

乡镇食品企业实用技术丛书

果脯蜜饯 及其加工

王 沂 方瑞达 编著



中国食品出版社

果脯蜜饯及其加工

王 沂 编著
方 瑞 达

中 国 食 品 出 版 社

内 容 简 介

本书从果脯和蜜饯的主要原料、分类,加工原理和方法、工艺以及成品分级、包装和鉴评等方面,介绍了果脯、蜜饯的基本知识、加工方法、产品的质量标准和检测、鉴评的方法。便于读者掌握这方面的技术和方法,用于实践;内容详尽具体,文字通俗易懂,是一本实用性较强的食品生产技术读物。

植物性

本书适于具有初、高中以上文化水平的读者阅读;可供中小型果米糠油加工及副, 人员、食品专业户和有关食品院校、职业学校师生小磨香油生产工艺参考, 企业参照开发新产品。

果 脯 蜜 饯 及 其 加 工

王沂 方瑞达 编著

※

中国食品出版社出版

(北京市广安门外湾子)

北京大红门印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行

※

开本787×1092毫米1/32 6.188印张 133千字

1987年3月第1版 1987年3月第1次印刷

印数: 1—6500

ISBN 7-80044-033-8/TS·34

书号: 15392.058 定价: 1.35元

出版说明

“中共中央关于制定国民经济和社会发展第七个五年计划的建议”指出：发展乡镇企业，是振兴我国农村经济的必由之路。“七五”计划明确要求：到1990年，乡镇企业的总产值要达到4600亿元，比1985年增长一倍，并且具体提出要以食品、服装和耐用消费品为重点发展项目。

经国务院批准的“星火计划”，是振兴我国农村经济、确保乡镇企业总产值实现“七五”计划的重大步骤。我们编辑出版这套“乡镇食品企业实用技术丛书”，就是配合“星火计划”，做一件实际而有意义的工作。

食品工业作为正在崛起的支柱性工业，在乡镇已有较大的发展，前途十分广阔。但长期以来，农村科技人员严重匮乏，乡镇食品工业在科学技术和经营管理方面都还比较落后。因此，把先进而适用的食品科技星火，撒播到资源丰富、人口众多的农村天地，为正在开发和将欲开发的乡镇企业，及时输送有用的食品生产技术、有效的企业管理方法、适宜的人材培训教材等方面的科技读物，是中国食品出版社为振兴地方经济义不容辞的任务。为此，我们在调查了解乡镇对食品科学技术实际需求的基础上，邀请具有理论和实践经验的有关技术人员，编写了这套适合乡镇兴办和扩大食品企业需要的技术丛书。希望这食品科技的星星之火，逐步在广大农村汇合成燎原之势，使食品企业成为乡镇经济的支柱，并为增进十亿人民的饮食文明和健康长寿做出贡献。

丛书组织编写过程中，得到了国家经委、轻工业部、农牧

渔业部和各地乡镇企业主管部门的有力支持；江苏省科学技术协会和江苏省食品工业协会以及陆振曦、胡雪固、张洪涛、吴观钊、高修吾、杨文正、刘自强、李庆天、张洪泉曹文杰、王宜庆、陈德铭、景火保、王沂、周博仁、丁晓明、邵志忠、王洁芬、王玲、胡旭东等同志为丛书的编辑出版做了大量工作；参加丛书各分册编写的人员，分别付出了自己珍贵的劳动。谨此一并致以诚挚的敬意和谢忱。

由于我们的水平有限，经验不足，编辑中的缺点和疏误在所难免，殷盼乡镇企业家、科技人员、食品专业经营者，对丛书提出宝贵意见。

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

乡镇食品企业实用技术丛书

书 目

稻米深加工
玉米淀粉和高果糖浆
三薯综合加工利用
各类面条生产技术
植物蛋白的开发利用
豆制食品生产工艺与设备
植物油的制取与精炼
米糠油加工及副产品利用
小磨香油生产工艺
酱油、醋酿制法
南北酱菜荟萃
黄酒简易酿造法
果酒酿制
果脯蜜饯及其加工
罐头生产工艺与新技术
水产品简易加工
蜂产品及其加工应用
名牌禽制品传统加工法
猪副产品综合加工
苹果产地综合加工
各类食品加工手册
果品贮藏保鲜技术问答
沙棘人工培育与加工利用
食品虫害的防治
食物鼠害的防治
中西餐烹调 100 功
乡镇餐馆风味菜谱

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

目 录

一 果脯、蜜饯基本知识

- (一) 果脯、蜜饯的由来..... (1)
- (二) 果脯、蜜饯的四大系..... (3)
 - 1. 京式蜜饯 2. 苏式蜜饯 3. 广式蜜饯 4. 闽式蜜饯..... (6)
- (三) 果脯、蜜饯的分类..... (6)

二 果脯、蜜饯的原、辅料选择

- (一) 果脯、蜜饯的主要原料和辅料..... (11)
- (二) 果蔬的主要成分与加工关系..... (12)
- (三) 果脯、蜜饯的原料选择和分级..... (24)
- (四) 糖的性质和选用..... (27)

三 食品添加剂在生产中的应用

- (一) 为什么要使用食品添加剂..... (35)
- (二) 果脯、蜜饯生产中常用的食品添加剂..... (36)

四 果脯、蜜饯的加工原理和加工方法

- (一) 果脯、蜜饯的加工原理..... (42)

(二)果脯、蜜饯的加工方法.....	(44)
--------------------	------

五 果脯、蜜饯的生产工艺..... (64)

(一)返砂蜜饯的生产工艺.....	(64)
(二)果脯的生产工艺.....	(67)
(三)甘草制品的生产工艺.....	(69)
(四)糖渍蜜饯的生产工艺.....	(71)
(五)果脯、蜜饯加工过程中经常出现的问题与 解决方法.....	(72)
(六)果脯、蜜饯加工中的综合利用.....	(76)

六 常见果脯、蜜饯的加工

(一)果品类.....	(78)
枣.....	(78)

1. 南式金丝蜜枣
2. 北式金丝蜜枣
3. 枣泥
4. 蜜枣有关质量标准

柑桔.....	(89)
---------	------

1. 糖桔饼
2. 金桔饼
3. 金桔脯
4. 蜜金桔
5. 金桔糖
6. 甘草金桔
7. 九制陈皮

梅.....	(98)
--------	------

1. 糖渍青梅
2. 青梅干
3. 话梅
4. 陈皮梅

杏.....	(109)
--------	-------

1. 杏脯
2. 话杏梅
3. 青杏干

李.....	(115)
--------	-------

1. 五香甜李子
2. 加应子.....

.....	(116)
-------	-------

桃	(117)
1. 桃脯 2. 香草桃片	(120)
苹果	(121)
1. 苹果脯 2. 糖衣苹果脯 3. 苹果酱	(125)
山楂	(126)
1. 山楂脯 2. 山楂糕 3. 山楂片 4. 香草山楂	(134)
梨	(135)
1. 梨脯 2. 糖衣梨脯 3. 糖梨片	(139)
杨梅	(140)
1. 白糖杨梅 2. 五香杨梅	(142)
橄榄	(144)
1. 大福果 2. 十香果 3. 玫瑰果	(147)
(二) 蔬菜类	(148)
1. 冬瓜糖(条) 2. 糖佛手 3. 糖姜片 4. 红、绿瓜	
5. 糖番茄	(155)
(三) 土特产品类	(156)
1. 糖藕片 2. 白糖藕片 3. 糖天冬	
4. 白糖何首乌 5. 甘薯脯	(160)
(四) 花卉类	(161)
1. 咸桂花 2. 糖桂花 3. 糖玫瑰花	(162)

七 某些特殊蜜饯的配料和工艺流程

1. 山楂圆片 2. 山楂球 3. 山楂冻 4. 糖莲籽
5. 柚皮糖 6. 角瓜 7. 无花果脯

8. 甘草杞果 9. 甜支卜 10. 九支卜 11. 橙子脯 12. 夹心糖葫芦 13. 白糖玫瑰 14. 其他蜜饯产品配方..... (169)

八 果脯、蜜饯的成品包装、品质鉴定和评比方法

- (一)果脯、蜜饯的成品包装..... (170)
 (二)果脯、蜜饯的品质鉴定..... (171)
 (三)果脯、蜜饯的评比方法..... (180)

一、果脯、蜜饯基本知识

(一)果脯、蜜饯的由来

果脯和蜜饯作为我国特有的传统食品，早在反映西周至先秦这段历史时期生产和生活的《诗经》中，已见记载。此后西汉时成书的《礼记·曲礼》中，记有“妇人之挚，椶、榛、脯、脩、枣、栗”，就是说，妇人携带的礼物，常有椶枳（拐枣）、榛子、果脯、肉干、枣、栗子等。晋代《广志》更具体记述了果脯的制作和用途：“柰有白、青、赤三种。……西方例多柰，家家收切，曝以为脯，数十百斛，以为蓄积，谓之苹婆粮。”

这些经干制收藏的“脯”，当时被呼作“苹婆粮”，可见果脯在古代劳动人民生活中，占有很重要的地位。

湖南长沙马王堆 1972 年出土的竹简上，有“枣一筥，枣脯一筥”的字样。筥者，竹编的方簍也。这里的“枣脯”，显然是不同于“枣”的加工产品。这是我国长江流域的劳动人民，早在两千年以前对果脯加工和食用的重要证据。

蜜饯，是由“蜜渍”转化而来。最初的蜜饯，大抵是用蜂蜜浸渍鲜果而成，所以都冠以“蜜”字。后来发展为将新鲜果品放在蜂蜜中熬煎，浓缩，去除大量水分后，再长期保存，故又称作“蜜煎”。

到了宋代，果脯蜜饯的加工方法更加发展和完善。《武林旧事》曾有“雕花蜜饯”的详细记载。蜜饯雕花，不但使人得到可口的食品，同时还得到美的享受，说明那时蜜饯的工艺水平达到相当高度。如今苏式蜜饯中的“雕梅”、“糖佛手”，湖南蜜饯中的“花卉”、“鱼鸟”等，就是雕花蜜饯工艺的继承和发展。

从广义来说，果脯属于蜜饯的一种。现在市售的蜜饯产品，从原料看，除果品外，还有蔬菜、花卉等；从产品分类看，有果脯、蜜饯、凉果类等。

凉果与蜜饯，严格地讲不是两类不同的品种，但在主要配料和加工方法，成品感官和理化指标诸方面，均有不同之处。

凉果是不经蒸煮等加热过程，直接以干鲜果品或经过漂光的果坯浸、拌以辅料后，晾晒而成。因多以甘草为主要辅料，所以又称为“甘草凉果”。

凉果加工的历史，可以追溯到春秋时代。《书经》所说的“若作和羹，尔唯盐梅”，虽是作为调味之用，这“盐梅”亦堪称凉果加工的滥觞。《周礼》中的“饔食之箴，其实干藟”，说的是“饔饩”的果篮里，装的果实是加香草干制的梅果”。北宋陶谷《清异录》中载一种“爽团”制法：“美色金杏浸水中，以生姜、甘草、丁香、豆蔻等研末，搅拌后晒干透味，名曰爽团。含一枚可以醒酒。”这种“爽团”，就是现在的“杏话梅”。

山楂制品的加工，大约始于宋代，那时的主要产品是冰糖葫芦，那时叫作“蜜弹儿”；明代则称为“糖堆儿”。山楂糕的加工，明代已有详细记载。李时珍《本草纲目》记道：山楂果“去皮、核、捣和糖、蜜，作为楂糕，以充果物。”山楂糕

在北京又称为金糕，清代为皇宫小食品。嘉庆年间曾有诗赞曰：“南楂不与北楂同，妙制金糕数汇丰。色如胭脂甜若蜜，解醒消食有兼功。”

果丹皮、山楂饼的加工，大致与楂糕同时。明代《群芳谱》记载：“关西人以赤柰取汁，涂器中曝干，名果单，味甘酸，可以馈远。”朱权《臞仙神隐》中说：“防俭饼，以果子、红枣、胡桃、柿饼四果，去核皮，于碓(石臼)内一处捣烂，捻作厚饼，晒干收之，以防荒俭之用。”果丹皮、山楂饼等加工方法，不能不说是脱胎于此。

花卉蜜饯，以木樨(桂花)、玫瑰为主，主要是糖腌。后来进一步发展为加入梅泥。这类产品，多作为食品的添加香味辅料，但也是蜜饯的一个组成部分。

综上所述，我国果脯、蜜饯的生产，可以说是始于周，典于宋，盛于今。

(二)果脯、蜜饯的四大系

俗话说，离家十里路，各地各乡风。由于各地瓜果原料不同，风土习俗各异，果脯、蜜饯的加工方式方法不尽一样。长期实践的结果，逐步形成了“四大系”：即京(北京)式蜜饯，亦称北式；苏(苏州)式蜜饯，亦称南式，所以有“北脯”、“南饴”之说；广(广东)式蜜饯，亦称潮式，是以潮汕地区盛产而言，有的还进一步细分为广式(广州一带生产的)和潮式两类；闽式蜜饯，即指福建所产。

1. 京式蜜饯

主要是从以果脯类为代表，又称北京果脯，或称“北

蜜”、“北脯”。北京果脯，封建时代曾为贡品，据传说自明代永乐十八年(即1420年)明成祖朱棣迁都北京时，就有果脯的生产。1931年，北京“聚和顺”生产的果脯，曾参加巴拿马国际博览会，获得很高评价，名噪中外。

果脯是选用富含糖分、淀粉与果胶的新鲜瓜果，经糖液浸渍、烧煮到一定浓度后，再经烘干或晒干而成。其产品特点是：成品表面干燥，不粘手，呈半透明状，色泽鲜艳，含糖高，柔软而有韧性，甜香可口，有原果风味。主要代表品种有苹果脯、桃脯、杏脯、梨脯、花红(沙果)脯、糖枣(枣脯)等。其次是山楂制品，如红果脯、金糕(山楂糕)、果丹皮、金糕条等。

2. 苏式蜜饯

主要是以糖渍和返砂类产品为主。苏式蜜饯起源于江南古城苏州，生产历史悠久，现已遍及江、浙、沪、皖等地。

苏州东山，滨临太湖，气候温和，雨量充沛，土地肥沃，花果生产具有得天独厚的条件。这里盛产各种花果，是有名的花果之乡，给蜜饯生产，提供了大批的优良原料，使苏式蜜饯得以发展、提高，在国内独树一帜。苏式蜜饯，历代都选为贡品，其中名品。如天香枣、雕梅、手梅、糖佛手、白糖杨梅等。苏州有个姓张的老板，分别在浙江嘉兴的香樟浜，上海的薛家浜，苏州的五泾浜，开设了以“张祥丰”为铺号的三家蜜饯作坊，使苏州蜜饯的影响更加扩大。

苏式蜜饯素以选料讲究、制作精细、形态别致、色泽鲜艳、风味清雅见长。糖渍类产品，表面微有糖液，色鲜肉脆，清甜爽口，原果风味浓郁，形、色、香、味俱佳；返砂类产品，表面干燥，微有糖霜，色泽清新，形状别致，吃口

酥松，其味甜润。从三十年代以后，苏式蜜饯在制作上，博采南北之长，充分发挥其本身的优势，利用江南瓜果、花卉资源，广采各地坯料，生产出丰富多采、风味各异的苏式蜜饯品种，形成自己风格，成为江南一大特产，受到国内外消费者的欢迎。糖渍类代表品种主要有梅系列的产品，如糖渍梅、雕梅、手以及糖佛手、蜜渍金柑、无花果等。返砂类代表品种主要有枣系列产品，如天香枣、金丝蜜枣以及苏桔饼，金丝金桔等。其他类产品如苏式话梅、九制陈皮、白糖杨梅、清水桂花、糖樱桃等。

