



新型

果脯蜜饯 配方与工艺



李瑜 主编



化学工业出版社



新型果脯蜜饯 配方与工艺

李 瑜 主编



化学工业出版社

· 北 京 ·

本书共分三章。在简要介绍果脯蜜饯加工基本知识的基础上,以大量实例详细介绍了果品类、蔬菜类、凉果类和其他类果脯蜜饯的原辅料配比、工艺流程、操作要点、质量要求和注意事项等,共计七十余种原料、近二百例产品。本书对果脯蜜饯生产有较高的参考价值,是一本通俗、实用性强的参考书。

本书可供果脯蜜饯生产从业人员使用,也可供城乡广大果脯蜜饯制作商户参考。

图书在版编目(CIP)数据

新型果脯蜜饯配方与工艺/李瑜主编. —北京:化学工业出版社, 2007. 7

ISBN 978-7-5025-9592-0

I. 新… II. 李… III. ①果脯-水果加工②糖渍食品-水果加工 IV. TS255.41

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2007) 第 096687 号

责任编辑:温建斌 孟 嘉
责任校对:蒋 宇

装帧设计:关 飞

出版发行:化学工业出版社(北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码100011)

印 刷:北京云浩印刷有限责任公司

装 订:三河市前程装订厂

850mm×1168mm 1/32 印张9¼ 字数260千字

2007年8月北京第1版第1次印刷

购书咨询:010-64518888(传真:010-64519686)

售后服务:010-64518899

网 址: <http://www.cip.com.cn>

凡购买本书,如有缺损质量问题,本社销售中心负责调换。

定 价:19.00 元

版权所有 违者必究

前言

果脯蜜饯是我国具有民族特色的传统食品，也是中华民族古老文化的一块瑰宝。在长期的生产实践中，广大劳动人民积累了丰富的生产经验，创造了大量的具有民族特色的果脯蜜饯制品，深受我国人民的喜爱。时至今日，随着社会的发展和科学技术的进步，人们生活水平不断提高，消费观念不断更新，而果脯蜜饯制品尤其是新型果脯蜜饯制品仍然是人们生活中时尚的、大众化的休闲食品。果脯蜜饯采用的原料十分广泛，有些不宜鲜食的果品，如橄榄、青梅等，通过糖制等技术即可得到美味的制品，而一些残次原料及加工中的下脚料，如柚皮、菠萝心等都能制成各种物美价廉的果脯、蜜饯，从而充分利用自然资源，满足人们对果脯、蜜饯的多种需要。为了弘扬我国果脯蜜饯食品的传统文 化，促进新型果脯蜜饯生产的发展、加速生产者致富，适应果脯、蜜饯工业发展的需要，不断满足人们生活的需求，本书作者集多年从事果品蔬菜加工教学、科研和生产的实践经验，本着跟踪国际果脯、蜜饯加工新技术和新方法、遵循实用的原则，并在大量搜集、查阅、综合、整理了国内外有关果脯、蜜饯资料的基础上编写了本书。

本书共分三章，第一章主要介绍果脯蜜饯加工的基本知识、理论和技术；第二章分别列举了果品类、蔬菜类、凉果类和其他类果脯蜜饯等共七十余种原料、近二百例在生产中行之有效的果脯蜜饯产品生产工艺技术和配方，每例以介绍原辅料配比、工艺流程、操作要点和质量要求为主，部分品种还补充介绍了生产中

的注意事项等，供读者参考；第三章主要介绍果脯蜜饯生产过程中的质量管理，为果脯蜜饯生产中的质量控制提供了可靠的依据和保障。

全书由李瑜主编，第一章、第三章由李瑜编写，第二章第一节中一到十八和第二章第三节由庞凌云编写，第二章第一节中十九到四十一和第二章第四节由管军军编写；第二章第二节由孙灵霞编写。

由于编者水平所限，书中疏漏、不足之处在所难免，恳请读者批评指正。

李瑜

河南农业大学

2007年6月

目 录

第一章 新型果脯蜜饯加工基本知识

第一节 新型果脯蜜饯制品的分类	1
一、按含糖量及含水量分类	1
二、按外观形态分类	1
三、蜜饯果脯的流派	2
第二节 新型果脯蜜饯加工基本原理	3
一、新型果脯蜜饯加工基本流程	3
二、致疵现象和解决方法	5
第三节 糖液的浓度测定与配制	6
一、糖液浓度的测定	6
二、糖液的配制	7
第四节 新型果脯蜜饯加工的原辅材料	7
一、新型果脯蜜饯加工原料的种类	8
二、果蔬主要化学成分及其与加工有关的性质	9
三、新型果脯蜜饯加工中常用的食品添加剂	14
第五节 新型果脯蜜饯加工原料的预处理	18
一、果蔬原料的选择和分级	18
二、果蔬原料的洗涤和去皮	21
三、生产用水的要求和处理	23
四、果蔬原料的修整和切分	26

