

果脯蜜饯 制作技艺



金盾出版社

果脯蜜饯制作技艺

郑友军 姜燕 何明 编著

(京)新登字 129 号

内 容 提 要

本书详细讲述了果脯与蜜饯的主要原料、加工的基本原理和技术以及保证生产质量的方法,并且具体介绍了 3 大类 78 种果脯蜜饯制作的工艺流程、配料比例和操作要点。所传授的技术可靠,实用性强,通俗易懂,适宜于果脯蜜饯生产厂家及家庭阅读参考。

果脯蜜饯制作技艺

郑友军等 编著

金盾出版社出版、总发行

北京太平路 5 号(地铁万寿路站往南)

邮政编码:100036 电话:8214039 8218137

传真:8214032 电挂:0234

彩色印刷:北京精美彩印公司

黑白印刷:3209 工厂

各地新华书店经销

开本:32 印张:4 彩图:13 幅 字数:78 千字

1993 年 12 月第 1 版 1993 年 12 月第 1 次印刷

印数:1-21000 册 定价:3.10 元

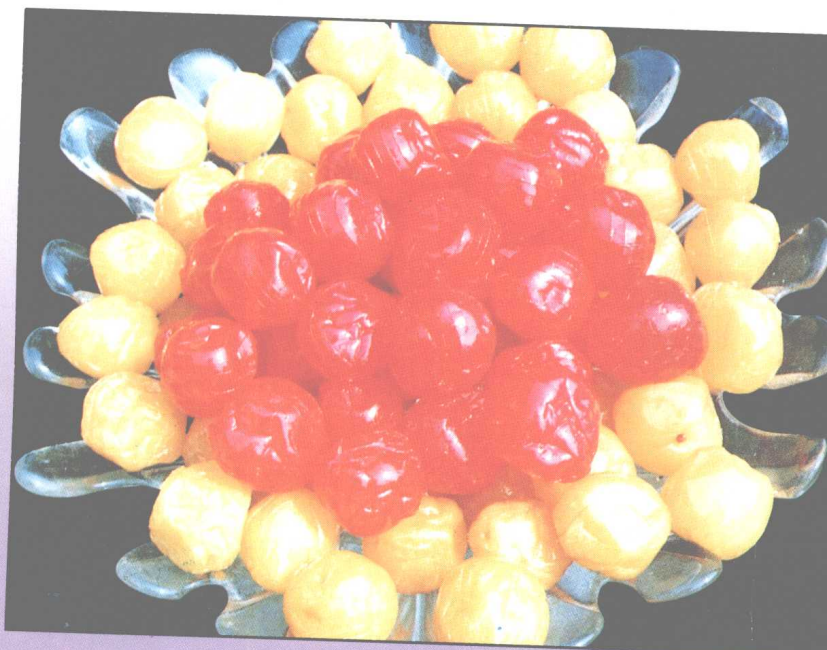
ISBN 7-80022-736-7/TS · 119

(凡购买金盾出版社的图书,如有缺页、
倒页、脱页者,本社发行部负责调换)



糖藕片
糖青梅
糖冬瓜

黄金李
红珠李





橄 榄
沙果脯





金丝蜜枣
苹果脯





桃 脯
杏 脯



本书彩色图片由北京市果脯蜜饯公司提供

前 言

我国幅员辽阔,果品、蔬菜资源十分丰富,随着果蔬种植业的发展,果蔬产量逐年猛增,但由于成熟期比较集中,加上运输困难、贮藏条件不足及销售上的问题,致使每年都有大量果蔬烂掉,十分可惜。运用这些丰富的资源,发展果脯与蜜饯生产,就可以在一定程度上缓解上述矛盾而有效地减少浪费。

果脯与蜜饯是我国的传统美食,它软糯甜润,具有滋补作用,是亲友间的馈赠佳品,一直为人们、尤其为老年人所喜爱。果脯与蜜饯生产工艺比较简单,生产规模可大可小,可就地取材,充分利用当地资源,投资少,见效快,收益好,是果蔬产区群众开辟生产门路,争取更佳经济效益的好途径。

