



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 105901596 A

(43)申请公布日 2016.08.31

(21)申请号 201610350695.5

(22)申请日 2016.05.25

(71)申请人 蚌埠市金旺食品有限公司

地址 233000 安徽省蚌埠市淮上区淮上大  
道5188号

(72)发明人 黄劲松

(51)Int. Cl.

A23L 21/10(2016.01)

A23L 33/105(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种樱桃果酱及其制备方法

(57)摘要

一种樱桃果酱及其制备方法,其特征在于由以下重量份的原料组成:樱桃120-130、葡萄40-50、柠檬20-30、无花果10-20、山药10-15、薏仁5-10、红豆10-20、白术10-20、山茱萸10-15、红薯梗5-10、玫瑰花5-10、蜂胶10-20、白砂糖10-20、纯净水适量。本发明使用了樱桃、葡萄、柠檬等水果原料,丰富了果酱的风味与口感;在不使用大量蔗糖的情况下利用玫瑰花浆和蜂胶提高了果酱粘稠度;加入了中药添加剂均衡了果酱的营养结构。各组分搭配合理,作用确切,制成的果酱口感鲜美,有独特的香气,营养价值高,具有补气健脾、护肝强肾的功效,市场前景广阔。

1.一种樱桃果酱及其制备方法,其特征在于由以下重量份的原料组成:樱桃120-130、葡萄40-50、柠檬20-30、无花果10-20、山药10-15、薏仁5-10、红豆10-20、白术10-20、山茱萸10-15、红薯梗5-10、玫瑰花5-10、蜂胶10-20、白砂糖10-20、纯净水适量;

所述的制备方法包括以下步骤:

(1)将山药、薏仁、红豆、白术、山茱萸、红薯梗加入2-3倍的清水中用小火熬制2-3小时,过滤后得到提取液,剩下的中药混合物干燥后用超细粉碎机粉碎至100-200目,得到中药粉;

(2)樱桃、葡萄、柠檬、无花果去皮去籽后混合打碎,过滤后分别得到果汁与果肉混合物;

(3)将玫瑰花用适量糖腌渍3-4小时取出捣碎,得到玫瑰花浆;

(4)将果肉混合物放入锅中,加入蜂胶、白砂糖用文火慢慢熬制到白砂糖完全融化;

(5)加入提取液与中药粉,用木勺持续搅拌,将酱汁煮成粘稠状后停止加热,然后加入果汁与玫瑰花浆,混合搅拌后冷却至室温;

(6)将果酱定量袋装后在100摄氏度的水浴中杀菌即可。

## 一种樱桃果酱及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种果酱,尤其涉及一种樱桃果酱及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 果酱是把水果、糖及酸度调节剂混合后,用超过100℃温度熬制而成的凝胶物质,也叫果子酱。制作果酱是长时间保存水果的一种方法。主要用来涂抹于面包或吐司上食用。传统的果酱为了获得良好的凝胶形态和较长的保质期,而提高含糖量,致使口感过于甜腻,不利于人体健康,而且由于原料中水果种类和添加剂较为单一,使得果酱的营养价值较低,无法满足现代人的健康需求。

### 发明内容

[0003] 本发明克服了现有技术中的不足,提供了一种樱桃果酱及其制备方法。

[0004] 一种樱桃果酱及其制备方法,由以下重量份的原料组成:樱桃120-130、葡萄40-50、柠檬20-30、无花果10-20、山药10-15、薏仁5-10、红豆10-20、白术10-20、山茱萸10-15、红薯梗5-10、玫瑰花5-10、蜂胶10-20、白砂糖10-20、纯净水适量。

[0005] 所述的制备方法包括以下步骤:

(1)将山药、薏仁、红豆、白术、山茱萸、红薯梗加入2-3倍的清水中用小火熬制2-3小时,过滤后得到提取液,剩下的中药混合物干燥后用超细粉碎机粉碎至100-200目,得到中药粉;

(2)樱桃、葡萄、柠檬、无花果去皮去籽后混合打碎,加入粥化酶酶解15-20小时,离心分离后得到后分别得到果汁与果肉混合物;

(3)将玫瑰花用适量糖腌渍3-4小时取出捣碎,得到玫瑰花浆;