五、果蔬原料的褐变和护色	27
六、果蔬原料的脱气和漂烫	29
七、果蔬原料的盐渍和硬化	32
第六节 新型果脯蜜饯制作的一般工艺	33
一、果蔬原料的糖渍	33
二、果蔬糖渍后的干燥	36
三、新型果脯蜜饯的包装	37

第二章 新型果脯蜜饯配方与生产工艺

第一节 果品类果脯蜜饯配方与生产工艺	39
一、苹果	39
二、李	40
(一) 黄金蜜李	41
(二) 嘉应子	42
(三) 川贝柠檬李	43
(四) 李咸饼	44
(五) 福式话李	45
(六) 话李	46
(七) 蜜李片	47
(八) 甘草蜜李	48
(九) 蜜李果	49
(十) 奶油蜜李	50
(十一) 陈皮李	51
(十二) 五香甜李	52
(十三) 蜜李	52
(十四) 八珍李	53
(十五) 橘香蜜李	55
(十六) 柠檬李	56
三、枇杷	57
四、杏	58
(一) 青杏脯	59
(二) 杏话梅	60

(三) 话杏	61
五、柑橘	62
(一) 蜜金橘	62
(二) 甘草金橘	63
(三) 橘饼	64
(四) 梅味金橘	66
(五) 青红丝	67
(六) 糖橙皮	68
(七) 九制陈皮	69
(八) 糖柚皮	70
(九) 雕花柚皮	71
(十) 蜜胡柚皮	73
(十一) 胡柚陈皮	74
六、佛手	75
七、芒果	75
(一) 甘草芒果	76
(二) 话芒果	77
(三) 寻味芒果	78
(四) 菠萝蜜芒	79
(五) 橙香芒片	80
(六) 水晶芒粒	81
八、木瓜	82
(一) 风味木瓜片	83
(二) 青红木瓜丝	84
(三) 多味木瓜粒	84
九、桃	85
(一) 香草桃片	86
(二) 陈皮桃粒	87
十、山楂	87
(一) 丁香山楂	88
(二) 山楂糖片	89
十一、杨桃	90
(一) 香蜜杨桃	90

(二) 橙皮杨桃	91
十二、柿子	92
十三、椰子	94
(一) 糖椰片	94
(二) 奶油椰条	95
十四、香蕉	96
(一) 杨桃蕉粒	96
(二) 夹心蕉片	97
(三) 蜜香蕉片	98
十五、菠萝	99
十六、猕猴桃	100
十七、白果	101
十八、枣	102
(一) 甘草香枣	102
(二) 台湾青枣脯	103
(三) 毛叶枣脯	105
(四) 台湾甜枣果脯	106
十九、金橘	108
二十、葡萄	109
二十一、无花果	112
二十二、杨梅	114
二十三、栗子	116
二十四、樱桃	118
二十五、梨	119
二十六、哈密瓜	120
二十七、余甘子	122
二十八、草莓	125
二十九、椪柑	126
三十、毛酸浆果	128
三十一、青杏梅	129
三十二、人参果	131
三十三、树莓	133
三十四、钙果	134

三十五、西瓜皮	136
(一) 糖西瓜条	136
(二) 西瓜条蜜饯	138
三十六、膨化果脯	138
第二节 蔬菜类果脯蜜饯配方与生产工艺	140
一、萝卜	140
(一) 萝卜脯	141
(二) 糖蜜萝卜丝	142
(三) 奶油可可萝卜	143
(四) 橙香咖喱萝卜	144
(五) 胡萝卜脯	144
(六) 姜汁胡萝卜脯	146
(七) 果酪胡萝卜	147
(八) 低糖胡萝卜蜜饯	148
(九) 九支卜	149
二、番茄	149
(一) 番茄脯	150
(二) 蜜番茄	151
(三) 多味番茄脯	152
三、冬瓜	153
(一) 冬瓜脯	154
(二) 低糖冬瓜脯	155
(三) 椰奶冬瓜糖	156
(四) 低糖冬瓜翠丝	157
(五) 多味冬瓜粒	158
四、莲藕	159
(一) 糖藕片	159
(二) 莲藕脯	160
(三) 蜜饯藕片	161
(四) 糖莲子	162
(五) 莲子蜜饯	163
(六) 冰糖莲子	164
五、生姜	165

