



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105192500 A

(43) 申请公布日 2015. 12. 30

(21) 申请号 201510678761. 7

(22) 申请日 2015. 10. 19

(71) 申请人 桂林白石润东百香果开发有限公司

地址 541300 广西壮族自治区桂林市兴安县  
工业集中区城西产业园 2 区

申请人 唐春艳

(72) 发明人 唐玲 唐春艳

(74) 专利代理机构 北京轻创知识产权代理有限公司 11212

代理人 周玉红

(51) Int. Cl.

A23L 1/064(2006. 01)

A23L 1/29(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种百香果葡萄玫瑰花果酱及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种百香果葡萄玫瑰花果酱及其制备方法,属于果酱技术领域。其包括如下重量份数的原料:百香果果肉 110~130 份、葡萄 20~40 份、玫瑰花 20~40 份、红枣 10~20 份、麦芽糖 30~50 份、魔芋胶 10~20 份、果冻粉 20~30 份和水 400~600 份。本发明的果酱,色泽亮丽、酸甜适中、口感细腻柔和,有独特的百香果香味,营养保健价值高,且制备方法简单、食用方便、成本低,市场前景广阔,适合规模化生产。

1. 一种百香果葡萄玫瑰花果酱,其特征在于,包括如下重量份数的原料:百香果果肉 110~130 份、葡萄 20~40 份、玫瑰花 20~40 份、红枣 10~20 份、麦芽糖 30~50 份、魔芋胶 10~20 份、果冻粉 20~30 份和水 400~600 份。

2. 根据权利要求 1 所述的一种百香果葡萄玫瑰花果酱,其特征在于,所述原料的重量份数为:百香果果肉 120 份、葡萄 30 份、玫瑰花 30 份、红枣 15 份、麦芽糖 40 份、魔芋胶 15 份、果冻粉 25 份和水 500 份。

3. 一种百香果葡萄玫瑰花果酱的制备方法,其特征在于,包括如下步骤:

(1) 取百香果,剖开,取出百香果果肉;

(2) 取重量份数为 20~40 份的葡萄,在质量百分浓度为 2~3% 的食盐水中浸泡 15 分钟后,取出,榨汁,过滤得到葡萄果汁;

(3) 取重量份数为 10~20 份的红枣,洗净,去核,放入锅中,再加入重量份数为 20~40 份的玫瑰花、重量份数为 400~600 份的水、重量份数为 110~130 份的步骤 (1) 得到的百香果果肉、步骤 (2) 得到的葡萄果汁,先煮沸,然后加入重量份数为 30~50 份的麦芽糖、10~20 份的魔芋胶、20~30 份的果冻粉,再搅拌状态下小火煮至麦芽糖、魔芋胶和果冻粉完全溶解,再小火煮至浓稠状,即得所述百香果葡萄玫瑰花果酱。

4. 根据权利要求 3 所述的一种百香果葡萄玫瑰花果酱的制备方法,其特征在于,步骤 (2) 所述葡萄的重量份数为 30 份。

5. 根据权利要求 3 所述的一种百香果葡萄玫瑰花果酱的制备方法,其特征在于,步骤 (3) 所述红枣的重量份数为 15 份,所述玫瑰花的重量份数为 30 份,所述水的重量份数为 500 份,所述百香果果肉的重量份数为 120 份,所述麦芽糖的重量份数为 40 份,所述魔芋胶的重量份数为 15 份,所述果冻粉的重量份数为 25 份。

## 一种百香果葡萄玫瑰花果酱及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种百香果葡萄玫瑰花果酱及其制备方法,属于果酱技术领域。

### 背景技术

[0002] 百香果,俗称西番莲、鸡蛋果、巴西果,原产南美洲,因其果汁散发出香蕉、菠萝、柠檬、草莓、桃子、石榴等多种水果的浓郁香味而被誉为“百香果”,也是其英文名“Passionfruit”的译音,在国外还有“果汁之王”、“摇钱树”等美称。百香果营养丰富,芳香宜人,但因酸含量高而不宜鲜食,大部分用来加工果汁,食用人群少。