本书由北京食品酿造研究所的科技人员编写,介绍的技术可靠,实用性强,通俗易懂,力求帮助读者掌握加工的基本原理和方法,使读者能够自如地、进而举一反三地加工各种原料的果脯和蜜饯。本书也适合家庭学习制作果脯、蜜饯,家庭制作中,原料用量要相应地减下来,制作果脯用家用烤箱即可。有关本书内容的询问,可与作者直接联系,地址是北京市宣武区禄长街头条4号,邮政编码100050。

编 者

金盾版图书内容充实， 通俗易懂，实用性强，欢迎选购

中国南北名菜谱(精)	15.00 元	家庭自制冷饮 300 例	3.30 元
中国南北名菜谱(平)	8.80 元	电冰箱使用 200 题	2.30 元
正宗川菜 160 例	8.60 元	厨房小常识 800 题	2.80 元
清真菜谱	4.20 元	生活小窍门 1400 例	2.50 元
新编大众菜谱	2.90 元	女性美容指南	3.40 元
家庭四季美味快餐	2.70 元	现代美容化妆 400 题	6.70 元
家常风味菜肴 200 种	2.20 元	新潮发式造型	9.50 元
辣味菜肴烹调 270 种	3.00 元	女子发型设计	7.50 元
鲁菜烹调 350 例	3.30 元	家庭居室装饰设计 200 例	4.50 元
美味家常菜 320 例	3.60 元	住房室内装修	6.20 元
家庭蔬菜烹调 350 种	3.20 元	新潮组合家具精选	4.80 元
食堂烹饪指南	4.40 元	上海家具	3.80 元
婴幼儿食谱	3.50 元	上海盆景欣赏与制作	1.00 元
海鲜菜谱	2.50 元	手竿钓鱼	1.70 元
美味豆腐 100 法	1.10 元	钓鱼技艺	1.90 元
家庭凉拌菜	3.90 元	钓鱼与捕鱼	2.70 元
冷盘集锦	5.90 元	常用字三体钢笔字帖	2.50 元
卤制菜肴与糟制凉菜	4.20 元	钢笔仿宋字技法	2.50 元
汤粥羹汁制作 300 例	2.90 元	家庭养花 300 问	4.00 元
早餐食谱	2.90 元	家庭花卉装饰与商	
大众西餐	1.90 元	品花生产	3.90 元
家庭泡菜 100 例	1.60 元	游戏与小魔术 270 种	2.90 元
名优酱菜腌菜家庭制		家庭洗涤熨烫指南	2.00 元
法 300 种	2.20 元	衣料选购指南	5.00 元
美味面点 400 种	4.20 元	室内装饰品制作 120 例	5.90 元
风味面点糕团 270 种	1.50 元	树木盆景造型	8.30 元
北京风味小吃	2.90 元	趣味智力猜题	2.70 元
电烤箱食谱	1.90 元	儿童趣味编纸	3.10 元
家庭自制小食品 150 例	1.40 元	有趣的智力游艺	1.50 元
饮酒识酒趣谈	3.40 元	智力游艺 200 题	1.90 元
鸡尾酒调制技法	3.40 元	儿童玩具巧制作	4.20 元
口布折花 120 款	3.50 元	幼儿学画入门	1.70 元

以上图书由全国各地新华书店经销。凡向本社邮购图书者，另加 10% 的邮挂费。书价如有变动，多退少补。邮购地址：北京太平路 5 号金盾出版社发行部，联系人陈锦予，邮政编码 100036。

目 录

一、主要原辅料	(1)
(一)果蔬	(1)
(二)白砂糖	(2)
(三)代糖甜味剂	(3)
1. 甜蜜素	(4)
2. 甘草酸甙	(4)
3. 甜叶菊甙	(4)
(四)亚硫酸盐	(5)
(五)柠檬酸	(5)
(六)硬化剂	(6)
二、基本原理及加工方法	(7)
(一)果脯保鲜的原理	(7)
(二)果脯与蜜饯的区别	(8)
(三)果脯加工的基本要求	(8)
1. 一次煮成法	(9)
2. 多次煮成法	(9)
(四)与果脯加工有关的因素	(10)
(五)果脯加工的基本方法	(11)
1. 原料处理	(11)
2. 亚硫酸处理	(12)
3. 烫漂处理	(12)
4. 硬化处理	(13)

