



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104738374 A

(43) 申请公布日 2015. 07. 01

(21) 申请号 201410858098. 4

(22) 申请日 2014. 12. 31

(71) 申请人 黄龙

地址 512000 广东省韶关市浈江区解放路防疫站 1 栋 202 房

(72) 发明人 黄龙

(51) Int. Cl.

A23L 1/064(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

百香果果酱及其制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种百香果果酱及其制作方法,其配料组成的重量份数如下(以100份百香果果肉为例):水80份,果胶6份,黄原胶2份,麦芽糊精8份,罗汉果浓缩液20份,蜂蜜10份,柠檬酸0.5份,柠檬酸钠3份。该款百香果果酱口味独特,不仅酸甜开口,而且富含百香果的营养。另外,利用罗汉果和蜂蜜作为甜味剂,取代砂糖,使百香果健康有营养,适合男女老少。

1. 一种百香果果酱,其配料组成的重量份数如下(以100份百香果果肉为例):水80份,果胶6份,黄原胶2份,麦芽糊精8份,罗汉果浓缩液20份,蜂蜜10份,柠檬酸0.5份,柠檬酸钠3份。

2. 如权利要求1的一种百香果果酱的做法,如下:

- 1) 原料的预处理:取出百香果果肉;
- 2) 预煮:百香果果肉在沸水中煮5-8分钟,果肉与水的比例为1:0.8;
- 3) 匀浆:向步骤2)中的果肉与水加入上述比例的果胶与黄原胶,一起趁热打浆,再经胶体磨磨成细腻果浆;
- 4) 调配:将麦芽糊精、罗汉果浓缩液、蜂蜜、柠檬酸与柠檬酸钠按比例溶于少量温水中,再添加到步骤3)得到的果浆中,混匀;
- 6) 浓缩:熬煮20-30分钟,温度在50-65℃,停止浓缩,得成品。

百香果果酱及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种百香果果酱。

背景技术

[0002] 百香果,又名鸡蛋果(学名:Passiflora edulia Sims),是西番莲科西番莲属的草质藤本植物,长约6米;茎具细条纹,无毛;花瓣5枚,与萼片等长;基部淡绿色,中部紫色,顶部白色,浆果卵球形,直径3~4厘米,无毛,熟时紫色;种子多数,卵形。花期6月,果期11月。

[0003] 百香果的功效与作用:

[0004] 第一,鸡蛋香含有丰富的维生素、超纤维和蛋白质等上百中对人体非常有益的元素,而且口感跟香味都美到极致,可以增强人体抵抗力,提高免疫力,尤其小孩和孕妇吃了更是非常有助于身体发育和生长;

[0005] 第二,百香果中含有的超纤维可以进入人体肠胃里面非常微小的部位,进行深层次的清理和排毒,但是又不会对肠壁有任何损害的,有改善人体吸收功能、整肠健胃的功效;

[0006] 第三,因为百香果入体,可以增强消化吸收功能,使得人体排便正常,不会阻塞肠道,所以对于缓解便秘症状也非常有好处;

[0007] 第四,美容养颜,它不但含有丰富的营养,而且可以给人饱腹的感觉,从而让人减少对于其他高热量食物的摄入,有助于改善人体营养吸收结构,尤其其中含有的Vc,等都有美容养颜,抗衰老的作用。

发明内容

[0008] 本发明的目的在于提供一种百香果果酱,不仅健康营养,还口感好,适合各类人群享用。

[0009] 本发明通过下述技术方案来实现:一种百香果果酱,其配料组成的重量份数如下(以100份百香果果肉为例):水80份,果胶6份,黄原胶2份,麦芽糊精8份,罗汉果浓缩液20份,蜂蜜10份,柠檬酸0.5份,柠檬酸钠3份。

[0010] 以下是该款百香果果酱的制作方法。

[0011] 1) 原料的预处理:取出百香果果肉;

[0012] 2) 预煮:百香果果肉在沸水中煮5-8分钟,果肉与水的重量比例为1:0.8;

[0013] 3) 匀浆:向步骤2)中的果肉与水加入上述比例的果胶与黄原胶,一起趁热打浆,再经胶体磨磨成细腻果浆;

[0014] 4) 调配:将麦芽糊精、罗汉果浓缩液、蜂蜜、柠檬酸与柠檬酸钠按比例溶于少量温水中,再添加到步骤3)得到的果浆中,混匀;

[0015] 6) 浓缩:熬煮20-30分钟,温度在50-65℃,停止浓缩,得成品。

[0016] 其中,罗汉果浓缩液的做法是:将罗汉果打碎,加水煮沸,罗汉果与水的重量比例

为 1 : 10, 煮 20-30 分钟, 然后弃去罗汉果, 得到罗汉果浓缩液。

[0017] 本发明以百香果为主料, 百香果具有诸多药理价值, 其中包括:

[0018] 1. 深度清理。超纤维能够深入肠胃的最细微部份, 通过其活性基因吸收体内有害物质将其彻底排出, 并可改善肠道内的菌群构成, 起到保护肠胃不吸收有害物质的屏壁作用。百香果可抑制有害微生物在消化道的生长, 二者结合对排除体内毒素、整肠健胃、改善机体的营养吸收功能具有显著作用, 对结肠炎、肠胃炎、痔疮有特殊消除作用。

[0019] 2. 排毒养颜。净化机体, 避免有害物质在体内沉积, 进而达到改善皮肤、美化容颜的作用。

[0020] 3. 塑造体态。食用百香果可以增加胃部饱腹感, 减少余热量的摄入, 还可以吸附胆固醇和胆汁之类有机分子, 抑制人体对脂肪的吸收。因此, 长期食用有利于改善人体营养吸收结构, 降低体内脂肪, 塑造健康优美体态。

[0021] 4. 促进代谢。百香果的超纤维能够促进排泄, 缓解便秘症状, 清除黏附滞留在肠道的刺激物质, 避免刺激肠道和被人体再吸收, 从而减少结肠癌的患病率, 超纤维还具有抗肿瘤活性。百香果中的 VC 参与胆固醇代谢, 能降低胆固醇, 净化血液。另外, 百香果中富含的 VC、胡萝卜素、SOD 酶能够清除体内自由基, 起养颜抗衰老作用。

[0022] 5. 防治高血压。

[0023] 6. 镇静作用。百香果是天然的镇定剂, 具有松弛、镇定神经的效果; 可以治疗失眠, 诱导自然入睡和深度睡眠, 消除头痛, 晕眩等现象; 还能舒缓焦虑紧张、抑郁寡欢、神经紧张所引起的头痛、胃痛、尿频、心慌、肌肉痉挛、抽搐、疼痛等所有不适感。

[0024] 7. 提高免疫力、延缓衰老。百香果里的番茄红素能清除自由基, 阻断亚硝胺形成, 起到防癌抗癌, 预防心血管疾病, 提高免疫力和延缓衰老的作用。

[0025] 8. 抗疲劳。天然百香果对中枢神经系统具有复杂的作用。百香果内含尼克酸为细胞呼吸所必需, 并参与体内很多代谢过程, 起到抗癞皮病, 防止精神抑郁等作用, 所以工作、精神压力大的人要常食。

[0026] 9. 百香果治疗失眠, 诱导自然入睡和深度睡眠, 消除头痛, 晕眩等现象; 舒缓焦虑紧张、抑郁寡欢、神经紧张所引起的头痛、尿频、心慌; 改善因神经紧张所引起的肌肉痉挛、抽搐、疼痛等; 舒解神经紧张及极度焦虑所引起之所有不适感; 改善情绪极度低落、精神过度焦虑。

[0027] 该款百香果果酱口味独特, 不仅酸甜开口, 而且富含百香果的营养。另外, 利用罗汉果和蜂蜜作为甜味剂, 取代砂糖, 使百香果健康有营养, 适合男女老少。

具体实施方式

[0028] 一种百香果果酱, 其配料组成的重量份数如下 (以 100 份百香果果肉为例): 水 80 份, 果胶 6 份, 黄原胶 2 份, 麦芽糊精 8 份, 罗汉果浓缩液 20 份, 蜂蜜 10 份, 柠檬酸 0.5 份, 柠檬酸钠 3 份。

[0029] 以下是该款百香果果酱的制作方法。

[0030] 1) 原料的预处理: 取出百香果果肉;

[0031] 2) 预煮: 百香果果肉在沸水中煮 5-8 分钟, 果肉与水的比例为 1 : 0.8;

[0032] 3) 匀浆: 向步骤 2) 中的果肉与水加入上述比例的果胶与黄原胶, 一起趁热打浆,

再经胶体磨磨成细腻果浆；

[0033] 4) 调配：将麦芽糊精、罗汉果浓缩液、蜂蜜、柠檬酸与柠檬酸钠按比例溶于少量温水中，再添加到步骤 3) 得到的果浆中，混匀；

[0034] 6) 浓缩：熬煮 20-30 分钟，温度在 50-65℃，停止浓缩，得成品。

[0035] 其中，罗汉果浓缩液的做法是：将罗汉果打碎，加水煮沸，罗汉果与水的重量比例为 1 : 10，煮 20-30 分钟，然后弃去罗汉果，得到罗汉果浓缩液。