



## (12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 102415519 B

(45) 授权公告日 2013. 05. 22

(21) 申请号 201110318573. 5

(22) 申请日 2011. 10. 19

(73) 专利权人 张唐子琰

地址 541001 广西壮族自治区桂林市叠彩区  
清风路西一里 28 号 2 栋 1 单元 501 室

(72) 发明人 张唐子琰 苏远芳

(74) 专利代理机构 桂林市持衡专利商标事务所  
有限公司 45107

代理人 廖世传

(51) Int. Cl.

A23L 1/064 (2006. 01)

A23L 1/068 (2006. 01)

A23L 1/29 (2006. 01)

(56) 对比文件

CN 1090730 A, 1994. 08. 17, 全文.

CN 1192862 A, 1998. 09. 16, 全文.

CN 1456091 A, 2003. 11. 19, 全文.

CN 1943401 A, 2007. 04. 11, 全文.

CN 101724527 A, 2010. 06. 09, 全文.

CN 101015348 A, 2007. 08. 15, 全文.

JP 特开平 6-181705 A, 1994. 07. 05, 全文.  
王芮东. 多维低糖槐花果酱的研制. 《农产品加工》. 2004, (第 1 期), 28-29.

审查员 王辉

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

桂花果酱及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开桂花果酱及其制备方法。所述桂花果酱是由下述以重量份配比的原料制成：桂花 20 ~ 40 份、梨 500 ~ 600 份、山楂 30 ~ 50 份、柠檬汁 60 ~ 80 份、麦芽糖 150 ~ 250 份、白砂糖 30 ~ 50 份、果冻粉 20 ~ 40 份、水 500 ~ 600 份。其制备方法包括下述步骤：1) 取柠檬去皮、去籽、榨汁，得到柠檬汁；2) 取梨去皮、去核、切块；3) 取山楂去皮、去核、切块；4) 取桂花放入水中煮沸，然后小火煮 10 ~ 15 分钟，将桂花捞出，加入果冻粉、麦芽糖、白砂糖，在搅拌状态下煮至完全溶解，再加入份柠檬汁、梨、山楂，在搅拌状态下煮至酱料呈浓稠状，装瓶密封，冷却后放入冰箱中保存，即得。本发明桂花果酱香气清新、口感细软、酸甜可口，有清新润喉、滋润肌肤、开胃消食功效。

1. 桂花果酱,其特征在于是由下述以重量份配比的原料制成:

桂花 20 ~ 40 份、梨 500 ~ 600 份、山楂 30 ~ 50 份、柠檬汁 60 ~ 80 份、麦芽糖 150 ~ 250 份、白砂糖 30 ~ 50 份、果冻粉 20 ~ 40 份、水 500 ~ 600 份;

以下述方法制备成:

1) 取柠檬去皮、去籽、榨汁,得到柠檬汁;

2) 取梨去皮、去核、切块,备用;

3) 取山楂去皮、去核、切块,备用;

4) 取 20 ~ 40 重量份桂花放入 500 ~ 600 重量份水中煮沸,然后小火煮 10 ~ 15 分钟,将桂花捞出,加入 20 ~ 40 重量份果冻粉、150 ~ 250 重量份麦芽糖、30 ~ 50 重量份白砂糖,在搅拌状态下小火煮至完全溶解,再加入 60 ~ 80 重量份柠檬汁、500 ~ 600 重量份梨、30 ~ 50 重量份山楂,在搅拌状态下小火煮至酱料呈浓稠状,装瓶密封,待其冷却后放入冰箱中保存。

2. 根据权利要求 1 所述的桂花果酱,其特征在于各原料的重量配比为:

桂花 25 ~ 35 份、梨 520 ~ 580 份、山楂 35 ~ 45 份、柠檬汁 65 ~ 75 份、麦芽糖 180 ~ 220 份、白砂糖 35 ~ 45 份、果冻粉 25 ~ 35 份、水 520 ~ 580 份。

3. 根据权利要求 2 所述的桂花果酱,其特征在于各原料的重量配比为:

桂花 30 份、梨 550 份、山楂 40 份、柠檬汁 70 份、麦芽糖 200 份、白砂糖 40 份、果冻粉 30 份、水 550 份。

## 桂花果酱及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明属于食品技术领域,具体是桂花果酱;本发明还将公开这种桂花果酱的制备方法。

### 背景技术

[0002] 果酱是把水果、糖及酸度调节剂混合后,经熬制得到的凝胶物质,也叫果子酱。制作果酱是长时间保存水果的一种方法,果酱主要用来涂抹于面包或吐司上食用。现有的果酱种类繁多、口味也不尽相同,例如公开号为:CN102028132A、发明名称为《玫瑰芦荟水果酱及其制备方法》的中国发明专利申请,公开了一种玫瑰芦荟水果酱及其制备方法。这种玫瑰芦荟水果酱按质量分数组成为:苹果 30~40 份,梨 30~45 份,桃 40~50 份,西红柿 50~60 份,葡萄干 15~20 份,红枣 20~25 份,枸杞 10~15 份,玫瑰花粉 10~15 份,芦荟 15~20 份,白糖 15~20 份,醋 5~8 份。玫瑰芦荟水果酱的制备方法步骤为:将粉碎成 $<2\times 2\text{mm}$ 的小块的苹果、梨、桃、西红柿、红枣、枸杞、芦荟,与葡萄干、玫瑰花粉、白糖和醋,在 $100\sim 120^{\circ}\text{C}$ 熬制 $3\sim 5\text{h}$ ,后降温到 $80\sim 90^{\circ}\text{C}$ 熬制 $2\sim 3\text{h}$ ,即制得玫瑰芦荟水果酱。玫瑰芦荟水果酱,含有各种水果的营养成分,并且具有保健功效,是一种口感爽口的复合型水果酱。但其原料配方太过复杂,而且经过太长时间的高温熬制,会失去水果的某些营养成分。而且目前也未见以桂花、梨、山楂为原料制备的鲜花水果酱。

