



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106360198 A

(43)申请公布日 2017.02.01

(21)申请号 201610971047.1

(22)申请日 2016.11.07

(71)申请人 临沂大学

地址 276000 山东省临沂市兰山区双岭路
中段临沂大学

(72)发明人 郑亚琴 纪艳青 于军香 管恩桦

(74)专利代理机构 济南泉城专利商标事务所
37218

代理人 徐明双

(51)Int.Cl.

A23L 2/04(2006.01)

A23L 2/84(2006.01)

A23L 33/105(2016.01)

权利要求书1页 说明书5页

(54)发明名称

一种健脾养胃的保健饮料及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种健脾养胃的保健饮料及其制备方法,该保健饮料是由核桃汁、大枣汁、蛋黄果汁、鲜玉米汁、复合提取液为主要原料,再辅以大蒜多糖、柠檬酸和适量水调配而成。该保健饮料富含多种营养成分,对食欲不振、消化不良、胃脘隐痛、呕吐痰涎、纳呆痞闷、体倦乏力等有很好的治疗和调节作用。且本发明的保健饮料既能充分保留原果蔬的营养成分及口感,又形成了新的风味,克服了单一原料口感较差的问题,更能满足现代人的多元化口味。

1. 一种健脾养胃的保健饮料,其特征在于,它是由以下重量百分比的原料制成:

核桃汁20-30%、大枣汁10-15%、蛋黄果汁10-15%、复合提取液5-10%、鲜玉米汁10-20%、大蒜多糖1-3%、柠檬酸0.5-2%和余量的水;所述复合提取液为香菜根提取液和黄秋葵提取液按照2:1的体积比配成。

2. 根据权利要求1所述的保健饮料,其特征在于,它是由以下重量百分比的原料制成:核桃汁25%、大枣汁13%、蛋黄果汁12%、复合提取液8%、鲜玉米汁15%、大蒜多糖2%、柠檬酸1.5%和余量的水。

3. 一种权利要求1或2所述的保健饮料的制备方法,其特征在于,它包括以下步骤:

(1) 将核桃仁放入40-50℃的温水中浸泡5~10分钟,然后去皮,将去皮后的核桃仁放入打浆机中加入2倍量清水打浆,100目筛过滤得核桃汁,备用;

(2) 选取无腐烂、无病虫害的干红枣为原料,洗净,沥干水分,去除枣核,将枣肉用组织破碎机破碎,加入其质量5~10倍的水,控制温度90~95℃,恒温浸提2~4h,过滤,得大枣汁,备用;

(3) 取新鲜无腐烂的蛋黄果,去皮,将果肉加入打浆机中并加入2-5倍量水打浆,得蛋黄果浆;将蛋黄果浆用150-200目筛过滤得到蛋黄果滤液,然后加入蛋黄果滤液体积0.02-0.05%的果胶酶,控制酶解温度在45-55℃,酶解1-2h,灭酶,得到蛋黄果汁;

(4) 取新鲜玉米粒,放入打浆机中,加入2倍量清水打浆,100目筛过滤得鲜玉米汁,备用;

(5) 取洗净的香菜根和清水按照料液比为1g:20ml混合浸泡30~40分钟,后大火煎煮至沸腾后换慢火继续煎煮30分钟,抽滤后得一次提取液和滤渣,然后向滤渣中加入5倍于其重量的冷水,以大火煎至沸腾后换小火煎煮30分钟,抽滤后得二次提取液;将一次提取液和二次提取液混合加热至沸腾后15分钟即得香菜根提取液,备用;

(6) 将新鲜的黄秋葵嫩荚除柄蒂及杂质,清水冲洗晾干,放入打浆机破碎,经30~50目筛过滤,得黄秋葵滤液,向滤液中加入等体积的矿泉水,摇匀得到黄秋葵提取液,备用;

(7) 将步骤(5)和步骤(6)所得的提取液按照2:1的体积比混合得到复合提取液备用;

(8) 将上述制备的核桃汁、大枣汁、蛋黄果汁、鲜玉米汁、复合提取液按照比例混合均匀,然后向其中加入大蒜多糖、柠檬酸和适量的水调配,200目筛进一步精滤;

(9) 将精滤后的混合饮料在20-25MPa的高压均质机内均质15-20min,真空脱气2-3min,脱气温度65℃,80℃以上灌装后于100℃灭菌5-10s后冷却,装瓶即得成品。

一种健脾养胃的保健饮料及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明公开了一种保健饮料,具体的说是一种健脾养胃的保健饮料及其制备方法。