(一) 糖姜片	165
(二) 风味低糖姜片	166
(三) 子姜蜜饯	167
(四) 甘草酸梅姜	168
(五) 糖醋酥姜	169
(六) 葱酥糖姜	170
(七) 白糖姜丝	171
六、南瓜	172
(一) 南瓜脯	172
(二) 低糖南瓜脯	174
(三) 南瓜糖条	175
七、红薯	176
(一) 红薯脯	176
(二) 低糖保健型红薯脯	178
(三) 红薯蜜条	179
(四) 糖姜甘薯脯	180
(五) 果酱薯片	181
(六) 果味薯糕	182
八、莴笋	183
(一) 莴笋脯	183
(二) 香甜莴笋块	185
(三) 莴笋糖片	186
九、竹笋	187
十、芦笋	188
十一、荸荠	189
(一) 白糖马蹄	189
(二) 咖喱荸荠	190
十二、山药	191
(一) 山药脯	192
(二) 低糖山药脯	193
(三) 蜜山药	193
十三、苦瓜	194
(一) 苦瓜蜜饯	195

(二) 低糖苦瓜蜜饯	196
(三) 低糖苦瓜脯	197
(四) 苦瓜糖条	199
(五) 低糖多味苦瓜脯	200
十四、芹菜	202
(一) 芹菜脯	202
(二) 低糖芹菜脯	203
十五、茄子	204
(一) 茄子脯	205
(二) 糖醋茄干	206
(三) 薄荷扇茄	207
十六、西葫芦	208
十七、辣椒	209
(一) 蜜辣椒	209
(二) 蜂蜜辣椒脯	210
(三) 天然青红丝	211
十八、大蒜	212
十九、金针菇	213
二十、菊芋	215
(一) 菊芋脯	215
(二) 低糖洋姜脯	216
二十一、茭白	217
二十二、天冬	218
二十三、刀豆	219
二十四、猴头菇	220
(一) 猴头菇脯	220
(二) 低糖猴头菇脯	221
二十五、木耳	222
二十六、银耳	223
二十七、平菇	224
(一) 蜜饯平菇	224
(二) 平菇脯	225
第三节 凉果类果脯蜜饯配方与生产工艺	227

一、梅	227
(一) 糖青梅	227
(二) 话梅	228
(三) 甘草梅	229
(四) 佛手梅	230
(五) 甘草酸梅	231
(六) 蜜青梅 (苏式)	232
(七) 青梅干	233
(八) 香草话梅	234
(九) 奶油话梅	235
(十) 陈皮梅	235
(十一) 玫瑰梅	236
二、杨梅	237
(一) 话杨梅	238
(二) 七珍梅	239
(三) 玫瑰杨梅	240
(四) 甘草杨梅	241
三、橄榄	241
(一) 良友橄榄	242
(二) 大福果	243
(三) 话橄榄	244
(四) 玫瑰榄	244
(五) 橙香榄	245
(六) 和香榄	246
(七) 生津榄	247
(八) 无核香榄	248
(九) 蜜橄榄	249
(十) 香酥榄	250
(十一) 罗汉津津榄	251
(十二) 开口青榄	252
(十三) 桂花榄	253
(十四) 化皮榄	253
(十五) 十锦榄	254

(十六) 卫生榄	255
(十七) 和顺榄	256
(十八) 十香果	257
(十九) 广酥榄	258
(二十) 津香榄	259
(二十一) 丁香榄	260
四、柠檬	261
五、无花果	262
第四节 其他类果脯蜜饯配方与生产工艺	263
一、芦荟	263
二、麦冬	265
三、仙人掌	266
四、益智	268

第三章 果脯蜜饯的质量管理

第一节 果脯蜜饯感官指标的控制	271
一、果脯蜜饯的感官检验	271
二、果脯蜜饯的色泽缺陷及其防止	271
三、果脯蜜饯的形态、组织缺陷及其防止	272
第二节 果脯蜜饯的理化检验	274
第三节 微生物的来源、危害与控制	275
一、微生物引起果脯蜜饯制品变质的几种现象	275
二、影响果脯蜜饯加工的主要微生物及其特性	276
参考文献	280

