

[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl.  
A23L 1/218 (2006.01)



## [12] 发明专利申请公布说明书

[21] 申请号 200810198745.8

[43] 公开日 2009 年 4 月 15 日

[11] 公开号 CN 101406278A

[22] 申请日 2008.9.25

[21] 申请号 200810198745.8

[71] 申请人 陈 喆

地址 527300 广东省云浮市云城区闻莺二路  
邓发纪念小学教师宿舍 282 室

[72] 发明人 陈 喆

权利要求书 1 页 说明书 2 页

[54] 发明名称

一种用苹果醋腌制的酸甜食品

[57] 摘要

一种用苹果醋腌制的酸甜食品，它是以瓜果或蔬菜、苹果醋、白砂糖为主要原料，制作方法为：  
1. 将瓜果或蔬菜枝叶瓜蒂切除后切段，将切好段的瓜果或蔬菜放入 90℃ 的水中漂烫 1~2 分钟，捞出后用流水快速冷却。2. 将 70 克饮用水，加热至沸腾放入 25 克白砂糖，溶解后过滤，加苹果醋 5 克，将总重量调至 100 克后成为调味溶液。3. 将 200 克冷却后的瓜果或蔬菜放进玻璃瓶再加入 100 克调味溶液，要求调味溶液加满淹没黄瓜即可，然后将玻璃瓶封口。4. 将玻璃瓶放进 50℃ 的温水，将水温提高至 100℃，在水温 100℃ 条件下恒温杀菌 15 分钟，然后将水冷却至 37℃ 即可取出。浸渍 1 天即可食用。本发明为含有一定量的苹果醋、有营养价值、味道酸甜、有独特的果香的酸甜食品。

1、一种用苹果醋腌制的酸甜食品，其特征为以瓜果或蔬菜、苹果醋、白砂糖为主要原料。

2、根据权利要求 1 中所述的一种用苹果醋腌制的酸甜食品的制法的特征为：

1) 将瓜果或蔬菜枝叶瓜蒂切除后切段，将切好段的瓜果或蔬菜放入 90℃的水中漂烫 1~2 分钟，捞出后用流水快速冷却。

2) 将 70 克饮用水，加热至沸腾放入 25 克白砂糖，溶解后过滤，加苹果醋 5 克，将总重量调至 100 克后成为调味溶液。

3) 将 200 克冷却后的瓜果或蔬菜放进玻璃瓶再加入 100 克调味溶液，要求调味溶液加满淹没黄瓜即可，然后将玻璃瓶封口。

4) 将玻璃瓶放进 50℃的温水，将水温提高至 100℃，在水温 100℃条件下恒温杀菌 15 分钟，然后将水冷却至 37℃即可取出。

浸渍 1 天即可食用。

3、根据权利要求 1 中所述的一种用苹果醋腌制的酸甜食品的原料之一的白砂糖可以改用一般食用代糖。

## 一种用苹果醋腌制的酸甜食品

### 所属技术领域

本发明涉及加工食品，尤其是经过酸味剂和甜味剂腌制加工而成的酸甜食品，属腌渍食品范围。

### 背景技术

目前，市场上的绝大多数的酸甜食品都是用柠檬酸、甜蜜素和蔗糖等调味剂以及其他香料腌制而成的。酸甜食品是具有酸甜味道的深受男女老少欢迎的休闲食品。大多数的酸甜食品都是用柠檬酸腌制而成，而柠檬酸无特别香味，且营养价值不高。

### 发明内容

本发明的目的是为了克服用柠檬酸腌制的酸甜食品的缺点与不足，而提供的一种有营养价值、具有独特果香、用苹果醋腌制的酸甜食品。

### 本发明的优点为

本发明为含有一定量的苹果醋、有营养价值、味道酸甜、有独特的果香的酸甜食品。而苹果醋的优点：增强消化功能、降低有害胆固醇的水平、增强心脏功能、降低血压（维持正常的血压）、维持正常的血糖水平、防止癌细胞的生成、使皮肤增白，保持皮肤的光滑滋润，清除体内重金属等都能在本发明中体现。

### 具体实施方式

原料：瓜果或蔬菜 200 克、苹果醋 5 克、白砂糖 25 克、饮用水 70 克

制作方法：

1、将瓜果或蔬菜枝叶瓜蒂切除后切段，将切好段的瓜果或蔬菜放入 90 °C的水中漂烫 1~2 分钟，捞出后用流水快速冷却。

2、将 70 克饮用水，加热至沸腾放入 25 克白砂糖，溶解后过滤，加苹果醋 5 克，将总重量调至 100 克后成为调味溶液。

3、将 200 克冷却后的瓜果或蔬菜放进玻璃瓶再加入 100 克调味溶液，要求调味溶液加满淹没黄瓜，然后将玻璃瓶封口。

4、将玻璃瓶放进 50°C 的温水，将水温提高至 100°C，在水温 100°C 条件下恒温杀菌 15 分钟，然后将水冷却至 37°C 即可取出。浸渍 1 天即可食用。