



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104161160 A

(43) 申请公布日 2014. 11. 26

(21) 申请号 201410191159. 6

(22) 申请日 2014. 05. 08

(71) 申请人 张共青

地址 363000 福建省漳州市龙海市程溪镇官
园村大社 186 号

(72) 发明人 张共青

(51) Int. Cl.

A23G 3/48 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种百香果果脯及其制作工艺

(57) 摘要

本发明涉及一种水果蜜饯及其制作工艺,特别是一种百香果果脯及其制作工艺,以新鲜百香果为原料,经过清洗、修削、挖汁、水煮、冷却、糖渍、烘干、包装而成,本发明不仅充分保存了百香果的营养成分,还同时解决了百香果果壳不能直接食用的难题,使百香果营养得到了充分利用,增加了百香果的经济价值,提高了百香果的经济效益。其制作工艺独特、简单,为人们提供了理想的选择,也为百香果的深加工开辟了一条新途径。

1. 一种百香果果脯及其制作工艺,以新鲜百香果为原料,经过清洗、修削、挖汁、水煮、冷却、糖渍、烘干、包装而成,其特征在于:

(1) 清洗:挑选优质的新鲜百香果,用自来水清洗干净;

(2) 修削:把百香果外层果皮削除干净;

(3) 挖汁:把百香果切两半,将其里面的果汁挖出;

(4) 水煮:将果壳放置沸水里水煮 18-25 分钟,并于室温下冷却 25-40 分钟,待果壳冷却后,进行第二次水煮,将冷却后的果壳和刚挖出来的含果汁的果籽放入糖度百分比为 10-18% 的糖水里水煮 18-25 分钟;

(5) 冷却:将百香果果壳及果籽从糖水中捞出,并置于室温下冷却 1-2 小时,冷却后的百香果果壳和果籽即粘附一起;

(6) 糖渍:将冷却后含有果籽的百香果果壳置于 19-22℃ 温度条件下糖渍 4-5 天,期间每天要加糖两次,上午 8:30-10:00 点加糖一次,下午 3:0-4:00 加糖一次,每次增加的糖量为百香果重量 8-10%,即每次增加的糖度百分比为 8-10%;糖渍第二天,加入百香果重量(7) 5-4% 的麦芽糖浆,第三天加入百香果重量 0.15-0.3% 的食用盐和百香果重量 0.8-1% 柠檬酸,待糖度百分比达到 64-80% 时,无需加糖,满 4-5 天后糖渍即完成;

(8) 烘干:将糖渍过的百香果放入烘干设备进行烘干,烘干方式采用热循环烘干,即 28-35℃ 烘干 3-5 个小时,48-55℃ 烘干 3-5 个小时,68-75℃ 烘干 1-2 个小时,48-55℃ 烘干 4-5 个小时;

(9) 包装:待合格的百香果果脯成品冷却后,用杀菌过的透明塑料袋包装即可。

一种百香果果脯及其制作工艺

技术领域

[0001] 本发明涉及一种水果蜜饯及其制作工艺,特别是一种百香果果脯及其制作工艺。

背景技术

[0002] 众所周知,百香果含有非常丰富的天然维他命 C,每 100 克果汁中就含有维他命 C 为 34.6 毫克,还富含维他命 A、B1、B2 等,另外还含有丰富的钙、磷、铁、十七种氨基酸等物质、类胡萝卜素以及各种微量元素,可溶性固形物 15-16%,总酸量 3.8 ~ 4%,甜酸适中,常食对人体有助消化、能化痰、治肾亏、提神醒脑、活血强身、镇静止痛、减压降脂等功效。其中百香果果壳也含有以上大量的丰富元素,但是百香果果壳坚韧难咬,果壳除了用于提取果胶、医药成份、加工饲料、泡酒或泡茶以及烹饪菜肴外,也无法直接食用,大也都弃之不用,实为可惜及浪费。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种百香果果脯及其制作工艺,该百香果果脯不仅充分保存了百香果的营养成分,还同时解决了百香果果壳不能直接食用的难题,使百香果营养得到了充分利用,增加了百香果的经济价值,提高了百香果的经济效益。其制作工艺独特、简单,为人们提供了理想的选择,也为百香果的深加工开辟了一条新途径。本发明以新鲜百香果为原料,经过清洗、修削、挖汁、水煮、冷却、糖渍、烘干、包装而形成的百香果果脯,其特征在于:

