

# 致富小产品 及实用技术

杜连起 编著

## 瓜类加工



天津科学技术出版社

**致富**

**小产品及实用技术**  
**瓜类加工**

杜连起 编著

75255.5  
0467  


天津科学技术出版社

## 图书在版编目(CIP)数据

致富小产品及实用技术. 瓜类加工/杜连起编著. 天津:天津科学技术出版社, 2005  
ISBN 7-5308-3767-2

I. 致... II. 杜... III. ①多种经营-科学技术②瓜类蔬菜-蔬菜加工 IV. S39

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 092105 号

---

责任编辑:丁文红

版式设计:雒桂芬

责任印制:王莹

---

天津科学技术出版社出版、发行

出版人:胡振泰

天津市西康路 35 号 邮编 300051 电话(022)23332393

网址:www.tjkjbs.com.cn

天津新华印刷二厂印刷

---

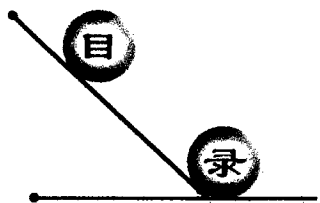
开本 787×1092 1/32 印张 11.25 字数 229 000

2005 年 1 月第 1 版第 1 次印刷

定价:13.50 元

## 内 容 简 介

本书简要介绍了南瓜、苦瓜、西瓜、黄瓜、冬瓜、丝瓜、甜瓜、木瓜、佛手瓜等的营养价值、药用价值及有关生产、加工利用的概况,重点介绍了以上述瓜类为原料生产加工的 235 种食品的加工技术。可供我国以各种瓜类为原料的食品加工企业、乡镇企业、从事各种瓜类食品加工技术研究的科研人员及有关食品专业院校师生参考。



## 第一章 南 瓜

### 第一节 概述

### 第二节 南瓜饮料加工技术

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| 一、南瓜全肉饮料 .....             | ( 4 )  |
| 二、南瓜豆奶饮料 .....             | ( 6 )  |
| 三、南瓜功能饮料 .....             | ( 7 )  |
| 四、南瓜籽饮料 .....              | ( 9 )  |
| 五、南瓜籽蛋白饮料 .....            | ( 11 ) |
| 六、南瓜籽生奶 .....              | ( 12 ) |
| 七、南瓜固体饮料 .....             | ( 13 ) |
| 八、南瓜哈密瓜甘草复合保健饮料 .....      | ( 15 ) |
| 九、南瓜芒果混合果肉饮料 .....         | ( 16 ) |
| 十、南瓜苹果复合果蔬饮料 .....         | ( 18 ) |
| 十一、南瓜苦瓜复合保健饮料 .....        | ( 19 ) |
| 十二、南瓜、鱼腥草、刺梨复合营养保健饮料 ..... | ( 21 ) |
| 十三、南瓜山楂复合蔬果茶 .....         | ( 23 ) |
| 十四、西洋参南瓜保健饮料 .....         | ( 25 ) |



|                        |        |
|------------------------|--------|
| 十五、南瓜浓缩汁 .....         | ( 26 ) |
| 十六、复合保健南瓜汁 .....       | ( 28 ) |
| 十七、南瓜蜂蜜露 .....         | ( 29 ) |
| 十八、营养南瓜糊 .....         | ( 30 ) |
| 十九、南瓜、米、豆营养糊 .....     | ( 31 ) |
| 二十、保健南瓜糊 .....         | ( 33 ) |
| 二十一、刺梨甜橙苹果南瓜复合清汁 ..... | ( 35 ) |
| 二十二、袋装南瓜奶饮料 .....      | ( 36 ) |
| 二十三、南瓜精口服液 .....       | ( 38 ) |
| 二十四、小米南瓜快餐粥 .....      | ( 39 ) |
| 二十五、人参果、南瓜复合汁饮料 .....  | ( 40 ) |

