



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106262360 A

(43)申请公布日 2017.01.04

(21)申请号 201610693255.X

(22)申请日 2016.08.20

(71)申请人 李俊

地址 246000 安徽省安庆市大观区花亭北  
村5栋103号

(72)发明人 李俊

(51)Int.Cl.

A23L 21/15(2016.01)

A23L 33/105(2016.01)

A23L 33/10(2016.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种百香果果酱及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种百香果果酱,是由以下的原料制成:百香果、蚕豆、莴苣、灵芝、刺玫花、石榴叶、藤黄果皮、冰糖、麦芽糖醇、果冻粉、莲子粉、水;其制备方法包括以下步骤:(1)、制备果浆;(2)、制备蚕豆浆;(3)、制备蔬菜汁;(4)、制备营养液;(5)制备溶液;(6)将上述各步骤所得的物料全部混合,加入果冻粉、莲子粉和适量水,搅拌均匀得混合液;(7)将混合液入锅熬煮至酱料呈浓稠状,装瓶密封,冷藏保存。本发明百香果果酱是以百香果搭配蚕豆、莴苣、灵芝、刺玫花、莲子粉等原料制备而成,所得的果酱香味清新、口感细软,具有清新润喉、滋润肌肤、开胃消食等功效,非常有益于人体健康。

1. 一种百香果果酱,其特征在于,是由以下重量份的原料制成:

百香果200~500份、蚕豆30~50份、莴苣20~40份、灵芝8~15份、刺玫花3~5份、石榴叶2~4份、藤黄果皮2~5份、冰糖30~50份、麦芽糖醇7~13份、果冻粉10~25份、莲子粉5~10份、水适量;

所述的百香果果酱的制备方法,包括以下步骤:

(1)、将百香果清洁除杂,加适量水打制成浆,得到果浆;

(2)、将蚕豆在质量浓度为0.1%的碳酸氢钠水溶液中浸泡6~9小时,然后进入蒸汽锅,在100~110℃蒸汽下蒸煮15~25分钟,之后入打浆机中,加5~8倍水,打浆15~20分钟,将打磨后的浆液过滤除渣,得到蚕豆浆;

(3)、将莴苣除杂,用水冲洗干净,加3~5倍水进行打浆,然后过滤,得到蔬菜汁;

(4)、将灵芝、刺玫花、石榴叶、藤黄果皮清洗后混合,加5~8倍水常温浸泡5~10小时,然后保持温度60~70℃加热煎煮1~2小时,过滤,得营养液;

(5)将冰糖和麦芽糖醇加适量水溶化,过滤,去杂质得溶液备用;

(6)将步骤(1)所得的果浆、步骤(2)所得的蚕豆浆、步骤(3)所得的蔬菜汁、步骤(4)所得的营养液、步骤(5)所得的溶液全部混合,加入果冻粉、莲子粉和适量水,搅拌均匀得混合液;

(7)将步骤(6)所得的混合液入锅,在搅拌状态下小火熬煮至酱料呈浓稠状,装瓶密封,待其冷却后放入冰箱中保存。

## 一种百香果果酱及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明属于食品技术领域,具体涉及一种百香果果酱及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 果酱是把水果、糖及酸度调节剂混合后,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。果酱含有天然果酸,能促进消化液分泌,有增强食欲、帮助消化之功效。现代人由于生活方式、饮食习惯的改变,以及环境污染的加剧,人体出现机能退化,可以通过食用果酱等保健性食品来加以改善,而目前果酱的营养成分和口味比较单一,可以将百香果与其它种食物配料组合起来,增加其营养成分,使其口感细软,香味宜人、且有益于人体健康。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的就是要解决上述的不足,而提供一种清新爽口、营养成分丰富,有益健康的百香果果酱及其制备方法。

[0004] 为解决上述技术问题,本发明采用如下技术方案:

[0005] 一种百香果果酱,其特征在于,是由以下重量份的原料制成:

[0006] 百香果200~500份、蚕豆30~50份、莴苣20~40份、灵芝8~15份、刺玫花3~5份、石榴叶2~4份、藤黄果皮2~5份、冰糖30~50份、麦芽糖醇7~13份、果冻粉10~25份、莲子粉5~10份、水适量;

[0007] 所述的百香果果酱的制备方法,包括以下步骤:

[0008] (1)、将百香果清洁除杂,加适量水打制成浆,得到果浆;

[0009] (2)、将蚕豆在质量浓度为0.1%的碳酸氢钠水溶液中浸泡6~9小时,然后进入蒸汽锅,在100~110℃蒸汽下蒸煮15~25分钟,之后入打浆机中,加5~8倍水,打浆15~20分钟,将打磨后的浆液过滤除渣,得到蚕豆浆;

[0010] (3)、将莴苣除杂,用水冲洗干净,加3~5倍水进行打浆,然后过滤,得到蔬菜汁;