1. 清洗:挑选优质的新鲜百香果,用自来水清洗干净;
2. 修削:把百香果外层果皮削除干净;
3. 挖汁:把百香果切两半,将其里面的果汁挖出;
4. 水煮:将果壳放置沸水里水煮 18-25 分钟,并于室温下冷却 25-40 分钟,待果壳冷却后,进行第二次水煮,将冷却后的果壳和刚挖出来的含果汁的果籽放入糖度百分比为 10-18% 的糖水里水煮 18-25 分钟;
5. 冷却:将百香果果壳及果籽从糖水中捞出,并置于室温下冷却 1-2 小时,冷却后的百香果果壳和果籽即粘附一起;
6. 糖渍:将冷却后含有果籽的百香果果壳置于 19-22℃ 温度条件下糖渍 4-5 天,期间每天要加糖两次,上午 8:30-10:00 点加糖一次,下午 3:0-4:00 加糖一次,每次增加的糖量为百香果重量 8-10%,即每次增加的糖度百分比为 8-10%;糖渍第二天,加入百香果重量 2.5-4% 的麦芽糖浆,第三天加入百香果重量 0.15-0.3% 的食用盐和百香果重量 0.8-1% 柠檬酸,待糖度百分比达到 64-80% 时,无需加糖,满 4-5 天后糖渍即完成;
7. 烘干:将糖渍过的百香果放入烘干设备进行烘干,烘干方式采用热循环烘干,即 28-35℃ 烘干 3-5 个小时,48-55℃ 烘干 3-5 个小时,68-75℃ 烘干 1-2 个小时,48-55℃ 烘干 4-5 个小时;
8. 包装:待合格的百香果果脯成品冷却后,用杀菌过的透明塑料袋包装即可。

[0004] 本发明不仅充分保存了百香果的营养成分,还同时解决了百香果果壳不能直接食用的难题,使百香果营养得到了充分利用,增加了百香果的经济价值,提高了百香果的经济效益。其制作工艺独特、简单,为人们提供了理想的选择,也为百香果的深加工开辟了一条新途径。

具体实施方式

[0005] 实施例 1:

挑选优质的新鲜百香果 1kg,用自来水清洗干净,把洗净后的百香果外层果皮削除干净,接着把百香果切两半,并将其里面的果汁挖出,将果壳放置沸水里水煮 20 分钟,并于室温下冷却 30 分钟,待果壳冷却后,进行第二次水煮,将冷却后的果壳和刚挖出来的果汁放在糖度百分比为 10-18% 的糖水里蒸煮 20 分钟,并于室温下冷却 1 小时,冷却后的百香果果壳和果籽会粘附一起,将冷却后的含有果籽的百香果果壳,于 20℃ 温度条件下糖渍 4 天,期间每天要加糖两次,上午 9:00 加糖一次,下午 3:00 加糖一次,每次加糖 90g;糖渍第二天,加入 30g 麦芽糖浆,第三天加入 2g 食用盐和 9g 柠檬酸,第四天仍加糖两次,此时糖度百分比为 72%,第五天取出糖渍过的百香果,放入烘干设备进行烘干,烘干方式采用热循环烘干,即 30℃ 烘干 4 个小时,50℃ 烘干 4 个小时,70℃ 烘干 2 个小时,50℃ 烘干 5 个小时,完成烘干后,待合格的百香果果脯成品冷却,用杀菌过的透明塑料袋包装即可。

[0006] 实施例 2:

挑选优质的新鲜百香果 2kg,用自来水清洗干净,把洗净后的百香果外层果皮削除干净,接着把百香果切两半,并将其里面的果汁挖出,将果壳放置沸水里水煮 22 分钟,并于室温下冷却 35 分钟,待果壳冷却后,进行第二次水煮,将冷却后的果壳和刚挖出来的果汁放在糖度百分比为 10-18% 的糖水里蒸煮 25 分钟,并于室温下冷却 1.5 小时,冷却后的百香果果壳和果籽会粘附一起,将冷却后含有果籽的百香果果壳,于 22℃ 温度条件下糖渍 5 天,期间每天要加糖两次,上午 9:30 加糖一次,下午 3:30 加糖一次,每次加糖 200g;糖渍第二天,加入 80g 麦芽糖浆,第三天加入 6g 食用盐和 20g 柠檬酸,第四天仍加糖两次,此时糖度百分比为 80%,第五天无需加糖,第六天取出糖渍过的百香果,放入烘干设备进行烘干,烘干方式采用热循环烘干,即 35℃ 烘干 5 个小时,55℃ 烘干 4 个小时,75℃ 烘干 2 个小时,55℃ 烘干 4.5 个小时,完成烘干后,待合格的百香果果脯成品冷却,用杀菌过的透明塑料袋包装即可。