### 第三节 南瓜发酵食品加工技术

|                     |        |
|---------------------|--------|
| 一、南瓜保健酱油 .....      | ( 43 ) |
| 二、南瓜果醋 .....        | ( 44 ) |
| 三、南瓜低度酒 .....       | ( 46 ) |
| 四、南瓜甜酒 .....        | ( 48 ) |
| 五、南瓜保健酒 .....       | ( 50 ) |
| 六、南瓜乳酸菌饮料 .....     | ( 52 ) |
| 七、南瓜乳发酵饮料 .....     | ( 53 ) |
| 八、南瓜牛奶乳酸菌复合饮料 ..... | ( 55 ) |
| 九、南瓜酸奶 .....        | ( 56 ) |
| 十、南瓜大豆乳酸饮料 .....    | ( 57 ) |
| 十一、南瓜醋酸饮料 .....     | ( 58 ) |
| 十二、南瓜酸牛乳 .....      | ( 60 ) |



#### 第四节 南瓜糕点、糖果加工技术

- 一、南瓜面包 ..... (62)
- 二、新型酥皮南瓜粉面包 ..... (64)
- 三、南瓜月饼 ..... (66)
- 四、南瓜无糖月饼 ..... (68)
- 五、南瓜薯泥馅月饼 ..... (69)
- 六、南瓜饼干 ..... (70)
- 七、南瓜软糖 ..... (72)
- 八、甘薯南瓜糕 ..... (73)

#### 第五节 南瓜粉加工技术

- 一、南瓜全粉 ..... (74)
- 二、速溶南瓜粉 ..... (75)
- 三、南瓜精粉 ..... (76)
- 四、南瓜营养快餐粉 ..... (78)
- 五、南瓜保健型中老年豆粉 ..... (79)
- 六、南瓜粉冲剂 ..... (81)

#### 第六节 其他南瓜食品的加工技术

- 一、低糖南瓜果酱 ..... (81)
- 二、低糖山楂、南瓜复合果酱 ..... (83)
- 三、南瓜营养挂面 ..... (85)
- 四、南瓜果胶 ..... (86)
- 五、南瓜晶 ..... (87)
- 六、瓶装南瓜豆瓣辣酱 ..... (88)



|                   |         |
|-------------------|---------|
| 七、南瓜冰淇淋 .....     | ( 90 )  |
| 八、发酵南瓜果肉冰淇淋 ..... | ( 91 )  |
| 九、轻糖南瓜脯 .....     | ( 93 )  |
| 十、南瓜花蜜饯 .....     | ( 94 )  |
| 十一、膨化南瓜籽仁 .....   | ( 95 )  |
| 十二、南瓜脆片 .....     | ( 97 )  |
| 十三、微波膨化南瓜片 .....  | ( 98 )  |
| 十四、南瓜保健羊肉丸 .....  | ( 98 )  |
| 十五、南瓜泡菜 .....     | ( 100 ) |
| 十六、速冻南瓜饼 .....    | ( 102 ) |
| 十七、南瓜营养灌肠 .....   | ( 104 ) |

## 第二章 苦 瓜

### 第一节 概述

### 第二节 苦瓜饮料加工技术

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| 一、苦瓜汁饮料 .....         | ( 110 ) |
| 二、苦瓜汁保健饮料 .....       | ( 111 ) |
| 三、苦瓜消暑饮料 .....        | ( 113 ) |
| 四、苦瓜全肉速溶饮料 .....      | ( 114 ) |
| 五、苦瓜竹汁保健饮料 .....      | ( 116 ) |
| 六、苦瓜蜜汁饮料 .....        | ( 118 ) |
| 七、苦瓜清凉饮料 .....        | ( 119 ) |
| 八、苦瓜、金银花、菊花保健饮料 ..... | ( 120 ) |
| 九、苦瓜菠萝复合饮料 .....      | ( 122 ) |



|                   |       |
|-------------------|-------|
| 十、苦瓜甘薯叶复合饮料 ..... | (124) |
| 十一、苦瓜凉茶 .....     | (125) |
| 十二、苦瓜茶 .....      | (127) |
| 十三、苦瓜仁蛋白饮料 .....  | (128) |
| 十四、苦瓜冰淇淋 .....    | (129) |

