

自制的果酱通常可以保存1个月的时间，若以味道来说则是最初的一个星期内风味最佳，要保证果酱的保存期限，从开始制作就有许多细节需要注意。

方法1：加入充足的糖

一般人都觉得甜的食物容易坏，但是在果酱身上可是恰恰相反的，这是因为在熬煮时糖可以促进水果中的水分熬煮出来，如此就能使杀菌的作用更加的彻底。糖加得越多果酱就越不容易坏，但是过量的糖可就不怎么美味了，原则上糖的添加不能超过果酱重量的一半，超过了就会觉得太甜腻。

方法2：充分的熬煮

制作果酱时充分的熬煮是非常重要的步骤，因为长时间的熬煮才能将水果中的果胶与味道煮出来，果酱的味道与口感更好。同时，水果上难免会沾染到细菌，长时间的熬煮也具有充分杀菌的作用，以防止果酱保存时内部变质腐坏或是发酵。

方法3：趁热装罐

做好的果酱趁热装罐是为了更好隔绝细菌。最好能在熬煮的时候就准备好装罐的容器，一熄火就立刻装罐封好，然后整罐放在室温中让它慢慢冷却，再放入冰箱中冷藏保存。

方法4：适当的保存容器

新鲜水果的果酸含量很高，长时间也会对容器造成侵蚀，因此制作果酱时必须使用不锈钢或砂锅。而保存时则最好使用有盖能密封的玻璃容器，才不容易因为容器受到侵蚀而放出有害的物质，容器的盖子也要注意必须是耐酸的材质，或是内面有作过防侵蚀处理才行。

另外要注意的是玻璃的耐热度要高，否则趁热装罐时会有破裂的危险，通常越厚的玻璃耐热度越高，可以先将玻璃罐放入滚水中测试耐热度，如果冷瓶放入滚水中没有出现裂痕，那么就可以安心的使用了。