背景技术

[0002] 饮料是指以水为基本原料,由不同的配方和制造工艺生产出来,供人们直接饮用的液体食品。饮料除提供水分外,由于在不同品种的饮料中含有不等量的糖、酸、乳以及各种氨基酸、维生素、无机盐等营养成分,具有一定营养。目前,我国不含酒精饮料大致有以下几类:碳酸类饮料、果蔬汁饮料、功能饮料、茶类饮料、乳饮料。随着经济的发展、消费水平的提高和保健意识的增强,人们对饮料的要求越来越高,除了基本的解渴功能外,还需要补充营养和具有保健功能。

[0003] 中医认为人体的气血是由脾胃将食物转化而来,故脾胃乃后天之本。然而生活中的饮食不节、过食肥腻、忧思过度、偏食偏嗜、饥饱不均等都可能伤及脾胃。尤其是当今社会随着生活压力的不断增大,越来越多的人饮食不规律:不吃早餐、暴饮暴食、喝酒、冷饮、咖啡、浓茶等等,严重侵蚀着人类的身体,造成脾胃失和,越来越多的人有腹泻、呕吐、恶心、食欲不振等症状。胃病为一种慢性病,不可能在短期内痊愈,俗话说胃病“三分治,七分养”,越来越多的健脾养胃保健食品应运而生。现有市面上较多的健脾养胃的保健饮料,但总体保健效果仍较差,且大多数保健饮料中含有较多的中药成分,口感酸涩,不易于人群所接受,不适合长期饮用。因而,发明一种口感好、适宜人群长期使用的具有优异的保健效果的功能性保健食品就显得尤为重要。

发明内容

[0004] 针对现有技术中存在的问题,本发明提供了一种健脾养胃的保健饮料,该保健饮料以核桃汁、大枣汁、蛋黄果汁、鲜玉米汁、复合提取液为主要原料,再辅以大蒜多糖、柠檬酸和适量水调配而成。各原料在营养和功效上合理搭配,协同作用,具有显著地健脾祛湿、调理肠胃、改善体质的功效。

[0005] 本发明采用以下技术方案:

[0006] 一种健脾养胃的保健饮料,它是由以下重量百分比的原料制成:

[0007] 核桃汁20-30%、大枣汁10-15%、蛋黄果汁10-15%、复合提取液5-10%、鲜玉米汁10-20%、大蒜多糖1-3%、柠檬酸0.5-2%和余量的水;所述复合提取液为香菜根提取液和黄秋葵提取液按照2:1的体积比配成。

[0008] 优选的,所述的保健饮料是由以下重量百分比的原料制成:

[0009] 核桃汁25%、大枣汁13%、蛋黄果汁12%、复合提取液8%、鲜玉米汁15%、大蒜多糖2%、柠檬酸1.5%和余量的水。

[0010] 上述保健饮料的制备方法,它包括以下步骤:

[0011] (1) 将核桃仁放入40-50℃的温水中浸泡5~10分钟,然后去皮,将去皮后的核桃仁

放入打浆机中加入2倍量清水打浆,100目筛过滤得核桃汁,备用;

[0012] (2) 选取无腐烂、无病虫害的干红枣为原料,洗净,沥干水分,去除枣核,将枣肉用组织破碎机破碎,加入其质量5~10倍的水,控制温度90~95℃,恒温浸提2~4h,过滤,得大枣汁,备用;

[0013] (3) 取新鲜无腐烂的蛋黄果,去皮,将果肉加入打浆机中并加入2-5倍量水打浆,得蛋黄果浆;将蛋黄果浆用150-200目筛过滤得到蛋黄果滤液,然后加入蛋黄果滤液体积0.02-0.05%的果胶酶,控制酶解温度在45-55℃,酶解1-2h,灭酶,得到蛋黄果汁;

[0014] (4) 取新鲜玉米粒,放入打浆机中,加入2倍量清水打浆,100目筛过滤得鲜玉米汁,备用;

[0015] (5) 取洗净的香菜根和清水按照料液比为1g:20ml混合浸泡30~40分钟,后大火煎煮至沸腾后换慢火继续煎煮30分钟,抽滤后得一次提取液和滤渣,然后向滤渣中加入5倍于其重量的冷水,以大火煎至沸腾后换小火煎煮30分钟,抽滤后得二次提取液;将一次提取液和二次提取液混合加热至沸腾后15分钟即得香菜根提取液,备用;

[0016] (6) 将新鲜的黄秋葵嫩荚除柄蒂及杂质,清水冲洗晾干,放入打浆机破碎,经30~50目筛过滤,得黄秋葵滤液,向滤液中加入等体积的矿泉水,摇匀得到黄秋葵提取液,备用;