### 第三节 苦瓜酒加工技术

|                  |       |
|------------------|-------|
| 一、苦瓜酒 .....      | (131) |
| 二、灵芝苦瓜酒 .....    | (132) |
| 三、瓶装苦瓜保健酒 .....  | (134) |
| 四、苦瓜保健啤酒 .....   | (136) |
| 五、苦瓜枸杞保健啤酒 ..... | (137) |

### 第四节 其他苦瓜产品加工技术

|                |       |
|----------------|-------|
| 一、甘草苦瓜 .....   | (138) |
| 二、速冻苦瓜 .....   | (139) |
| 三、低糖苦瓜脯 .....  | (140) |
| 四、苦瓜罐头 .....   | (142) |
| 五、清水苦瓜罐头 ..... | (143) |
| 六、苦瓜酱 .....    | (144) |
| 七、酸辣苦瓜 .....   | (146) |



## 第三章 西 瓜

### 第一节 概述

### 第二节 西瓜饮料、罐头加工技术

- 一、保健西瓜汁饮料 ..... (149)
- 二、西瓜澄清汁饮料 ..... (150)
- 三、纯天然高压西瓜饮料 ..... (152)
- 四、西瓜果茶饮料 ..... (153)
- 五、西瓜彩珠饮料 ..... (155)
- 六、特色蟠桃西瓜苹果醋饮料 ..... (156)
- 七、金樱子—西瓜混合保健果汁 ..... (158)
- 八、西瓜番茄苦瓜复合汁饮料 ..... (160)
- 九、西瓜菠萝混合果汁饮料 ..... (161)
- 十、红曲西瓜瓤发酵酸乳 ..... (163)
- 十一、西瓜汁酸豆奶 ..... (165)
- 十二、糖水西瓜罐头 ..... (166)
- 十三、西瓜酱罐头 ..... (168)

### 第三节 西瓜调味品加工技术

- 一、西瓜豆豉 ..... (170)
- 二、西瓜酱 ..... (171)
- 三、保健型西瓜酱 ..... (172)
- 四、西瓜辣豆酱 ..... (174)
- 五、蒜蓉西瓜酱 ..... (176)



|                |       |
|----------------|-------|
| 六、西瓜豆瓣酱 .....  | (178) |
| 七、西瓜皮糖酱 .....  | (179) |
| 八、西瓜皮酱 .....   | (180) |
| 九、复合西瓜皮酱 ..... | (181) |
| 十、西瓜皮香醋 .....  | (183) |
| 十一、西瓜番茄酱 ..... | (183) |

#### 第四节 其他西瓜产品加工技术

|                |       |
|----------------|-------|
| 一、西瓜皮青红丝 ..... | (185) |
| 二、甘草西瓜丝 .....  | (187) |
| 三、糖西瓜条 .....   | (188) |
| 四、西瓜咖哩粉 .....  | (189) |
| 五、西瓜皮果胶 .....  | (191) |
| 六、西瓜酒 .....    | (192) |
| 七、风味黑瓜籽 .....  | (193) |

### 第四章 黄 瓜

#### 第一节 概述

#### 第二节 黄瓜饮料、罐头加工技术

|                     |       |
|---------------------|-------|
| 一、黄瓜饮料 .....        | (198) |
| 二、黄瓜珍珠汁 .....       | (199) |
| 三、黄瓜汁 .....         | (201) |
| 四、带肉黄瓜汁饮料 .....     | (202) |
| 五、蒲公英黄瓜复合保健饮料 ..... | (204) |



|                    |       |
|--------------------|-------|
| 六、速溶黄瓜香菇复合饮晶 ..... | (205) |
| 七、黄瓜芦荟复合饮料 .....   | (207) |
| 八、黄瓜冰淇淋 .....      | (209) |
| 九、酸黄瓜罐头 .....      | (211) |
| 十、黄瓜罐头 .....       | (212) |