(4)将果肉混合物放入锅中,加入蜂胶、白砂糖用文火慢慢熬制到白砂糖完全融化;

(5)加入提取液与中药粉,用木勺持续搅拌,将酱汁煮成粘稠状后停止加热,然后加入果汁与玫瑰花浆,混合搅拌后冷却至室温;

(6)将果酱定量袋装后在100摄氏度的水浴中杀菌即可。

[0006] 有益效果

本发明的优点是:采用超细粉碎技术将山药、薏仁、红豆、白术、山茱萸、红薯梗熬制后的中药混合物打碎至100-200目,其生物利用度高,可提高人体对中药中有效成分的吸收率,并且能保持原料原有的香味。

[0007] 山药具有行气消食,补气益中的功效;薏仁具有健脾去湿、舒筋除痹的功效;红豆具有清热解毒、健脾益胃的功效;白术具有健脾益气,燥湿利水的功效;山茱萸具有补益肝肾、调气、补虚的功效;红薯梗具有降压抗癌的功效;蜂胶具有降脂降压的功效。本发明使用了樱桃、葡萄、柠檬等水果原料,丰富了果酱的风味与口感;在不使用大量蔗糖的情况下利用玫瑰花浆和蜂胶提高了果酱粘稠度;加入了中药添加剂均衡了果酱的营养结构。各组分搭配合理,作用确切,制成的果酱口感鲜美,有独特的香气,营养价值高,具有补气健脾、护

肝强肾的功效,市场前景广阔。

### 具体实施方式

#### [0008] 实施例1

一种樱桃果酱及其制备方法,由以下重量份的原料组成:樱桃125、葡萄45、柠檬25、无花果15、山药15、薏仁10、红豆15、白术15、山茱萸10、红薯梗5、玫瑰花10、蜂胶15、白砂糖15、纯净水适量。

[0009] 所述的制备方法包括以下步骤:

(1)将山药、薏仁、红豆、白术、山茱萸、红薯梗加入2倍的清水中用小火熬制3小时,过滤后得到提取液,剩下的中药混合物干燥后用超细粉碎机粉碎至160目,得到中药粉;

(2)樱桃、葡萄、柠檬、无花果去皮去籽后混合打碎,加入粥化酶酶解16小时,离心分离后得到后分别得到果汁与果肉混合物;

(3)将玫瑰花用适量糖腌渍3小时取出捣碎,得到玫瑰花浆;

(4)将果肉混合物放入锅中,加入蜂胶、白砂糖用文火慢慢熬制到白砂糖完全融化;

(5)加入提取液与中药粉,用木勺持续搅拌,将酱汁煮成粘稠状后停止加热,然后加入果汁与玫瑰花浆,混合搅拌后冷却至室温;

(6)将果酱定量袋装后在100摄氏度的水浴中杀菌即可。

#### [0010] 实施例2

一种樱桃果酱及其制备方法,由以下重量份的原料组成:樱桃125、葡萄48、柠檬26、无花果18、山药12、薏仁8、红豆10、白术10、山茱萸10、红薯梗6、玫瑰花8、蜂胶12、白砂糖18、纯净水适量。

[0011] 所述的制备方法包括以下步骤:

(1)将山药、薏仁、红豆、白术、山茱萸、红薯梗加入3倍的清水中用小火熬制2.5小时,过滤后得到提取液,剩下的中药混合物干燥后用超细粉碎机粉碎至150目,得到中药粉;

(2)樱桃、葡萄、柠檬、无花果去皮去籽后混合打碎,加入粥化酶酶解16小时,离心分离后得到后分别得到果汁与果肉混合物;

(3)将玫瑰花用适量糖腌渍3小时取出捣碎,得到玫瑰花浆;

(4)将果肉混合物放入锅中,加入蜂胶、白砂糖用文火慢慢熬制到白砂糖完全融化;

(5)加入提取液与中药粉,用木勺持续搅拌,将酱汁煮成粘稠状后停止加热,然后加入果汁与玫瑰花浆,混合搅拌后冷却至室温;

(6)将果酱定量袋装后在100摄氏度的水浴中杀菌即可。