



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102349602 A

(43) 申请公布日 2012. 02. 15

(21) 申请号 201110318485. 5

(22) 申请日 2011. 10. 19

(71) 申请人 刘俊奕

地址 541001 广西壮族自治区桂林市秀峰区
甲山街道办事处长海路 3 号新村 17 栋
3-4

(72) 发明人 刘俊奕 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 1/06 (2006. 01)

A23L 1/09 (2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

百香果梨果酱及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开百香果梨果酱及其制备方法。所述百香果梨果酱是由下述以重量份计的原料制成：百香果 600 ~ 800、梨 300 ~ 400、水 400 ~ 500、柠檬汁 40 ~ 60、果冻粉 10 ~ 25、麦芽糖 200 ~ 280。其制备方法包括下述步骤：1) 取百香果洗净、切开，取出百香果肉；2) 取梨洗净、去皮、去核、切块，放入搅拌机中，搅打成梨泥；3) 取柠檬洗净、去皮、去籽、榨汁，得柠檬汁；4) 取百香果肉放入水中煮沸，再向其中加入果冻粉、麦芽糖，搅拌状态下小火煮至果冻粉和麦芽糖溶解，再向其中加入梨泥、柠檬汁，搅拌状态下小火煮至酱料呈浓稠状，装瓶密封，冷却后放入冰箱中保存，即得。所得百香果梨果酱果香浓烈、口感细软、酸甜适宜，具有提神醒脑、养颜美容、帮助消化功效。

1. 百香果梨果酱,其特征在于是由下述以重量份计的原料制成:

百香果 600 ~ 800 份、梨 300 ~ 400 份、水 400 ~ 500 份、柠檬汁 40 ~ 60 份、果冻粉 10 ~ 25 份、麦芽糖 200 ~ 280 份。

2. 根据权利要求 1 所述的百香果梨果酱,其特征在於各原料的重量配比为:

百香果 650 ~ 750 份、梨 320 ~ 380 份、水 420 ~ 480 份、柠檬汁 45 ~ 55 份、果冻粉 15 ~ 22 份、麦芽糖 220 ~ 270 份。

3. 根据权利要求 2 所述的百香果梨果酱,其特征在於各原料的重量配比为:

百香果 700 份、梨 350 份、水 450 份、柠檬汁 50 份、果冻粉 20 份、麦芽糖 240 份。

4. 百香果梨果酱的制备方法,包括下述步骤:

1) 取 600 ~ 800 重量份新鲜百香果洗净、切开,取出百香果肉,备用;

2) 取 300 ~ 400 重量份梨洗净、去皮、去核、切块,放入搅拌机中,搅打成梨泥;

3) 取新鲜柠檬洗净、去皮、去籽、榨汁,得到柠檬汁;

4) 取步骤 1) 得到的百香果肉放入 400 ~ 500 重量份水中煮沸,然后向其中加入 10 ~ 25 重量份果冻粉、200 ~ 280 重量份麦芽糖,在搅拌状态下小火煮至果冻粉和麦芽糖完全溶解,再向其中加入步骤 2) 制得的梨泥、40 ~ 60 重量份步骤 3) 制得的柠檬汁,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。

百香果梨果酱及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品技术领域,具体是百香果梨果酱;本发明还将公开这种百香果梨果酱的制备方法。

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。另外,目前也未见百香果和梨为原料制备的果酱。

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、酸甜可口的百香果梨果酱;本发明还将公开这种百香果梨果酱的制备方法。

[0004] 为解决上述技术问题,本发明采用以下技术方案:

[0005] 百香果梨果酱,是由下述以重量份计的原料制成:

[0006] 百香果 600~800 份、梨 300~400 份、水 400~500 份、柠檬汁 40~60 份、果冻粉 10~25 份、麦芽糖 200~280 份。

[0007] 各原料的重量配比优选为:

[0008] 百香果 650~750 份、梨 320~380 份、水 420~480 份、柠檬汁 45~55 份、果冻粉 15~22 份、麦芽糖 220~270 份。

[0009] 各原料的最佳重量配比为:

[0010] 百香果 700 份、梨 350 份、水 450 份、柠檬汁 50 份、果冻粉 20 份、麦芽糖 240 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] 本发明百香果梨果酱的制备方法,包括下述步骤:

[0013] 1) 取 600~800 重量份新鲜百香果洗净、切开,取出百香果肉,备用;

[0014] 2) 取 300~400 重量份梨洗净、去皮、去核、切块,放入搅拌机中,搅打成梨泥;

[0015] 3) 取新鲜柠檬洗净、去皮、去籽、榨汁,得到柠檬汁;

[0016] 4) 取步骤 1) 得到的百香果肉放入 400~500 重量份水中煮沸,然后向其中加入

10 ~ 25 重量份果冻粉、200 ~ 280 重量份麦芽糖,在搅拌状态下小火煮至果冻粉和麦芽糖完全溶解,再向其中加入步骤 2) 制得的梨泥、40 ~ 60 重量份步骤 3) 制得的柠檬汁,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] 本发明百香果梨果酱是以百香果搭配梨、柠檬汁等原料制备而成,所得的果酱果香浓烈、口感细软、酸甜适宜,原料百香果、梨、柠檬汁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,具有提神醒脑、养颜美容、帮助消化、化痰止咳、缓解便秘、提高人体免疫功能等功效,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 600 份新鲜百香果洗净、切开,取出百香果肉,备用;

[0022] 2) 取 300 份梨洗净、去皮、去核、切块,放入搅拌机中,搅打成梨泥;

[0023] 3) 取新鲜柠檬洗净、去皮、去籽、榨汁,得到柠檬汁;

[0024] 4) 取步骤 1) 得到的百香果肉放入 400 水中煮沸,然后向其中加入 10 份市售的罗拔臣果冻粉、200 份麦芽糖,在搅拌状态下小火煮至果冻粉和麦芽糖完全溶解,再向其中加入步骤 2) 制得的梨泥、40 份步骤 3) 制得的柠檬汁,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 800 份新鲜百香果洗净、切开,取出百香果肉,备用;

[0027] 2) 取 400 份梨洗净、去皮、去核、切块,放入搅拌机中,搅打成梨泥;

[0028] 3) 取新鲜柠檬洗净、去皮、去籽、榨汁,得到柠檬汁;

[0029] 4) 取步骤 1) 得到的百香果肉放入 500 份水中煮沸,然后向其中加入 25 份市售的罗拔臣果冻粉、280 份麦芽糖,在搅拌状态下小火煮至果冻粉和麦芽糖完全溶解,再向其中加入步骤 2) 制得的梨泥、60 份步骤 3) 制得的柠檬汁,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 700 份新鲜百香果洗净、切开,取出百香果肉,备用;

[0032] 2) 取 350 份梨洗净、去皮、去核、切块,放入搅拌机中,搅打成梨泥;

[0033] 3) 取新鲜柠檬洗净、去皮、去籽、榨汁,得到柠檬汁;

[0034] 4) 取步骤 1) 得到的百香果肉放入 450 份水中煮沸,然后向其中加入 20 份市售的雀巢三花果冻粉、240 份麦芽糖,在搅拌状态下小火煮至果冻粉和麦芽糖完全溶解,再向其中加入步骤 2) 制得的梨泥、50 份步骤 3) 制得的柠檬汁,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。