5. 脱水干燥	(14)
三、产品质量可能出现的问题及解决方法	(15)
(一)果脯的“返砂”与“流糖”现象	(15)
1. 糖的组成	(16)
2. 酸的影响	(17)
3. 气候环境	(18)
(二)煮烂与干缩现象	(18)
1. 煮烂原因	(18)
2. 干缩原因	(19)
(三)盐渍原料霉烂	(20)
(四)应返砂的产品不返砂	(20)
(五)色泽暗灰	(21)
四、果脯蜜饯的加工	(21)

(一)果品类

苹果脯	(21)	李脯	(38)
梨脯	(23)	柿脯	(39)
山楂脯	(24)	金橘脯	(40)
桃脯	(26)	木瓜脯	(41)
沙果脯	(27)	无花果脯	(42)
哈密瓜脯	(28)	白兰瓜脯	(43)
杏脯	(30)	橘饼	(44)
樱桃脯	(31)	蜜芒果	(45)
猕猴桃脯	(32)	蜜羊桃	(46)
菠萝脯	(33)	蜜饯海棠	(47)
金丝蜜枣	(35)	白糖杨梅	(47)
青梅脯	(37)		

(二)蔬菜类

胡萝卜脯·····	(48)	猴头脯·····	(67)
糖冬瓜·····	(50)	菊芋脯·····	(68)
番茄脯·····	(51)	糖刀豆·····	(69)
竹笋脯·····	(53)	糖莲子·····	(69)
南瓜脯·····	(54)	糖天冬·····	(70)
姜糖片·····	(56)	白糖马蹄·····	(71)
糖藕片·····	(57)	糖蜜萝卜丝·····	(72)
西葫芦脯·····	(58)	蜜辣椒·····	(74)
红薯脯·····	(59)	蜜苦瓜·····	(75)
糖西瓜条·····	(61)	蜜山药·····	(76)
凉薯脯·····	(62)	蜜木耳·····	(76)
九支卜·····	(63)	蜜饯银耳·····	(77)
红梅舌·····	(64)	蜜饯芦笋·····	(78)
芹菜脯·····	(65)	蜜饯莴笋·····	(79)
茄子脯·····	(66)	蜜饯平菇·····	(80)

(三)蜜饯与凉果

九制陈皮·····	(81)	七珍梅·····	(93)
加应子·····	(82)	梅味金橘·····	(94)
糖青梅·····	(84)	良友橄榄·····	(95)
话梅·····	(85)	大福果·····	(96)
杏话梅·····	(86)	青红丝·····	(98)
蜜金橘·····	(87)	蜜枇杷·····	(99)
甘草金橘·····	(88)	甘草柠檬·····	(100)
十香果·····	(89)	甘草佛手·····	(101)
玫瑰果·····	(91)	甘草芒果·····	(102)
陈皮梅·····	(92)	糖蜜白果·····	(102)
话杨梅·····	(92)	糖橙皮·····	(103)

糖柚皮	(104)	胡柚陈皮	(106)
蜜胡柚皮	(105)		
五、糖液的配制	(107)		
(一)糖液浓度的基本概念.....	(107)		
1. 比重	(107)		
2. 浓度	(107)		
(二)糖液浓度的调整.....	(108)		
(三)糖液浓度的测定.....	(110)		
六、低糖果脯及保健果脯的开发	(118)		

一、主要原辅料

(一) 果蔬

蔬菜和果品简称果蔬。蔬菜有根菜类、茎菜类、果菜类。果品分仁果类、核果类、浆果类、柑橘类、瓜类等。为了使果蔬在加工后,色、香、味、形充分得到保持,使产品的外观形态更加诱人,就要了解果蔬的主要成分,及其在加工中的化学变化。果蔬含有多种化学成分,它们的含量及组成比例,直接决定着果蔬的营养价值和风味特点,并且与果蔬的贮藏、运输和加工等也有密切关系。