1

第一章

新型果脯蜜饯加工基本知识

我国制作果脯蜜饯已有 1000 多年的历史。在我国的古籍中，关于用蜂蜜腌制果实的记载很多，这些记载皆是把鲜果放在蜂蜜中熬煮浓缩，去除大量水分，借以长期保存，故称为“蜜煎”，以后逐步演变成“蜜饯”。后来有用砂糖代替蜂蜜的。

第一节 新型果脯蜜饯制品的分类

一、按含糖量及含水量分类

1. 蜜饯

果坯经糖渍煮制，含糖量较低（一般在 60% 以下），含水量较高（一般在 25% 以上），不经烘干或半干性制品称为蜜饯。

2. 果脯

果坯经糖渍煮制，烘干（或晒干）后，含糖量较高（一般在 65% 以上），含水量较少（一般在 20% 以下）的干制品则称为果脯。

二、按外观形态分类

1. 果脯类

指经糖渍煮制后烘干而成，其色泽有棕色、金黄色或琥珀色，鲜明透亮，表面干燥，稍有黏性的干制品。如苹果脯、梨



脯、桃脯、沙果脯、枣脯、香果脯、青梅脯、山楂脯、海棠脯等。

2. 糖衣果脯类

指经糖渍煮制之后，果坯表面挂有一层粉末状砂糖溶衣，使制品呈不透明状，其质地清脆，含糖量较高。如各种瓜条、糖橘饼、糖藕片、糖姜片、糖金橘、糖莲子、糖荸荠、青红丝等。

3. 蜜饯类

表面黏附着一层透明似蜜的糖汁，湿润柔软，是一种干性制品，如蜜李片、蜜桃片及蜜芒果等。

4. 带汁蜜饯类

用果肉加糖共煮，其成品一般浸渍在浓糖液中，果肉细致，味美。如蜜饯红果（炒红果）、蜜饯海棠、蜜饯榧梓以及糖青梅、糖桂花、糖玫瑰花等均属此类。

5. 凉果类

是以各种鲜果（坯）为主要原料的甘草凉制品，其外观形状一般保持原果体，表面较干，有的品种表面呈盐霜，味道甘美，酸甜、略咸，有原果风味。如话梅、陈皮梅、橄榄制品等，品种极多。

三、蜜饯果脯的流派

蜜饯果脯按制作传统，有京式、广式、福式、苏式四大流派，另外四川内江蜜饯也久负盛名。

1. 京式蜜饯

又称“京式果脯”，以北京果脯最为有名，河北、山西、山东等省果脯也很有特点，各具风味，均属京式果脯。京式蜜饯以鲜果为原料，经糖液浸煮达一定浓度后，晒干或烘干制成，最大特点是鲜亮透明，甜中略带酸味。其代表性产品有苹果脯、杏脯、青梅脯、金丝蜜枣及海棠蜜饯等。

2 新型果脯蜜饯配方与工艺

2. 广式蜜饯

起源于广州、潮州一带。相传已有千年以上的生产历史，初为当地人民喜庆待客、节日欢聚和馈赠亲友的乡土特产，继而发展为一种传统的美味食品，至今不衰。其代表性产品有广式陈皮梅、糖莲子等。

3. 苏式蜜饯

起源于江南古城苏州，江浙一带均有厂家生产。生产历史悠久，历代选为贡品。素以选料讲究、制作精细、形色别致、风味清爽而驰名中外。代表品种有脆青梅、糖藕片、无花果蜜饯等。

4. 福式蜜饯

最早在福州、漳州一带闽南群众用糖蜜腌藏家乡特产果品，备作淡季食用，或供亲人出海漂洋时作救生食物。继而成为节日馈赠亲友的礼品，迎宾喜庆消闲之物。其制作方法亦日趋精细，逐步发展成为加工配料匠心独具、风味独树一帜的制作流派，其代表性产品有大福果、嘉应子、十香果等。

5. 川式蜜饯

主要产于素有“甜城蜜饯之乡”称誉的四川内江地区。早在明朝弘治年间，当地群众用生产冰糖的下脚水煮红橘，当时称为“煮货”，经过不断的实践摸索，形成了一套日益完美的工艺技术，生产出具有独特风味、名扬中外的橘红蜜饯，在此基础上又相继用当地果蔬、药材制作出许多独具特色的产品，曾为历史上的贡品而享誉极高。

第二节 新型果脯蜜饯加工基本原理

一、新型果脯蜜饯加工基本流程

1. 原料选择

因为加工果脯蜜饯主要是用糖液浸渍果实，使糖中的糖分渗入