### 第三节 黄瓜腌制品

|                      |       |
|----------------------|-------|
| 一、乳酸黄瓜腌制 .....       | (213) |
| 二、酱黄瓜 .....          | (214) |
| 三、蜜汁黄瓜 .....         | (215) |
| 四、乳黄瓜腌制 .....        | (215) |
| 五、软塑料桶装出口咸黄瓜腌制 ..... | (217) |
| 六、糖醋黄瓜 .....         | (219) |
| 七、甜酱黄瓜 .....         | (220) |
| 八、绍兴酱黄瓜 .....        | (220) |
| 九、虾油小黄瓜 .....        | (221) |
| 十、黄瓜泡菜 .....         | (222) |
| 十一、香辣黄瓜丁 .....       | (222) |
| 十二、扬州乳黄瓜 .....       | (223) |

### 第四节 其他黄瓜食品加工技术

|                    |       |
|--------------------|-------|
| 一、番茄黄瓜菜汁豆腐 .....   | (225) |
| 二、黄瓜果冻 .....       | (228) |
| 三、黄瓜菠萝软糖 .....     | (229) |
| 四、黄瓜籽油的提取和精炼 ..... | (230) |



## 第五章 冬 瓜

### 第一节 概述

### 第二节 冬瓜饮料加工技术

- 一、冬瓜汁饮料 ..... (234)
- 二、冬瓜复合饮料 ..... (235)
- 三、冬瓜蜂蜜露 ..... (236)
- 四、冬瓜刺梨汁饮料 ..... (238)
- 五、冬瓜薏米汁饮料 ..... (240)
- 六、冬瓜彩珠饮料 ..... (241)
- 七、银耳冬瓜饮料 ..... (243)
- 八、冬瓜山楂复合蔬果茶 ..... (245)
- 九、冬瓜果茶 ..... (247)
- 十、莲子冬瓜绿豆清凉饮料 ..... (249)
- 十一、清凉冬瓜茶 ..... (251)

### 第三节 其他冬瓜食品加工技术

- 一、酸辣冬瓜罐头 ..... (252)
- 二、冬瓜罐头 ..... (254)
- 三、低糖冬瓜脯 ..... (255)
- 四、冬瓜酱 ..... (257)
- 五、酸辣冬瓜 ..... (258)
- 六、冬瓜小食品加工 ..... (259)



## 第六章 甜 瓜

### 第一节 概述

### 第二节 菜瓜食品加工技术

- 一、甜酸乳瓜 ..... (264)
- 二、甜辣乳瓜 ..... (265)
- 三、蜜汁乳瓜 ..... (265)
- 四、酱包瓜 ..... (266)
- 五、什锦包瓜 ..... (267)
- 六、果脯包瓜 ..... (268)
- 七、福建酱越瓜 ..... (268)
- 八、琥珀醃瓜 ..... (270)
- 九、酱瓜 ..... (271)

### 第三节 甜瓜食品加工技术

- 一、甜瓜汁饮料 ..... (272)
- 二、厚皮甜瓜浑浊汁 ..... (273)
- 三、珍珠甜瓜罐头 ..... (275)
- 四、商丘大有丰酱包瓜 ..... (277)
- 五、甜酱黑菜 ..... (279)

### 第四节 哈密瓜食品加工技术

- 一、哈密瓜罐头 ..... (280)
- 二、哈密瓜什锦罐头 ..... (282)



|                 |       |
|-----------------|-------|
| 三、哈密瓜脆片 .....   | (284) |
| 四、哈密瓜干果脯 .....  | (286) |
| 五、低糖哈密瓜脯 .....  | (287) |
| 六、哈密瓜酒 .....    | (289) |
| 七、哈密瓜葡萄汁酒 ..... | (290) |
| 八、低糖哈密瓜酱 .....  | (292) |