[0003] 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。目前,也有百香果果酱的相关报道研究,但配方大多过于单一,不够丰富。

### 发明内容

[0004] 本发明的目的是弥补现有技术的不足,提供一种百香果葡萄玫瑰花果酱及其制备方法。本发明的果酱,色泽亮丽、酸甜适中、口感细腻柔和,有独特的百香果香味,营养保健价值高。

[0005] 本发明解决上述技术问题的技术方案如下:一种百香果葡萄玫瑰花果酱,包括如下重量份数的原料:百香果果肉 110 ~ 130 份、葡萄 20 ~ 40 份、玫瑰花 20 ~ 40 份、红枣 10 ~ 20 份、麦芽糖 30 ~ 50 份、魔芋胶 10 ~ 20 份、果冻粉 20 ~ 30 份和水 400 ~ 600 份。

[0006] 在上述技术方案的基础上,本发明还可以做如下改进。

[0007] 进一步,所述原料的重量份数为:百香果果肉 120 份、葡萄 30 份、玫瑰花 30 份、红枣 15 份、麦芽糖 40 份、魔芋胶 15 份、果冻粉 25 份和水 500 份。

[0008] 本发明所采用的几种原料的功效分别为:

[0009] 百香果果肉,味甘,酸、性平,归心、大肠经,有宁心安神、活血止痛、涩肠止泻之功效。葡萄,味甘、涩,性平,有补气血、益肝肾、生津液、强筋骨、止咳除烦、补益气血、通利小便之功效。玫瑰花,味甘、微苦,性温,归肝、脾经,有行气解郁、活血止痛之功效。红枣,味甘,性温、归脾、胃经,有补中益气、养血安神、缓和药性之功效。

[0010] 一种百香果葡萄玫瑰花果酱的制备方法,包括如下步骤:

[0011] (1) 取百香果,剖开,取出百香果果肉;

[0012] (2) 取重量份数为 20 ~ 40 份的葡萄,在质量百分浓度为 2 ~ 3% 的食盐水中浸泡 15 分钟后,取出,榨汁,过滤得到葡萄果汁;

[0013] (3) 取重量份数为 10 ~ 20 份的红枣,洗净,去核,放入锅中,再加入重量份数为 20 ~ 40 份的玫瑰花、重量份数为 400 ~ 600 份的水、重量份数为 110 ~ 130 份的步骤 (1) 得到的百香果果肉、步骤 (2) 得到的葡萄果汁,先煮沸,然后加入重量份数为 30 ~ 50 份的麦芽糖、10 ~ 20 份的魔芋胶、20 ~ 30 份的果冻粉,再搅拌状态下小火煮至麦芽糖、魔芋胶和果冻粉完全溶解,再小火煮至浓稠状,即得所述百香果葡萄玫瑰花果酱。

[0014] 在上述技术方案的基础上,本发明还可以做如下改进。

[0015] 进一步,步骤(2)所述葡萄的重量份数为30份。

[0016] 进一步,步骤(3)所述红枣的重量份数为15份,所述玫瑰花的重量份数为30份,所述水的重量份数为500份,所述百香果果肉的重量份数为120份,所述麦芽糖的重量份数为40份,所述魔芋胶的重量份数为15份,所述果冻粉的重量份数为25份。

[0017] 本发明的有益效果是:

[0018] (1) 本发明的果酱色泽亮丽、酸甜适中、口感细腻柔和,有独特的百香果香味,拓宽了百香果的应用领域。

[0019] (2) 本发明的果酱,以百香果、葡萄和玫瑰花为主要原料,含有丰富的维生素C、氨基酸等,并且有生津、润肺、开胃之功效,营养保健价值高。

[0020] (3) 本发明的制备方法简单、食用方便、成本低,市场前景广阔,适合规模化生产。

### 具体实施方式

[0021] 以下结合具体实施例对本发明的原理和特征进行描述,所举实例只用于解释本发明,并非用于限定本发明的范围。

[0022] 实施例1:

[0023] 一种百香果葡萄玫瑰花果酱,包括如下重量的原料:百香果果肉110kg、葡萄40kg、玫瑰花20kg、红枣20kg、麦芽糖30kg、魔芋胶20kg、果冻粉20kg和水600L。

[0024] 一种百香果葡萄玫瑰花果酱的制备方法,包括如下步骤:

[0025] (1) 取百香果,剖开,取出百香果果肉;

[0026] (2) 取40kg的葡萄,在质量百分浓度为2~3%的食盐水中浸泡15分钟后,取出,榨汁,过滤得到葡萄果汁;

[0027] (3) 取20kg的红枣,洗净,去核,放入锅中,再加入20kg的玫瑰花、600L的水、110kg的步骤(1)得到的百香果果肉、步骤(2)得到的葡萄果汁,先煮沸,然后加入30kg的麦芽糖、20kg的魔芋胶、20kg的果冻粉,再搅拌状态下小火煮至麦芽糖、魔芋胶和果冻粉完全溶解,再小火煮至浓稠状,即得所述百香果葡萄玫瑰花果酱。

[0028] 实施例2:

[0029] 一种百香果葡萄玫瑰花果酱,包括如下重量的原料:百香果果肉120kg、葡萄30kg、玫瑰花30kg、红枣15kg、麦芽糖40kg、魔芋胶15kg、果冻粉25kg和水500L。

[0030] 一种百香果葡萄玫瑰花果酱的制备方法,包括如下步骤:

[0031] (1) 取百香果,剖开,取出百香果果肉;

[0032] (2) 取30kg的葡萄,在质量百分浓度为2~3%的食盐水中浸泡15分钟后,取出,榨汁,过滤得到葡萄果汁;

[0033] (3) 取15kg的红枣,洗净,去核,放入锅中,再加入30kg的玫瑰花、500L的水、120kg的步骤(1)得到的百香果果肉、步骤(2)得到的葡萄果汁,先煮沸,然后加入40kg的麦芽糖、15kg的魔芋胶、25kg的果冻粉,再搅拌状态下小火煮至麦芽糖、魔芋胶和果冻粉完全溶解,再小火煮至浓稠状,即得所述百香果葡萄玫瑰花果酱。

[0034] 实施例3:

[0035] 一种百香果葡萄玫瑰花果酱,包括如下重量的原料:百香果果肉130kg、葡萄

20kg、玫瑰花 40kg、红枣 10kg、麦芽糖 50kg、魔芋胶 10kg、果冻粉 30kg 和水 400L。

[0036] 一种百香果葡萄玫瑰花果酱的制备方法,包括如下步骤:

[0037] (1) 取百香果,剖开,取出百香果果肉;

[0038] (2) 取 20kg 的葡萄,在质量百分浓度为 2~3% 的食盐水中浸泡 15 分钟后,取出,榨汁,过滤得到葡萄果汁;

[0039] (3) 取 10g 的红枣,洗净,去核,放入锅中,再加入 40kg 的玫瑰花、400L 的水、130kg 的步骤 (1) 得到的百香果果肉、步骤 (2) 得到的葡萄果汁,先煮沸,然后加入 50kg 的麦芽糖、10kg 的魔芋胶、30kg 的果冻粉,再搅拌状态下小火煮至麦芽糖、魔芋胶和果冻粉完全溶解,再小火煮至浓稠状,即得所述百香果葡萄玫瑰花果酱。

[0040] 以上所述仅为本发明的较佳实施例,并不用以限制本发明,凡在本发明的精神和原则之内,所作的任何修改、等同替换、改进等,均应包含在本发明的保护范围之内。