果脯拼音意思解释大全

果脯（guǒ fǔ）是中国传统食品中极具代表性的一类，因其独特的制作工艺和风味深受人们喜爱。从字面上看，“果”即指水果，“脯”则代表肉干或干制食品的形态，二者结合直观地传递了“以水果为原料的干制品”这一核心概念。本文将从果脯的拼音、释义、文化价值及制作工艺等方面展开详细解析。

拼音与发音解析

果脯的拼音为“guǒ fǔ”，其中“果”读第三声（guǒ），声调上升后降；“脯”读第三声（fǔ），同样呈现先升后抑的声调特征。需要注意的是，现代汉语中“fǔ”易与“pǔ”混淆，但“脯”专指干肉或脱水肉类制品，而水果类干制品均称为“脯”而非“谱”。这种区分源于古汉语对不同加工食品的命名逻辑。

释义探源与类别划分

“脯”字最早见于《说文解字》，意为“干肉”，后引申至其他食材领域。狭义的果脯特指以苹果、梨、杏、桃等水果经糖渍、晾晒后制成的片状或条状食品；广义范围则涵盖所有蜜饯类产品，包括话梅、橄榄等调味腌制干果。根据加工工艺差异，可细分为：

1. 泡菜型：通过高浓度糖液浸渍脱水

2. 晒干型：自然晾晒保留原果形态

3. 熏制型：结合糖渍与烟熏工艺

历史文化与价值传承

果脯的历史可追溯至两千多年前的西汉时期。《西京杂记》曾记载宫廷宴饮中已出现蜜渍柿子，至唐宋时期形成系统制作技艺。明清两代随郑和下西洋传入东南亚，成为海上丝绸之路的重要商品。其文化价值体现在：

- 作为皇室贡品（如苏州蜜饯进献康熙皇帝）

- 药食同源的传统认知（《本草纲目》记载杏脯润肺功效）

- 展现地域特色（北京果脯以杏脯闻名，广东则以糖渍荔枝见长）

现代工艺的科学解析

工业化生产中，现代技术使传统工艺焕发新生。主要流程涵盖：

1. 预处理：分级筛选后去除果核、蒂部并切片

2. 脱水处理：采用真空低温干燥技术（60-65℃）保留营养

3. 调味渗透：根据产品特性添加定制糖浆配方（如苹果脯常用葡萄糖与麦芽糖混合液）

4. 杀菌包装：巴氏灭菌配合充氮包装延长保质期至12个月以上

营养与健康功效

每100克苹果脯约含水分18克、糖分65克、膳食纤维1.2克，虽属高糖食品，但适量食用具有多重益处：

? 补充天然抗氧化物质（苹果多酚含量达8.3mg/100g）

? 提供能量支持（糖分可快速补充体能）

? 利于储存维C（经糖渍处理可保留原始值30%以上）

建议每日摄入量控制在30克以内，合并糖尿病患者需谨慎选择。

最后的总结

果脯作为跨越千年的食品形态，始终承载着文化记忆与智慧结晶。在追求健康饮食的当代，传统工艺正与现代科技深度融合，无论是作为休闲零食还是养生食材，均展现出持久的生命力。理解“果脯”一词背后的丰富内涵，既是追溯中华美食脉络的过程，更是品味中华文明薪火相传的当代实践。

本文是由懂得生活网（dongdeshenghuo.com）为大家创作