



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103330042 B

(45) 授权公告日 2014. 06. 11

(21) 申请号 201310289563. 2

(22) 申请日 2013. 07. 11

(73) 专利权人 合浦果香园食品有限公司

地址 536100 广西壮族自治区北海市合浦县
平头岭民营工业园创业大道合浦果香
园食品有限公司

(72) 发明人 满桂富 农爱梅 陈铭裕 李日坤

(74) 专利代理机构 北海市海城区佳旺专利代理
事务所(普通合伙) 45115

代理人 黄建中

(51) Int. Cl.

A23G 3/48(2006. 01)

审查员 姚松

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种西番莲果脯制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种西番莲果脯制作方法。西番莲皮中含有大量的果胶,因此可以考虑如何将带籽原浆和含有大量果胶的皮结合起来,制作果脯。本发明的具体技术步骤是:原料预煮,挖肉去壳,腌制,调酸,果片包浆,烘干、包装。采取上述措施的本发明,将加工后剩余的西番莲皮中含果胶的果片与外层的角质硬壳完整分离开,对西番莲果片和带籽原浆分别腌制,最后用两片果片包裹住果浆,烘烤成型,制得西番莲果脯。本发明创造性地用两片半球形的果片将液态带籽原浆包裹起来成球状,再烘烤成型,使得带籽原浆可被用于制作蜜饯果脯。本发明创意独到,味道鲜美独特,且由于加入了带籽原浆,比一般的果脯更具营养成分。

1. 一种西番莲果脯制作方法,其特征在于所述制作方法包括以下具体技术步骤:

(1)原料预煮:在蒸煮容器中加入适量水,加热至沸腾,将西番莲果皮放入蒸煮容器中,水能全部没过西番莲果皮,待水重新沸腾后蒸煮 10-12 分钟,捞出,用自来水冲洗降温;

(2)挖肉去壳:将西番莲果皮上的半球形果片与角质硬壳分离,收集果片,称量;

(3)腌制:将果片与腌制辅料一起按照下述重量份,置于桶中腌制:

果片 8-12 份 白砂糖 2.5-4 份 葡萄糖粉 2-3 份 麦芽糖浆 2-3 份 焦亚硫酸钠 0.003-0.005 份 食盐 0.009-0.011 份 柠檬酸钠 0.004-0.006 份;

(4)调酸:腌制 20-24 小时,以柠檬酸调整总酸至 0.8-1.2%,静置 20-24 小时,并使果片与腌制辅料均匀分布;

(5)果片包浆:继续腌制 65-72 小时,将果片捞出,沥干糖水,每两片果片包裹住 3-6 克果浆;所述果浆由下述重量份原料配制而成:

白砂糖 400-500 份 西番莲带籽原浆 350-450 份 西番莲加糖果肉 95-105 份 菠萝浓缩汁 10-20 份 西番莲浓缩汁 15-25 份 卡拉胶 5-10 份 西番莲天然香精 25-35 份 焦亚硫酸钠 0.5-0.8 份;

(6)烘干、包装:将包裹有果浆的果片放入烘箱进行烘烤,烘烤两次,第一次烘烤 3-5 小时,温度 60-65℃,静置 8-10 小时回软,使水分重新分布均匀,第二次烘烤 10-14 小时,温度 50-55℃,烘干至水分含量为 14%-16%,待冷却后包装,即得。

一种西番莲果脯制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种西番莲果脯制作方法,属于食品加工技术领域。

背景技术

[0002] 西番莲是一种热带水果,果实酸甜可口,风味浓郁,芳香怡人。据测定,西番莲果实中含有由脂类、醛类、酮类、萜烯类等多种挥发性芳香化合物,以及多种人体必需的氨基酸、维生素和微量元素。丰富的芳香物质使西番莲最适宜被加工成果汁,素有“饮料之王”的美誉。目前西番莲在国内多以鲜食或榨汁为主,由于其果实内部为带籽液态原浆,难以被制成蜜饯果脯;而加工西番莲后剩余的西番莲皮则被用于饲养家畜,造成了很大的浪费。西番莲皮中含有大量的果胶,因此可以考虑如何将带籽原浆和含有大量果胶的皮结合起来,制作果脯。

