

食品配方与制作丛书



● 张文玉等 编

# 果蔬汁果蔬酱

## 制品 452 例



科学技术文献出版社

食品配方与制作丛书

# 果蔬汁果蔬酱 制品 452 例

张文玉等 编

科学技术文献出版社

Scientific and Technical Documents Publishing House

北 京

**图书在版编目(CIP)数据**

果蔬果汁蔬酱制品 452 例/张文玉等编.-北京:科学技术文献出版社,2003.4

(食品配方与制作丛书)

ISBN 7-5023-4222-2

I. 果… II. 张… III. ①果汁饮料-食品加工 ②蔬菜-饮料-食品加工 ③果酱-水果加工 ④酱菜-蔬菜加工 IV. ①TS275.5  
②TS255

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第 109844 号

**出 版 者:**科学技术文献出版社

**地 址:**北京市复兴路 15 号(中央电视台西侧)/100038

**图书编务部电话:**(010)68514027,(010)68537104(传真)

**图书发行部电话:**(010)68514035(传真),(010)68514009

**邮 购 部 电 话:**(010)68515381

**网 址:**<http://www.stdph.com>

**E-mail:**stdph@istic.ac.cn;stdph@public.sti.ac.cn

**策 划 编 辑:**陈家显

**责 任 编 辑:**陈家显

**责 任 校 对:**赵文珍

**责 任 出 版:**王芳妮

**发 行 者:**科学技术文献出版社发行 全国各地新华书店经销

**印 刷 者:**北京国马印刷厂

**版 ( 印 ) 次:**2003 年 4 月第 1 版第 1 次印刷

**开 本:**850×1168 32 开

**字 数:**352 千

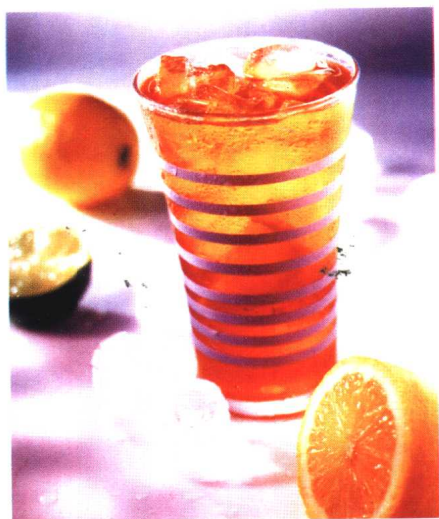
**印 张:**13.625

**印 数:**1~6000 册

**定 价:**20.00 元

© 版权所有 违法必究

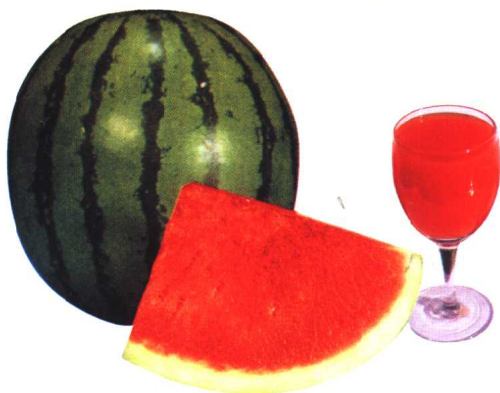
购买本社图书,凡字迹不清、缺页、倒页、脱页者,本社发行部负责调换。



香橙汁



胡萝卜汁



西瓜汁



莲藕汁



苹果汁

苹果白菜汁





果 冻



菠 萝 冻



水 果 冻



什 锦 蔬 菜 酱



美 味 果 冻

科学技术文献出版社



科学技术文献出版社方位示意图

(京)新登字 130 号

## 内 容 简 介

本书收集了果蔬汁果蔬酱制品共计 452 个品种,每种食品都以介绍原料配方、工艺流程、制作方法、产品特点或质量标准为主,同时介绍一些食用方法等。是一本通俗、实用性很强的技术操作工具书。内容包括:一、果蔬汁:水果汁,蔬菜汁。二、果蔬酱:水果酱,蔬菜酱,复合果蔬酱,果蔬泥,果蔬冻等。

可供从事食品加工工业的领导、科技人员和操作工人参考,也可供广大农民、从事乡镇企业和饮食人员,以及城乡广大家庭烹饪爱好者阅读。

我们所有的努力都是为了使您增长知识和才干

---

科学技术文献出版社是国家科学技术部所属的综合性出版机构,主要出版医药卫生、农业、教学辅导,以及科技政策、科技管理、信息科学、实用技术等各类图书。

## 前 言

---

我国是具有 5000 多年文明历史的农业大国,农业和农副产品加工历来在国民经济中占有重要地位。农副产品又是食品工业的原材料,因此,大力发展食品工业不仅可提高城乡人民的生活水平,而且可促进农副业的发展,增加广大农民的收入。

食品工业是农副业的继续和发展。我国目前食品工业不仅远远落后于国外发达国家,也远远落后于农业。国外发达国家食品工业产值是农业产值的 2~3 倍,而我国食品工业产值仅为农业产值的 30%,这说明我国食品工业尚有相当大的发展空间。

食品加工工业有许多适合在农村发展,如粮食加工、蔬菜加工、水果加工、肉禽蛋加工、水产品加工以及酿造业、饮料、罐头、糕点、糖果等。利用当地丰富的原料资源和农村富余的劳动力



资源,实现农产品就地取材,就地加工,生产出人民生活必需的各类食品,既能满足城乡人民生活的需要,又是实现了农产品就地加工增值,延长产业化链条,加快广大农民脱贫致富奔小康的步伐的重要途径。

同时,我国又有着历史悠久、丰富多彩的饮食文化。随着我国的经济飞跃发展,城乡人民生活水平不断地提高,人们更加需要各类安全食品、绿色食品和保健食品。因此,改善饮食质量,提高饮食业水平,在当前,不仅具有重要现实意义,也给食品业的发展带来极好的前景。

鉴于上述,我们重新分门别类地收集、整理了国内外的传统食品、风味食品和名、特、优食品,以及食品新品种的大量资料,汇编成《食品配方与制作丛书》,以方便广大读者阅读、使用。该套丛书共约 50 个分册,几乎包括了食品工业的各个领域。这套丛书信息量大,通俗易懂,可操作性强。不仅可供从事食品加工工业的领导、科技人员和操作工人参考,而且也为广大农民、从事乡镇企业和饮食业人员,以及城乡广大家庭烹饪爱好者提供了宝贵的技术资料。

## 序 言

果蔬汁、果蔬酱是果蔬加工的重要产品,不仅色、香、味俱佳,而且含有水果、蔬菜的全部营养成分,除直接食用外,又是进一步加工成饮料、酒类及其他果蔬制品的原料。

由于水果、蔬菜的种类繁多,质地各异,加上加工方法的不同,形成了果蔬汁、果蔬酱品种的多样性。

通常,果蔬经前处理后,先榨成果蔬汁,再经浓缩,制成果蔬酱。

作为深加工原料使用的果蔬汁、果蔬酱,不必添加过多的其他辅料,但为了较长时间的保存,须加入一定量的糖、酸和防腐剂等。而直接食用的果蔬汁、果蔬酱,则需按消费者的口味和质量要求,添加甜味剂、酸味剂、赋香剂、稳定剂和防腐剂等。

**果蔬汁的分类** 果蔬汁按成分的不同可分为原汁、鲜汁、浓缩汁、果蔬汁糖浆、果蔬浆和复合果蔬汁。

1. 原汁:由果蔬肉直接榨出的汁,未经稀释、发酵和浓缩,含100%原果蔬汁。原汁可分为澄清原汁和混浊原汁2种。

2. 鲜汁:原汁或浓缩汁经过稀释,用砂糖、柠檬酸等调整,其原汁含量在40%以上。

3. 浓缩汁:原汁按重量计浓缩1~6倍。

4. 果蔬汁糖浆:原汁稀释后或果蔬肉浆直接加入砂糖和柠檬酸,调整其含糖量为40%~65%,含柠檬酸量为0.9%~2.5%,经加热溶解、过滤而成。其中含原汁不低于30%。

5. 果蔬浆:将果蔬肉打浆、磨细,加入适量糖水、柠檬酸进行调整,经脱气、装罐、杀菌而成。原浆含量在40%~45%以上。糖度为13%。

6. 复合果蔬汁:以水果和蔬菜为原料榨取的汁液为果蔬汁,由2种或2种以上果蔬汁复配而成的为复合果蔬汁。

果蔬汁按生产工艺不同又可分为澄清汁、混浊汁和浓缩汁。

1. 澄清汁:不含悬浮物质,是澄清透明的汁液,也称透明汁。

2. 混浊汁:带有悬浮的细小颗粒,也称不澄清汁。

3. 浓缩汁:将新鲜果蔬汁进行浓缩,去除一部分水而形成的汁液。

果蔬酱的分类 果蔬酱通常分为果蔬酱、果蔬泥、果蔬糕、果蔬冻和果丹皮。

1. 果蔬酱:由果蔬肉加糖浓缩而成,允许有块状肉存在。

2. 果蔬泥:由果蔬肉加糖后先打浆后浓缩,不允许块状肉掺入。

3. 果蔬糕:果蔬肉加糖在一定果胶量、pH值以及含糖量比例下浓缩,凝胶成糕。

4. 果蔬冻:是果蔬汁加糖后在一定糖、酸及果胶比例下凝胶的产品,比果蔬糕更加细腻、柔滑,口感更好,质量更高,是果蔬糕中的高档产品。

5. 果丹皮:果肉中的果胶在加糖、加酸条件下,经打浆、不浓缩,摊平在钢化玻璃上,再经烘烤、干燥、揭起、切条,卷成卷而成。含糖量为30%~35%,属低糖食品。

# 目 录

## 一、果蔬汁

果蔬汁 .....	(1)	透明苹果汁 .....	(38)
冷缩果蔬汁 .....	(7)	澄清型苹果汁 .....	(39)
冷冻浓缩果蔬汁 .....	(9)	混合型苹果汁(甜果汁) .....	(40)
<b>1. 果汁</b> .....	(11)	苹果浓缩汁 .....	(41)
果汁 .....	(11)	洋梨汁(一) .....	(43)
鲜果汁(一) .....	(18)	洋梨汁(二) .....	(44)
鲜果汁(二) .....	(21)	山楂汁(一) .....	(45)
澄清果汁 .....	(22)	山楂汁(二) .....	(45)
带肉果汁 .....	(23)	山楂汁(三) .....	(46)
浓缩果汁 .....	(24)	山楂汁(萃取法) .....	(47)
天然浓缩果汁 .....	(26)	山楂汁(冷冻压榨法) .....	(52)
装罐果汁 .....	(28)	红果汁 .....	(54)
浓缩果汁糖浆 .....	(29)	天然浓缩山楂汁 .....	(54)
苹果汁(一) .....	(30)	山楂果浆 .....	(55)
苹果汁(二) .....	(31)	桃子甜果汁 .....	(56)
苹果清汁 .....	(33)	桃子带肉果汁 .....	(57)

- |               |      |                 |       |
|---------------|------|-----------------|-------|
| 樱桃果汁(一) ..... | (58) | 杨梅汁(一) .....    | (93)  |
| 樱桃果汁(二) ..... | (59) | 杨梅汁(二) .....    | (95)  |
| 果肉杏汁 .....    | (60) | 杨梅甜果汁 .....     | (96)  |
| 杏子果肉汁 .....   | (61) | 鲜蔗汁 .....       | (97)  |
| 杏子甜果汁 .....   | (62) | 猕猴桃汁(一) .....   | (98)  |
| 李子汁 .....     | (63) | 猕猴桃汁(二) .....   | (100) |
| 日本梅汁 .....    | (64) | 猕猴桃汁(三) .....   | (101) |
| 柑橘汁(一) .....  | (65) | 猕猴桃汁(四) .....   | (102) |
| 柑橘汁(二) .....  | (66) | 猕猴桃汁(五) .....   | (103) |
| 柑橘汁(三) .....  | (70) | 猕猴桃汁(六) .....   | (103) |
| 柑橘汁(四) .....  | (72) | 猕猴桃果汁 .....     | (104) |
| 柑橘汁(五) .....  | (73) | 猕猴桃清汁 .....     | (105) |
| 柑橘汁(六) .....  | (74) | 澄清猕猴桃汁 .....    | (105) |
| 鲜桔汁 .....     | (75) | 葡萄汁(一) .....    | (107) |
| 鲜柑橘汁 .....    | (76) | 葡萄汁(二) .....    | (108) |
| 强化柑橘汁 .....   | (78) | 葡萄汁(三) .....    | (109) |
| 柑橘果汁 .....    | (79) | 葡萄汁(四) .....    | (110) |
| 浓缩桔子汁 .....   | (82) | 葡萄汁(五) .....    | (111) |
| 柑橘汁糖浆 .....   | (83) | 葡萄汁(六) .....    | (112) |
| 鲜橙汁 .....     | (84) | 家制葡萄汁 .....     | (113) |
| 甜橙汁 .....     | (85) | 葡萄果汁 .....      | (114) |
| 饮料用新橙汁 .....  | (86) | 浓缩透明红葡萄汁 .....  | (116) |
| 粒粒橙汁 .....    | (87) | 浓缩冷冻混浊葡萄汁 ..... | (118) |
| 鲜柚子汁 .....    | (89) | 加糖桑葚汁 .....     | (118) |
| 丝丝柠檬汁 .....   | (90) | 番石榴汁 .....      | (119) |
| 荔枝甜果汁 .....   | (91) | 番石榴果浆 .....     | (120) |
| 荔枝糖浆 .....    | (92) | 菠萝汁 .....       | (122) |
| 椰子果浆 .....    | (93) | 菠萝果汁 .....      | (123) |

浓缩菠萝汁·····	(124)	毛樱桃果汁·····	(156)
香蕉原汁·····	(126)	金樱子果汁·····	(157)
柿汁·····	(126)	三颗针果汁·····	(158)
柿子果汁·····	(127)	越桔汁·····	(159)
枣汁·····	(128)	都柿果汁(压渍榨汁法)	
板栗浆·····	(129)	·····	(159)
西瓜汁(一)·····	(130)	刺玫果果汁·····	(160)
西瓜汁(二)·····	(130)	山莓与茅莓果汁·····	(161)
西瓜汁(三)·····	(132)	纯天然复合黄酮果汁·····	(162)
西瓜汁(四)·····	(133)	2. 蔬菜汁·····	(163)
西瓜汁(五)·····	(133)	胡萝卜汁(一)·····	(165)
哈密瓜汁·····	(134)	胡萝卜汁(二)·····	(166)
鲜哈密瓜汁(新疆)·····	(134)	胡萝卜汁(三)·····	(168)
哈密瓜原汁·····	(135)	天然浓缩白菜汁·····	(169)
野果果汁·····	(136)	芹菜汁·····	(171)
刺梨汁(一)·····	(142)	雪菜原汁·····	(172)
刺梨汁(二)·····	(144)	番茄汁(一)·····	(172)
刺梨果汁·····	(146)	番茄汁(二)·····	(176)
刺梨原果汁·····	(147)	番茄汁(三)·····	(178)
沙棘果汁(破碎压汁法)		番茄汁(四)·····	(181)
·····	(148)	番茄汁(五)·····	(182)
山葡萄汁·····	(150)	强化番茄汁·····	(183)
黑豆原果汁·····	(151)	家制番茄汁(一)·····	(185)
黑豆果澄果汁与浓缩果汁		家制番茄汁(二)·····	(185)
·····	(152)	黄瓜浆·····	(185)
黑加仑浓缩汁·····	(153)	天然南瓜原汁(酶法)·····	(186)
淡色浓缩黑豆原果汁·····	(154)	芦笋汁·····	(187)
深色浓缩黑豆原果汁·····	(156)		



利用下脚料生产浓缩芦笋汁…………… (188)	竹蔗汁…………… (189)
-------------------------	----------------

## 二、果蔬酱

果蔬酱(一)…………… (191)	果蔬酱(二)…………… (193)
-------------------	-------------------

### (一)果蔬酱

1. 水果酱 …………… (196)	家制沙果酱(一)…………… (210)
果酱、果泥 …………… (196)	家制沙果酱(二)…………… (211)
鲜味果酱…………… (197)	花红酱…………… (211)
搅打果酱…………… (198)	海棠酱…………… (212)
带果皮果酱…………… (199)	梨酱(一)…………… (212)
(1)仁果类果酱 …………… (200)	梨酱(二)…………… (214)
苹果酱(一)…………… (200)	梨酱(三)…………… (215)
苹果酱(二)…………… (201)	梨酱(四)…………… (215)
苹果酱(三)…………… (202)	家制梨酱(一)…………… (216)
苹果酱(四)…………… (203)	家制梨酱(二)…………… (216)
用残次果制苹果酱…………… (204)	家制梨酱(三)…………… (217)
“黄太平”果酱…………… (204)	家制梨酱(四)…………… (217)
家制苹果酱(一)…………… (206)	山楂酱(一)…………… (218)
家制苹果酱(二)…………… (207)	山楂酱(二)…………… (220)
家制苹果酱(三)…………… (207)	山楂酱(三)…………… (221)
家制苹果酱(四)…………… (208)	山楂酱(四)…………… (222)
家制苹果酱(五)…………… (208)	家制山楂酱(一)…………… (222)
家制苹果酱(六)…………… (209)	家制山楂酱(二)…………… (223)
苹果糖酱…………… (209)	红果酱…………… (223)
沙果酱…………… (210)	家制红果酱(一)…………… (224)

家制红果酱(二)·····	(225)	梅酱(一)·····	(243)
木瓜酱·····	(225)	梅酱(二)·····	(243)
自制木瓜酱·····	(226)	梅子酱·····	(244)
(2)核果类果酱·····	(227)	(3)桔果类果酱·····	(244)
桃酱·····	(227)	桔酱(一)·····	(244)
桃子酱·····	(228)	桔酱(二)·····	(245)
仙桃酱·····	(230)	桔子酱(一)·····	(246)
家制桃酱(一)·····	(230)	桔子酱(二)·····	(246)
家制桃酱(二)·····	(231)	日本桔子酱·····	(247)
家制桃酱(三)·····	(231)	家制金柑酱·····	(248)
家制桃酱(四)·····	(231)	家制金桔酱·····	(248)
樱桃酱(一)·····	(232)	家制桔肉酱·····	(248)
樱桃酱(二)·····	(233)	桔子果酱·····	(249)
杏酱(一)·····	(233)	桔子糖酱·····	(250)
杏酱(二)·····	(234)	桔皮酱(一)·····	(250)
杏酱(三)·····	(235)	桔皮酱(二)·····	(251)
杏酱(四)·····	(237)	桔皮酱(三)·····	(252)
杏酱(五)·····	(237)	桔皮酱(四)·····	(253)
家制杏酱·····	(238)	桔皮酱(五)·····	(253)
家制杏子酱·····	(239)	桔皮酱(六)·····	(254)
杏子果酱(一)·····	(239)	桔皮酱(七)·····	(254)
杏子果酱(二)·····	(240)	柑橘皮果酱·····	(255)
甜杏酱·····	(240)	柑橘皮保健酱·····	(256)
杏糖酱·····	(240)	桔皮营养果酱·····	(257)
李子酱(一)·····	(241)	柠檬皮果酱·····	(258)
李子酱(二)·····	(242)	(4)热带、亚热带果类	
李子酱(三)·····	(242)	果酱·····	(259)
李子酱(四)·····	(243)	椰子酱·····	(259)

- |                       |                      |
|-----------------------|----------------------|
| 家制椰子酱····· (260)      | 家制菠萝酱····· (278)     |
| 龙眼酱(一)····· (261)     | 草莓酱(一)····· (279)    |
| 龙眼酱(二)····· (262)     | 草莓酱(二)····· (281)    |
| 杨梅酱····· (262)        | 草莓酱(三)····· (283)    |
| 杨梅果酱····· (263)       | 草莓酱(四)····· (283)    |
| 芒果酱····· (263)        | 草莓酱(五)····· (284)    |
| (5)浆果、复果类果酱           | 草莓酱(六)····· (284)    |
| ····· (264)           | 家制草莓酱(一)····· (285)  |
| 中华猕猴桃酱(块状)····· (264) | 家制草莓酱(二)····· (285)  |
| 猕猴桃酱(一)····· (265)    | 家制草莓酱(三)····· (286)  |
| 猕猴桃酱(二)····· (266)    | 低糖草莓酱····· (286)     |
| 猕猴桃酱(三)····· (267)    | 草莓果酱····· (286)      |
| 猕猴桃酱(四)····· (268)    | 草莓糖酱····· (287)      |
| 家制猕猴桃酱(一)····· (269)  | 无花果果酱····· (287)     |
| 家制猕猴桃酱(二)····· (269)  | 家制无花果果酱····· (288)   |
| 家制猕猴桃酱(三)····· (270)  | 低糖无花果果酱····· (289)   |
| 杨桃酱····· (270)        | 番木瓜酱····· (290)      |
| 家制杨桃酱(一)····· (271)   | (6)柿枣类果酱 ····· (292) |
| 家制杨桃酱(二)····· (272)   | 柿酱····· (292)        |
| 葡萄酱····· (272)        | 柿子酱····· (292)       |
| 桑椹酱····· (273)        | 枣酱····· (293)        |
| 槟子酱····· (273)        | 枣酱、枣蓉 ····· (294)    |
| 香蕉酱(一)····· (274)     | 家制红枣酱····· (295)     |
| 香蕉酱(二)····· (276)     | (7)瓜果类果酱 ····· (296) |
| 香蕉酱(三)····· (276)     | 西瓜酱····· (296)       |
| 香蕉果酱····· (277)       | 全汁西瓜酱····· (298)     |
| 香蕉果酱(泥)····· (277)    | 西瓜皮酱····· (299)      |
| 菠萝酱····· (278)        | 家制西瓜皮酱····· (300)    |