行熬煮,熬煮期间需搅拌,使其均匀并防止焦糊,所述芒果浆与红薯泥熬煮温度为100℃,熬煮时间为12min,随后依次按比例加入白砂糖、羧甲基纤维素钠,所述羧甲基纤维素钠的添加量为果酱总重的0.2%,所述白砂糖的添加量为果酱总重的12%;再进行装罐、杀菌,所述装罐需控制果酱温度不低于85℃,封罐时温度不低于80℃,所述杀菌的温度控制在100℃,杀菌时间约为7min,再经冷却后,即可得成品。

[0028] 实施例3

[0029] 选取新鲜且成熟度适中的芒果,清洗芒果并去皮去核,将芒果肉切小块并沥干水分后放入榨汁机,加入相当于原料2倍重量的纯净水进行打浆,即得芒果浆,放置备用;选取红薯,将红薯洗净、去皮、切片,然后放入蒸锅小火蒸熟,在煮熟的红薯中添加浓度为0.5%的柠檬酸后放入榨汁机,加入相当于原料2倍重量的纯净水进行打浆,即得红薯泥,放置备用;按2:1比例取用芒果浆与红薯泥放入锅中,加热升温进行熬煮,熬煮期间需搅拌,使其均匀并防止焦糊,所述芒果浆与红薯泥熬煮温度为100℃,熬煮时间为14min,随后依次按比例加入白砂糖、羧甲基纤维素钠,所述羧甲基纤维素钠的添加量为果酱总重的0.2%,所述白砂糖的添加量为果酱总重的14%;再进行装罐、杀菌,所述装罐需控制果酱温度不低于85℃,封罐时温度不低于80℃,所述杀菌的温度控制在100℃,杀菌时间约为10min,再经冷却后,即可得成品。

[0030] 以上对本发明及其实施方式进行了描述,这种描述没有限制性。总而言之如果本领域的普通技术人员受其启示,在不脱离本发明创造宗旨的情况下,不经创造性的设计出与该技术方案相似的结构方式及实施例,均应属于本发明的保护范围。

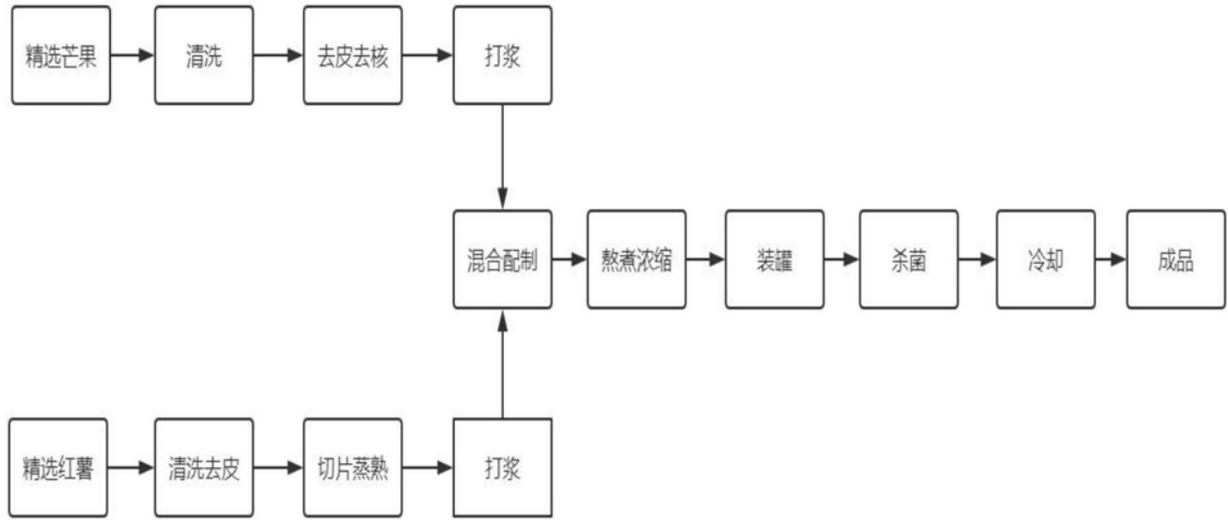


图1