[0011] (4)、将灵芝、刺玫花、石榴叶、藤黄果皮清洗后混合,加5~8倍水常温浸泡5~10小时,然后保持温度60~70℃加热煎煮1~2小时,过滤,得营养液;

[0012] (5)将冰糖和麦芽糖醇加适量水溶化,过滤,去杂质得溶液备用;

[0013] (6)将步骤(1)所得的果浆、步骤(2)所得的蚕豆浆、步骤(3)所得的蔬菜汁、步骤(4)所得的营养液、步骤(5)所得的溶液全部混合,加入果冻粉、莲子粉和适量水,搅拌均匀得混合液;

[0014] (7)将步骤(6)所得的混合液入锅,在搅拌状态下小火熬煮至酱料呈浓稠状,装瓶密封,待其冷却后放入冰箱中保存。

[0015] 与现有技术相比,本发明的优点在于:

[0016] 本发明百香果果酱是以百香果搭配蚕豆、莴苣、灵芝、刺玫花、莲子粉等原料制备而成,所得的果酱香味清新、口感细软,各原料营养成份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、开胃消食等功效,非常有益于人体健康。

### 具体实施方式

[0017] 下面结合实施例对本发明作进一步说明。

[0018] 实施例1:

[0019] 一种百香果果酱,是由以下重量份的原料制成:

[0020] 百香果200份、蚕豆30份、莴苣20份、灵芝8份、刺玫花3份、石榴叶2份、藤黄果皮2份、冰糖30份、麦芽糖醇7份、果冻粉10份、莲子粉5份、水适量;

[0021] 所述的百香果果酱的制备方法,包括以下步骤:

[0022] (1)、将百香果清洁除杂,加适量水打制成浆,得到果浆;

[0023] (2)、将蚕豆在质量浓度为0.1%的碳酸氢钠水溶液中浸泡6小时,然后进入蒸汽锅,在100~110℃蒸汽下蒸煮25分钟,之后入打浆机中,加5倍水,打浆20分钟,将打磨后的浆液过滤除渣,得到蚕豆浆;

[0024] (3)、将莴苣除杂,用水冲洗干净,加3倍水进行打浆,然后过滤,得到蔬菜汁;

[0025] (4)、将灵芝、刺玫花、石榴叶、藤黄果皮清洗后混合,加5倍水常温浸泡10小时,然后保持温度60~70℃加热煎煮1小时,过滤,得营养液;

[0026] (5)将冰糖和麦芽糖醇加适量水溶化,过滤,去杂质得溶液备用;

[0027] (6)将步骤(1)所得的果浆、步骤(2)所得的蚕豆浆、步骤(3)所得的蔬菜汁、步骤(4)所得的营养液、步骤(5)所得的溶液全部混合,加入果冻粉、莲子粉和适量水,搅拌均匀得混合液;

[0028] (7)将步骤(6)所得的混合液入锅,在搅拌状态下小火熬煮至酱料呈浓稠状,装瓶密封,待其冷却后放入冰箱中保存。

[0029] 实施例2:

[0030] 一种百香果果酱,是由以下重量份的原料制成:

[0031] 百香果500份、蚕豆50份、莴苣40份、灵芝15份、刺玫花5份、石榴叶4份、藤黄果皮5份、冰糖50份、麦芽糖醇13份、果冻粉25份、莲子粉10份、水适量;

[0032] 所述的百香果果酱的制备方法,包括以下步骤:

[0033] (1)、将百香果清洁除杂,加适量水打制成浆,得到果浆;

[0034] (2)、将蚕豆在质量浓度为0.1%的碳酸氢钠水溶液中浸泡9小时,然后进入蒸汽锅,在100~110℃蒸汽下蒸煮15分钟,之后入打浆机中,加8倍水,打浆15分钟,将打磨后的浆液过滤除渣,得到蚕豆浆;

[0035] (3)、将莴苣除杂,用水冲洗干净,加5倍水进行打浆,然后过滤,得到蔬菜汁;

[0036] (4)、将灵芝、刺玫花、石榴叶、藤黄果皮清洗后混合,加8倍水常温浸泡5小时,然后保持温度60~70℃加热煎煮2小时,过滤,得营养液;

[0037] (5)将冰糖和麦芽糖醇加适量水溶化,过滤,去杂质得溶液备用;

[0038] (6)将步骤(1)所得的果浆、步骤(2)所得的蚕豆浆、步骤(3)所得的蔬菜汁、步骤(4)所得的营养液、步骤(5)所得的溶液全部混合,加入果冻粉、莲子粉和适量水,搅拌均匀得混合液;

[0039] (7)将步骤(6)所得的混合液入锅,在搅拌状态下小火熬煮至酱料呈浓稠状,装瓶

---

密封,待其冷却后放入冰箱中保存。