### 发明内容

[0003] 本发明要解决的技术问题是提供营养丰富、配方简单、清新爽口的桂花果酱;本发明还将公开这种桂花果酱的制备方法。

[0004] 为解决上述技术问题,本发明采用以下技术方案:

[0005] 本发明桂花果酱,是由下述以重量份配比的原料制成:

[0006] 桂花 20~40 份、梨 500~600 份、山楂 30~50 份、柠檬汁 60~80 份、麦芽糖 150~250 份、白砂糖 30~50 份、果冻粉 20~40 份、水 500~600 份。

[0007] 各原料的重量配比优选为:

[0008] 桂花 25~35 份、梨 520~580 份、山楂 35~45 份、柠檬汁 65~75 份、麦芽糖 180~220 份、白砂糖 35~45 份、果冻粉 25~35 份、水 520~580 份。

[0009] 各原料的最佳重量配比为:

[0010] 桂花 30 份、梨 550 份、山楂 40 份、柠檬汁 70 份、麦芽糖 200 份、白砂糖 40 份、果冻粉 30 份、水 550 份。

[0011] 所述果冻粉可选用市场上出售的各种品牌的果冻粉。

[0012] 本发明桂花果酱的制备方法,包括下述步骤:

[0013] 1) 取柠檬去皮、去籽、榨汁,得到柠檬汁;

[0014] 2) 取梨去皮、去核、切块,备用;

[0015] 3) 取山楂去皮、去核、切块,备用;

[0016] 4) 取 20 ~ 40 重量份桂花放入 500 ~ 600 重量份水中煮沸,然后小火煮 10 ~ 15 分钟,将桂花捞出,加入 20 ~ 40 重量份果冻粉、150 ~ 250 重量份麦芽糖、30 ~ 50 重量份白砂糖,在搅拌状态下小火煮至完全溶解,再加入 60 ~ 80 重量份柠檬汁、500 ~ 600 重量份梨、30 ~ 50 重量份山楂,在搅拌状态下小火煮至酱料呈浓稠状,装瓶密封,待其冷却后放入冰箱中保存,即得。

[0017] 本发明桂花果酱是以新鲜桂花搭配梨、柠檬汁、山楂等原料制备而成,所得的果酱香味清新、口感细软、酸甜可口,原料桂花、梨、柠檬汁、山楂的各种营养成分得到最大程度的保留,且不含任何化学添加剂,具有清新润喉、滋润肌肤、益脾和胃、开胃消食等功效,是一种健康、绿色、美味的天然食品。

### 具体实施方式

[0018] 下面以实施例对本发明作进一步说明,但本发明并不局限于这些实施例。

[0019] 以下各实施例中所述份数为重量份。

[0020] 实施例 1

[0021] 1) 取柠檬洗净、去皮、去籽、榨汁,得到柠檬汁;

[0022] 2) 取梨洗净、去皮、去核、切块,备用;

[0023] 3) 取山楂洗净、去皮、去核、切块,备用;

[0024] 4) 取 20 份新鲜桂花放入 500 份水中煮沸,然后小火煮 10 分钟,将桂花捞出,加入 20 份市售的罗拔臣果冻粉、150 份麦芽糖、30 份白砂糖,在搅拌状态下小火煮至完全溶解,再加入 60 份柠檬汁、500 份梨、30 份山楂,在搅拌状态下小火煮至酱料呈浓稠状,装瓶密封,待其冷却后放入冰箱中保存,即得。

[0025] 实施例 2

[0026] 1) 取柠檬洗净、去皮、去籽、榨汁,得到柠檬汁;

[0027] 2) 取梨洗净、去皮、去核、切块,备用;

[0028] 3) 取山楂洗净、去皮、去核、切块,备用;

[0029] 4) 取 40 份桂花放入 600 份水中煮沸,然后小火煮 15 分钟,将桂花捞出,加入 40 份市售的罗拔臣果冻粉、250 份麦芽糖、50 份白砂糖,在搅拌状态下小火煮至完全溶解,再加入 80 份柠檬汁、600 份梨、50 份山楂,在搅拌状态下小火煮至酱料呈浓稠状,装瓶密封,待其冷却后放入冰箱中保存,即得。

[0030] 实施例 3

[0031] 1) 取柠檬洗净、去皮、去籽、榨汁,得到柠檬汁;

[0032] 2) 取梨洗净、去皮、去核、切块,备用;

[0033] 3) 取山楂洗净、去皮、去核、切块,备用;

[0034] 4) 取 30 份桂花放入 550 份水中煮沸,然后小火煮 12 分钟,将桂花捞出,加入 30 份市售的雀巢三花果冻粉、200 份麦芽糖、40 份白砂糖,在搅拌状态下小火煮至完全溶解,再加入 70 份柠檬汁、550 份梨、40 份山楂,在搅拌状态下小火煮至酱料呈浓稠状,装瓶密封,待其冷却后放入冰箱中保存,即得。