发明内容

[0003] 本发明所要解决的技术问题是提供一种西番莲果脯制作方法,利用西番莲加工后剩余的西番莲果皮,加入调配好的果浆进行加工制成果脯,解决了西番莲果皮的利用率低,西番莲中的果浆为液体胶状难以加工成果脯的缺点。

[0004] 为了解决上述技术问题采用了以下技术措施,一种西番莲果脯制作方法,包括以下具体技术步骤:

[0005] (1)原料预煮:在蒸煮容器中加入适量水,加热至沸腾,将西番莲果皮放入蒸煮容器中,水能全部没过西番莲果皮,待水重新沸腾后蒸煮 10-12 分钟,捞出,用自来水冲洗降温;

[0006] (2)挖肉去壳:将西番莲果皮上的半球形果片与角质硬壳分离,收集果片,称量;

[0007] (3)腌制:将果片与腌制辅料一齐按照下述重量份,置于桶中腌制:

[0008] 果片 8-12 份 白砂糖 2.5-4 份 葡萄糖粉 2-3 份 麦芽糖浆 2-3 份 焦亚硫酸钠 0.003-0.005 份 食盐 0.009-0.011 份 柠檬酸钠 0.004-0.006 份;

[0009] (4)调酸:腌制 20-24 小时,以柠檬酸调整总酸至 0.8-1.2%,静置 20-24 小时,并使果片与腌制辅料均匀分布;

[0010] (5)果片包浆:继续腌制 65-72 小时,将果片捞出,沥干糖水,每两片果片包裹住 3-6 克果浆;所述果浆由下述重量份原料配制而成:

[0011] 白砂糖 400-500 份 西番莲带籽原浆 350-450 份 西番莲加糖果肉 95-105 份 菠萝浓缩汁 10-20 份 西番莲浓缩汁 15-25 份 卡拉胶 5-10 份 西番莲天然香精 25-35 份 焦亚硫酸钠 0.5-0.8 份;

[0012] (6)烘干、包装:将包裹有果浆的果片放入烘箱进行烘烤,烘烤两次,第一次烘烤 3-5 小时,温度 60-65℃,静置 8-10 小时回软,使水分重新分布均匀,第二次烘烤 10-14 小时,温度 50-55℃,烘干至水分含量为 14%-16%,待冷却后包装,即得。

[0013] 所述的白砂糖、葡萄糖粉、麦芽糖浆、焦亚硫酸钠、柠檬酸钠、西番莲带籽原浆、西

番莲加糖果肉、菠萝浓缩汁、西番莲浓缩汁、卡拉胶、西番莲天然香精都是市售商品。

[0014] 采取上述措施的本发明，将加工后剩余的西番莲皮中含果胶的果片与外层的角质硬壳完整分离开，对西番莲果片和带籽原浆分别腌制，最后用两片果片包裹住果浆，烘烤成型，制得西番莲果脯。对于西番莲的传统加工，一般是使用带籽原浆制作饮料或者饮料添加剂，西番莲皮则丢弃或饲养牲畜。本发明将西番莲皮中的果片与角质硬壳完整分离开来，得到半球形的西番莲果片，其中含有超过 4% 含量的果胶，是制作果脯的上好原料。西番莲的带籽原浆由于呈液态，难以被加工制作成果脯，本发明创造性地用两片半球形的果片将液态带籽原浆包裹起来成球状，再烘烤成型，使得带籽原浆可被用于制作蜜饯果脯。本发明创意独到，味道鲜美独特，且由于加入了带籽原浆，比一般的果脯更具营养成分。