3. 广式蜜饯

主要是以凉果(甘草制品)产品和糖衣类产品为代表，起源于广州、潮州、汕头一带，统称为“广式”、“潮式”蜜饯。据传说，已有一千多年生产历史。初以凉果为主，尔后逐渐发展，采用糖渍、烧煮、加糖、晾干等工艺，形成了糖衣类产品。这类产品，质地至洁，表面结有一层白色糖霜，好像把糖浇上去一样，又称“浇糖蜜饯”或“糖衣蜜饯”、“糖衣果脯”。产品表面干燥，有糖霜，入口甜糯，原果风味浓。其原料多为当地出产的特有鲜果和瓜蔬。产品花色繁多，风味独特，如糖椰角、冬瓜糖(条)、糖莲子、糖藕片、糖荸荠(马蹄)、糖桔饼等。

凉果，系以晒干或腌制过的果蔬坯为原料，经清洗、浸渍、烧煮(或不烧煮)、晾晒或烘干而成。因以甘草为矫味或甜味剂(有的产品拌以甘草粉)，所以称为甘草制品。这类产品表面干燥(有的半干燥)，味多酸甜或酸咸甜适口，入口后有酸眯眯、咸叽叽、甜丝丝的感受，且有回味。代表品种有奶油话梅、陈皮梅、甘草杨桃等。广式蜜饯是当地人民喜

庆待客、欢度节日、馈赠亲友的土特产品，现多出口东南亚和欧美，亦是归国探亲的华侨，必带的土特产品之一。

4. 闽式蜜饯

主要产于福建漳州、泉州一带，这里盛产橄榄，以此为主要原料，发展成独特的加工品种。所以说，福式蜜饯是以橄榄制品为代表的。

福式蜜饯初系腌制产品，历史悠久，不下千年。除橄榄外，还有闽南特产果品，配以各种辅料，经精工制作，便形成了风味隽永、别树一帜的蜜饯产品。

福式蜜饯的最大特点是凉果类型，含糖低，表面干燥或半干燥，微有光泽感，肉质细腻而致密，添加香味突出，爽口而有回味。主要代表品种有：大福果（开口果）、丁香榄、十香果、加应子、盐金桔、化皮榄等等。

（三）果脯、蜜饯的分类

果脯蜜饯产品一般是按产地、加工方式方法、成品状态和特点、产品用途和原料等因素进行分类的。常见的分类有：

1. 按地理条件、产地区域分

京式蜜饯：如苹果脯、梨脯、桃脯、杏脯、果丹皮等。

苏式蜜饯：如糖渍青梅、糖佛手、手梅、雕梅、白糖杨梅等。

广式蜜饯：如糖椰角、糖马蹄（荸荠）、陈皮梅、糖藕片等。

闽式蜜饯：如大福果、十香果、糖金桔、和顺橄榄等。

2. 按产品加工方式方法分

果脯类：苹果脯、红果脯、杏脯、桃脯、梨脯等。产品表面干燥，无糖霜、糖液。

糖渍蜜饯类：糖佛手、手梅、糖青梅、糖渍无花果等。产品表面有糖液。

返砂蜜饯类：冬瓜糖、金丝蜜枣、苏桔饼等。产品表面微有糖霜。

凉果类：九制陈皮、话梅、辣椒榄、陈皮梅等。产品多为坯料加工，表面干爽或半干爽。

果糕类：山楂糕、山楂条、果丹皮等。产品多经打浆工序。

果料类：红丝、绿丝、青丁、黄丁、红瓜、绿瓜等。干态、湿态均有。

坯料类：橄榄坯、桃片坯、杏坯、李坯、梅坯等。多经盐腌、晒干而成。

花卉类：糖桂花、糖玫瑰、清水桂花等。产品多为添加辅料。

3. 按产品特点状态分

干态蜜饯：杏脯、梨脯、天香青等

湿态蜜饯：糖青梅、红、绿瓜等。

山楂糕类：山楂糕、山楂条等。

甘草制品：话梅、九制陈皮等。

4. 按产品用途分

直接食用：果脯、金糕、天香枣等等。

间接食用：果坯、果料、花卉类等等。

5. 按加工原料分