果蔬中主要含有糖、淀粉、有机酸、含氮物质、果胶、色素、多酚类化合物(如单宁)、芳香物质、矿物质、纤维素、酶、水分等。

果蔬的水分一般含量在40~90%之间。果蔬含水量多,不易运输,易遭损坏;微生物易繁殖,使果蔬腐烂变质,也不利于加工果脯。

果蔬中的有机酸在果脯加工中,具有调节口味、促进蔗糖转化成还原糖的功能。不同的果蔬品种,酸的含量不同,加工时要根据含酸量来调整糖与酸的比例,调整果脯、蜜饯的风味。但果蔬的甜味强弱,不仅取决于糖的种类和含量,而在很大程度上受酸和单宁的影响,当果蔬中糖和酸的含量相等时,只感觉到酸味而很少感觉到甜味,只有在糖量相对增加或酸量减少时,才会感觉到甜味。单宁的含量增加时,果蔬的酸味

就会格外明显。因此,糖酸比的适度决定果蔬或果脯的风味。

果蔬中氮含量过高,易与还原糖发生反应,使果脯色泽变暗。另外,果胶物质与钙、铝离子反应可使果蔬保脆,果蔬中的酶、单宁物质,均与果脯加工有关。

(二)白砂糖

果脯、蜜饯加工中用量最大的辅料为白砂糖,其纯度可达99.75%。色泽洁白明亮,晶粒如砂,颗粒大小均匀,糖质坚硬,水分、杂质和还原糖的含量很少。糖易溶于水,在水中的溶解度随温度的增高而增大。白砂糖的主要成分为蔗糖,为非还原糖,熔点为185~186℃。

蔗糖在不同温度水中的溶解度

温度℃	每百克水中溶解糖的克数	每百克饱和溶液中的蔗糖克数
0	179.2	64.8
10	190.5	65.58
20	203.9	67.09
30	219.5	68.70
40	238.1	70.42
50	260.4	72.25
60	287.3	74.18
70	320.5	76.22
80	362.2	78.36
90	415.7	80.61
100	487.2	82.97

饱和的蔗糖溶液当其被冷却或其中水分被蒸发时,便成

为过饱和的不稳定溶液。在各种条件转变时,如出现机械振荡、温度骤降、晶种存在等因素,则蔗糖从溶液中析出,重新变为结晶,这种现象一般称为返砂。因此,果脯中糖液浓度不能达到饱和状态,以免果脯返砂,太甜。另外,糖液的沸点是随着浓度的增大而上升的(见表),糖煮果脯时,常利用测定糖液的温度来掌握糖液的浓度,从而判断果脯中可溶性固形物总量,以此控制煮制时间和终点。

在一个大气压下蔗糖溶液的沸点温度

含 糖(%)	10	20	30	40	50	60	70	80	90
沸点温度(℃)	100.4	100.6	101.0	101.5	102.0	103	106.5	112	130.8

在生产前,应对食糖的品质加以检验,应无结块现象,甜味纯正,不应带有苦焦味、酒酸味或其他杂臭味,不允许含有夹杂物,特别不允许含有金属夹杂物。食糖如带有酒味、酸味,是严重的变质现象,不宜用于果脯加工。食糖应贮存在干燥、通风的地方,放在铺有苇席的垫板上,中间夹一层油毡,温度不宜超过 30℃,相对湿度不超过 75%。

(三)代糖甜味剂

目前,厂家生产的甜味剂种类丰富多采,那些干净、卫生、风味好、甜度高,具有保健功能的高质量甜味剂,越来越受到重视。由于蔗糖在果脯加工中的特殊作用,即防腐作用,这些高甜度的代糖甜味剂在果脯加工中,只能取代部分蔗糖,其品种主要有甜蜜素、甘草或甘草酸甙、甜叶菊甙等。不同的甜味剂具有不同的甜度、风味和性能,应充分了解它们各自的特点,发挥各自的优势,选择最佳的使用量。下面分别介绍: