蜂蜜干粉在果酱或馅料中的应用

果酱中添加蜂蜜干粉，不仅能锁住水分，同时更好的保留了果酱中的风味物质，使其在保质期内的风味更加持久，不会因为时间的延长使得果酱风味有较大减弱。

滚筒干燥的工艺给蜂蜜干粉带来特殊的焦香味，合适的浓度下，水果的酸甜与蜂蜜干粉的焦香结合，使得整体风味都有所提升，获得令人满意的风味。

不同浓度对风味的影响

	空白果酱	1.0%	3.0%	5.0%	7.0%
风味	正常蓝莓果酱的风味	与空白样无明显差异	在正常蓝莓果酱风味的基础上，有淡淡的蜂蜜干粉香甜味	蜂蜜干粉的香甜味较浓郁，与果酱的风味结合较好	蜂蜜干粉的香甜味非常浓郁，部分掩盖了果酱的风味
口感	正常蓝莓果酱的滋味	比空白样略甜，但不明显	整体口感酸甜适中，水果味突出	口感偏向甜味，但整体水果风味突出	有非常浓郁的蜂蜜干粉的焦香，较甜，果酱味被部分掩盖

实验使用了草莓和蓝莓果酱。

品尝结果表明，蜂蜜干粉添加量在 3.0%-5.0%之间时，整体风味较好。

不同时间对风味的影响

	1天	3天	5天	10天	15天
3.0%	整体口感酸甜适中，水果味突出	仍有淡淡的蜂蜜干粉香甜味，水果味突出	蜂蜜干粉的香甜味有所减弱，水果味突出	蜂蜜干粉的香甜味非常淡，水果味突出	蜂蜜干粉的香甜味不明显，水果味较突出
5.0%	口感偏向甜味，但整体水果风味突出	蜂蜜干粉的香甜味较浓郁，与果酱的风味结合较好	蜂蜜干粉的香甜味有所减弱，与果酱的风味结合较好	蜂蜜干粉的香甜有所减弱，与果酱的风味结合较好	仍有淡淡的蜂蜜干粉香甜味，果酱整体风味很好
7.0%	有非常浓郁的蜂蜜干粉的焦香，较甜，果酱味被部分掩盖	蜂蜜干粉的香甜味非常浓郁，部分掩盖了果酱的风味	蜂蜜干粉的香甜味非常浓郁，部分掩盖了果酱的风味	蜂蜜干粉的香甜味比较浓郁，部分掩盖了果酱的风味	蜂蜜干粉的香甜味比较浓郁，部分掩盖了果酱的风味，比较甜

蜂蜜干粉的添加

蜂蜜干粉在果酱加热过程中慢慢搅拌加入，在加热时有较浓郁的蜂蜜干粉香甜味。从风味和品尝结果来看，蜂蜜干粉的添加量在 3.0%-5.0%之间时，能获得较为满意的整体风味。低于 3.0%的添加量，效果会有所减弱；高于 5.0%时，蜂蜜干粉特有的香气容易部分掩盖水果的风味。

建议添加量：根据果酱应用的最终产品的保质期来看，短保质期（3 天内）产品可使用 3.0%-4.0%的添加量；长保质期（超过 15 天）的产品可使用 4.0%-5.0%的添加量，或根据自身产品情况适量添加。