## 第七章 其他瓜类

### 第一节 概述

|               |       |
|---------------|-------|
| 一、丝瓜概述 .....  | (294) |
| 二、木瓜概述 .....  | (296) |
| 三、佛手瓜概述 ..... | (297) |
| 四、西葫芦概述 ..... | (299) |

### 第二节 丝瓜食品加工技术

|                 |       |
|-----------------|-------|
| 一、丝瓜保健饮料 .....  | (301) |
| 二、丝瓜乳酸菌饮料 ..... | (303) |
| 三、丝瓜脯 .....     | (304) |

### 第三节 木瓜食品加工技术

|                  |       |
|------------------|-------|
| 一、木瓜果汁饮料 .....   | (306) |
| 二、木瓜果奶 .....     | (307) |
| 三、沂州木瓜饮料 .....   | (309) |
| 四、木瓜乳酸发酵饮料 ..... | (310) |
| 五、木瓜汁保健饮料 .....  | (312) |



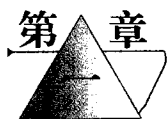
|                    |       |
|--------------------|-------|
| 六、橄榄木瓜复合果汁饮料 ..... | (314) |
| 七、速溶木瓜固体饮料 .....   | (316) |
| 八、木瓜酒 .....        | (317) |
| 九、低糖鲜香木瓜脯 .....    | (320) |
| 十、糖水木瓜罐头 .....     | (321) |
| 十一、木瓜酱罐头 .....     | (323) |
| 十二、木瓜原片 .....      | (325) |
| 十三、木瓜青红丝 .....     | (326) |
| 十四、新型木瓜保健软糖 .....  | (327) |

#### 第四节 佛手瓜食品加工技术

|                 |       |
|-----------------|-------|
| 一、佛手瓜原汁饮料 ..... | (329) |
| 二、佛手乳发酵饮料 ..... | (331) |
| 三、佛手果脯 .....    | (332) |
| 四、酱制佛手 .....    | (333) |
| 五、佛手凉果 .....    | (334) |

#### 第五节 西葫芦食品加工技术

|                |       |
|----------------|-------|
| 一、奶油西葫芦蓉 ..... | (335) |
| 二、茄汁西葫芦酱 ..... | (337) |
| 三、西葫芦脯 .....   | (338) |



## 南 瓜

### 第一节 概 述

南瓜,是葫芦科南瓜属的一年生蔓生植物。我国栽培的南瓜,主要包括中国南瓜和印度南瓜两种。中国南瓜又叫普通南瓜、窝瓜、番瓜、饭瓜、倭瓜等。过去认为该种起源于亚洲南部,主要分布于中国、印度及日本等地,欧美甚少,故有“中国南瓜”之称。后来根据考古资料及品种资源的分布,确认南瓜起源于中美洲、南美洲。南瓜在中美洲有很长的栽培历史,16世纪传入欧洲,再传到亚洲。现在世界各地均有栽培,亚洲栽培面积最大,其次为欧洲和南美洲。我国明代《本草纲目》已有栽培南瓜的记载,目前国内普遍栽培。

印度南瓜又叫笋瓜、玉瓜、北瓜等,起源于南美洲的玻利维亚、智利及阿根廷等国,已传播到世界各地。印度南瓜盛产于印度和东南亚地区,中国的印度南瓜可能由印度引入,目前国内栽培也比较普遍。

南瓜生长强健,适应性很强,管理容易,既可爬地栽培,也可搭架栽培,还可在脊薄的山坡、道旁的零星隙地和房前屋后种植。因此,除了大面积栽培外,国内各地农村均有零星栽培,是国内主要的庭园蔬菜作物。

南瓜在夏季可采收嫩瓜供菜食用,秋季老熟瓜可贮藏至