具体实施方式

[0015] 实施例 1

[0016] (1) 原料预煮：在蒸煮容器中加入 2000 公斤水，加热至沸腾，将 1000 公斤西番莲果皮放入蒸煮容器中，待水重新沸腾后蒸煮 10 分钟，捞出，用自来水冲洗降温；

[0017] (2) 挖肉去壳：将西番莲果皮上的半球形果片与角质硬壳分离，收集果片，称量得果片 800 公斤；

[0018] (3) 腌制：取果片 800 公斤、白砂糖 250 公斤、葡萄糖粉 200 公斤、麦芽糖浆 200 公斤、焦亚硫酸钠 0.3 公斤、食盐 0.9 公斤和柠檬酸钠 0.4 公斤，一起置于容器中腌制 24 小时；

[0019] (4) 调酸：腌制 24 小时后，用柠檬酸调整总酸为 1.2%，静置 24 小时，早晚倒桶一次使果片与腌制辅料均匀分布；

[0020] (5) 果片包浆：继续腌制 72 小时后，将果片取出，沥干糖水，每两片果片包裹住 3-6 克果浆；所述果浆由下述原料配制而成：

[0021] 取白砂糖 40 公斤、西番莲带籽原浆 35 公斤、西番莲加糖果肉 9 公斤、菠萝浓缩汁 1 公斤、西番莲浓缩汁 1.5 公斤、卡拉胶 0.5 公斤、西番莲天然香精 2.5 公斤和焦亚硫酸钠 0.05 公斤，上述原料混合均匀；

[0022] (6) 烘干、包装：将包裹有果浆的果片放入烘箱进行烘烤，烘烤两次，第一次烘烤 4 小时，温度 60℃，静置 8 小时回软使水份重新分布，第二次烘烤 12 小时，温度 50℃，烘干至水分含量为 16%，待冷却后包装，即得。

[0023] 实施例 2

[0024] (1) 原料预煮：在蒸煮容器中加入 2000 公斤水，加热至沸腾，将 1000 公斤西番莲果皮放入蒸煮容器中，待水重新沸腾后蒸煮 12 分钟，捞出，用自来水冲洗降温；

[0025] (2) 挖肉去壳：将西番莲果皮上的半球形果片与角质硬壳分离，收集果片，称量得果片 750 公斤；

[0026] (3) 腌制：取果片 750 公斤、白砂糖 300 公斤、葡萄糖粉 200 公斤、麦芽糖浆 200 公斤、焦亚硫酸钠 0.3 公斤、食盐 0.9 公斤、柠檬酸钠 0.4 公斤；一起置于桶中腌制 24 小时；

[0027] (4) 调酸：腌制 24 小时后，用柠檬酸调整总酸为 0.8%，静置 24 小时，早晚倒桶一次使果片与腌制辅料均匀分布；

[0028] 其余方法与实施例 1 相同。

[0029] 实施例 3

[0030] (1)原料预煮:在蒸煮容器中加入 2000 公斤水,加热至沸腾,将 1000 公斤西番莲果皮放入蒸煮容器中,水待水重新沸腾后蒸煮 12 分钟,捞出,用自来水冲洗降温;

[0031] (2)挖肉去壳:将西番莲果皮上的半球形果片与角质硬壳分离,收集果片,称量得果片 800 公斤;

[0032] (3)腌制:取果片 800 公斤、白砂糖 400 公斤 葡萄糖粉 300 公斤、麦芽糖浆 300 公斤、焦亚硫酸钠 0.5 公斤、食盐 1.1 公斤和柠檬酸钠 0.6 公斤;一起置于桶中腌制 24 小时;

[0033] (4)调酸:腌制 24 小时后,用柠檬酸调调整总酸为 1.0%,静置 24 小时,早晚倒桶一次使果片与腌制辅料均匀分布;

[0034] 其余方法与实施例 1 相同。