



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102940175 A

(43) 申请公布日 2013.02.27

(21) 申请号 201210474454.3

(22) 申请日 2012.11.21

(71) 申请人 哈尔滨艾博雅食品科技开发有限公司

地址 150001 黑龙江省哈尔滨市南岗区红旗示范新区 43 栋 1602 室

(72) 发明人 赵依娜

(51) Int. Cl.

A23L 1/06 (2006.01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

西柚果酱粉

(57) 摘要

本发明的西柚果酱粉,由白砂糖、葡萄糖、西柚粉、黄原胶、魔芋胶、柠檬酸、柠檬酸钠、西柚香精、日落黄组成,各组分的重量百分比如下:白砂糖 40%~50%、葡萄糖 25%~35%、西柚粉 15%~25%、黄原胶 1.6%~2.0%、魔芋胶 0.6%~0.8%、柠檬酸 1.0%~1.5%、柠檬酸钠 0.5%~0.8%、西柚香精 0.4%~0.6%、日落黄 0.01%~0.02%,经配料、微波杀菌制成。用本发明的西柚果酱粉制作西柚果酱时简单、方便、快捷,西柚果酱粉加定量的 60℃~65℃纯净水,溶解并搅拌均匀后即成为西柚果酱,不需再加热。制得的西柚果酱色泽亮丽,酸甜适中,有纯正的西柚味,无分层、析水、结晶等现象。由于西柚果酱粉是粉状产品,更易于贮存和保管。

1. 本发明的西柚果酱粉,由白砂糖、葡萄糖、西柚粉、黄原胶、魔芋胶、柠檬酸、柠檬酸钠、西柚香精、日落黄组成,各组分的重量百分比如下:白砂糖 40%~50%、葡萄糖 25%~35%、西柚粉 15%~25%、黄原胶 1.6%~2.0%、魔芋胶 0.6%~0.8%、柠檬酸 1.0%~1.5%、柠檬酸钠 0.5%~0.8%、西柚香精 0.4%~0.6%、日落黄 0.01%~0.02%。

2. 按照权利要求 1 所述的白砂糖为经粉碎、过 60 目筛的白砂糖。

3. 按照权利要求 1 所述的西柚香精为粉末状食用西柚香精。

## 西柚果酱粉

### 技术领域

[0001] 本发明属食品加工领域,涉及一种果酱粉,尤其是一种西柚果酱粉。

### 背景技术

[0002] 果酱,酸甜可口,是西餐、野餐、居家旅行的方便食品,也是糕点、面包、糖果、冰淇淋等食品的夹心原料之一。传统的果酱为了获得良好的凝胶形态和较长的保质期,其含糖量一般都高达 60%~65%,致使口感过于甜腻,加之高糖的摄入对健康不利,故人们对它的消费量日趋下降。为了解决上述问题,市场上开发出了多种低糖果酱产品。低糖果酱的开发虽然解决了果酱高糖对健康不利的问题,但目前开发出的许多低糖果酱产品都存在着存放过程中易发生酱体脱水现象及因低糖果酱的渗透压较低、水份活性高造成的败坏、变质问题。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种西柚果酱粉,用其制作西柚果酱时简单、方便、快捷,可根据需要量即做即用。由于果酱粉为粉状产品,易于保管和贮存,不会出现低糖果酱存放过程中出现的问题。由于果酱可以做到即做即用,因此可以用比市场上低糖果酱更低的含糖量、含胶量及不加防腐剂的配料制备出性能优异的西柚果酱,更有利于人体健康。

[0004] 本发明的西柚果酱粉,由白砂糖、葡萄糖、西柚粉、黄原胶、魔芋胶、柠檬酸、柠檬酸钠、西柚香精、日落黄组成,各组分的重量百分比如下:白砂糖 40%~50%、葡萄糖 25%~35%、西柚粉 15%~25%、黄原胶 1.6%~2.0%、魔芋胶 0.6%~0.8%、柠檬酸 1.0%~1.5%、柠檬酸钠 0.5%~0.8%、西柚香精 0.4%~0.6%、日落黄 0.01%~0.02%。

[0005] 所述的白砂糖为经粉碎、过 60 目筛的白砂糖;

所述的西柚香精为粉末状食用西柚香精。

[0006] 西柚果酱粉制作步骤如下:

(1) 配料:将白砂糖、葡萄糖、西柚粉、黄原胶、魔芋胶、柠檬酸、柠檬酸钠、西柚香精、日落黄按重量百分比称量后,混合均匀;

(2) 杀菌:混合均匀的物料进行微波灭菌,制得西柚果酱粉。灭菌温度 75~80℃、灭菌时间 2~3min。

[0007] 西柚粉有市售产品,如天津市真如果食品工业有限公司出品的西柚粉。

[0008] 用本发明的西柚果酱粉制作西柚果酱时简单、方便、快捷,西柚果酱粉加定量的 60℃~65℃热水,溶解并搅拌均匀后即为西柚果酱,不需再加热。制得的西柚果酱色泽亮丽,酸甜适中,有纯正的西柚味,无分层、析水、结晶等现象。由于西柚果酱粉是粉状产品,更易于贮存和保管。

[0009] 四、具体实施方式

实施例 1:

称取白砂糖 450g、葡萄糖 300g、西柚粉 200g、黄原胶 18g、魔芋胶 7g、柠檬酸 12g、柠檬酸钠 6g、西柚香精 5g、日落黄 0.15g,混合均匀;混合均匀的物料进行微波灭菌,制得西柚果

酱粉。灭菌温度 75 ~ 80°C、灭菌时间 2 ~ 3min。

[0010] 西柚果酱粉使用方法：将 250g、温度为 60°C ~ 65°C 纯净水加入敞口、干净、耐热的容器中，边搅拌边缓慢加入 100g 西柚果酱粉，溶解并搅拌均匀后即成西柚果酱。

[0011] 实施例 2：

称取白砂糖 500g、葡萄糖 350g、西柚粉 250g、黄原胶 20g、魔芋胶 8g、柠檬酸 15g、柠檬酸钠 8g、西柚香精 6g、日落黄 0.2g，混合均匀；混合均匀的物料进行微波灭菌，制得西柚果酱粉。灭菌温度 75 ~ 80°C、灭菌时间 2 ~ 3min。

[0012] 西柚果酱粉的使用方法均同实施例 1。

[0013] 实施例 3：

称取白砂糖 400g、葡萄糖 250g、西柚粉 150g、黄原胶 16g、魔芋胶 6g、柠檬酸 10g、柠檬酸钠 5g、西柚香精 4g、日落黄 0.1g，混合均匀；混合均匀的物料进行微波灭菌，制得西柚果酱粉。灭菌温度 75 ~ 80°C、灭菌时间 2 ~ 3min。

[0014] 西柚果酱粉使用方法均同实施例 1。

[0015] 以上详细说明了本发明的实施方式，但这只是为了便于理解而举的实例，不应被视为是对本发明范围的限制。同样，任何所属领域的技术人员均可根据本发明的技术方案及其较佳实施例的描述，做出各种可能的等同改变或替换。