

果脯类包装设计规格 益州食品 临沂果脯类

产品名称	果脯类包装设计规格 益州食品 临沂果脯类
公司名称	临沂益州食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东临沂兰山区枣园镇蒙山工业园
联系电话	13869947827

产品详情

果脯蜜饯的营养常识：

- 1、果脯蜜饯是由水果或蔬菜加工精制而成的，果脯类零食，其口味酸甜适中，果味浓郁，风味独特。我国历来由‘南蜜饯，北果脯’之说，南方以湿态制品为主，北方则以干态制品居上，俗称‘北脯南蜜’。
- 2、果脯蜜饯营养丰富，含有大量的葡萄糖、果脯、极易被人体吸收利用。另外还含有果酸、矿物质、多种维生素、多种氨基酸及膳食纤维等对人体健康有益的物质。
- 3、每次20克左右。果脯蜜饯通常含糖量较高，可达70%，糖尿病患者等不宜过多摄入糖的人群，最好选择那些以功能性甜味剂代替蔗糖的低糖产品。

果脯的制作方法：

平常大家喜欢吃的水果很多，而把它制成果脯味道也是很鲜美，果脯是用新鲜水果经过去皮、取核、糖水煮制、浸泡、烘干和整理包装等主要工序制成的食品，鲜亮透明，表面干燥，稍有粘性，含水量在20%以下。果脯种类繁多，传统产品有苹果脯，猕猴桃果脯等。种类繁多，供大家挑选。

果脯的制作方法：

- 1.选择新鲜完好的水果(可晒果干的品种)去萼、去蒂、去核或桶核(如山楂)，切半、切片、干燥(根据不同水果采用不同加工方法如阴干晒干、烘干等)，以尽量保持水果原风味和适当的大小形状。干品贮藏备用。
- 2.配制浸渍液及辅料。浸渍液主要由甜味剂及少量的山梨酸钾组成，辅料由复合增稠剂、柠檬酸或苹果酸、甜味剂、山梨酸钾组成。

- 3.用浸渍液浸泡果干2-3小时。使果干充分吸收后捞出，沥净水份并适当晾干。
- 4.将浸泡后的果脯放入辅料中熬煮至沸，捞出沥干。熬煮锅用不锈钢或搪瓷制品，也可用蒸汽、明火加热。
- 5.将捞出的果干单层摊开置于烘房，烘制中保持60-70℃，恒温干燥约1小时左右，临沂果脯类，其间翻动1-2次。
- 6.烘干的果脯软硬适度，含水量在20-25%左右，果脯类零食的好处，外表色正光亮，甜度适中。

果脯可根据含糖量分为低糖果脯和高糖果脯。低糖果脯含糖量为40%~55%，高糖果脯含糖量一般在60%以上。果脯厂家提示目前市场上销售的大多为低糖果脯。

果脯蜜饯是由水果或蔬菜加工精制而成的，其口味酸甜适中，果脯类包装设计规格，果味浓郁，风味独特。我国历来由‘南蜜饯，北果脯’之说，南方以湿态制品为主，北方则以干态制品居上，俗称‘北脯南蜜’。

果脯类包装设计规格-益州食品(在线咨询)-临沂果脯类由临沂益州食品有限公司提供。临沂益州食品有限公司(www.lyzsp.com)坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。益州食品——您可信赖的朋友，公司地址：山东临沂兰山区枣园镇蒙山工业园，联系人：杜经理。