[0017] (7) 将步骤(5)和步骤(6)所得的提取液按照2:1的体积比混合得到复合提取液备用;

[0018] (8) 将上述制备的核桃汁、大枣汁、蛋黄果汁、鲜玉米汁、复合提取液按照比例混合均匀,然后向其中加入大蒜多糖、柠檬酸和适量的水调配,200目筛进一步精滤;

[0019] (9) 将精滤后的混合饮料在20-25MPa的高压均质机内均质15-20min,真空脱气2-3min,脱气温度65℃,80℃以上灌装后于100℃灭菌5-10s后冷却,装瓶即得成品。

[0020] 本发明的有益效果是:本发明采用几种天然果蔬为主要原料,富含多种营养成分,对食欲不振、消化不良、胃脘隐痛、呕吐痰涎、纳呆痞闷、体倦乏力等有很好的治疗和调节作用。且本发明的保健饮料既能充分保留原果蔬的营养成分及口感,又形成了新的风味,克服了单一原料口感较差的问题,更能满足现代人的多元化口味。本发明产品中不添加任何防腐剂、着色剂等,各种原料中的营养成分可以得到最大限度的保留,无任何刺激性气味。本发明几种成分配伍使用后起到协同增效的作用,其调理脾胃的效果要明显高于所有组分的作用效果总和,是一种适于现代社会环境下具有脾胃失和症状的人群食用的保健饮料。

具体实施方式

[0021] 下面结合具体实施例对本发明做进一步的详细说明。

[0022] 实施例1

[0023] 一种健脾养胃的保健饮料,它是由以下重量百分比的原料制成:核桃汁20%、大枣汁10%、蛋黄果汁10%、复合提取液5%、鲜玉米汁10%、大蒜多糖1%、柠檬酸0.5%和余量的水;所述复合提取液为香菜根提取液和黄秋葵提取液按照2:1的体积比配成。

[0024] 上述保健饮料的制备方法,它包括以下步骤:

[0025] (1) 将核桃仁放入40-50℃的温水中浸泡5~10分钟,然后去皮,将去皮后的核桃仁放入打浆机中加入2倍量清水打浆,100目筛过滤得核桃汁,备用;

[0026] (2) 选取无腐烂、无病虫害的干红枣为原料,洗净,沥干水分,去除枣核,将枣肉用

组织破碎机破碎,加入其质量5~10倍的水,控制温度90~95℃,恒温浸提2~4h,过滤,得大枣汁,备用;

[0027] (3)取新鲜无腐烂的蛋黄果,去皮,将果肉加入打浆机中并加入2-5倍量水打浆,得蛋黄果浆;将蛋黄果浆用150-200目筛过滤得到蛋黄果滤液,然后加入蛋黄果滤液体积0.02-0.05%的果胶酶,控制酶解温度在45-55℃,酶解1-2h,灭酶,得到蛋黄果汁;

[0028] (4)取新鲜玉米粒,放入打浆机中,加入2倍量清水打浆,100目筛过滤得鲜玉米汁,备用;

[0029] (5)取洗净的香菜根和清水按照料液比为1g:20ml混合浸泡30~40分钟,后大火煎煮至沸腾后换慢火继续煎煮30分钟,抽滤后得一次提取液和滤渣,然后向滤渣中加入5倍于其重量的冷水,以大火煎至沸腾后换小火煎煮30分钟,抽滤后得二次提取液;将一次提取液和二次提取液混合加热至沸腾后15分钟即得香菜根提取液,备用;

[0030] (6)将新鲜的黄秋葵嫩荚除柄蒂及杂质,清水冲洗晾干,放入打浆机破碎,经30~50目筛过滤,得黄秋葵滤液,向滤液中加入等体积的矿泉水,摇匀得到黄秋葵提取液,备用;

[0031] (7)将步骤(5)和步骤(6)所得的提取液按照2:1的体积比混合得到复合提取液备用;

[0032] (8)将上述制备的核桃汁、大枣汁、蛋黄果汁、鲜玉米汁、复合提取液按照比例混合均匀,然后向其中加入大蒜多糖、柠檬酸和适量的水调配,200目筛进一步精滤;

[0033] (9)将精滤后的混合饮料在20-25MPa的高压均质机内均质15-20min,真空脱气2-3min,脱气温度65℃,80℃以上灌装后于100℃灭菌5-10s后冷却,装瓶即得成品。

[0034] 实施例2

[0035] 一种健脾养胃的保健饮料,它是由以下重量百分比的原料制成:核桃汁25%、大枣汁13%、蛋黄果汁12%、复合提取液8%、鲜玉米汁15%、大蒜多糖2%、柠檬酸1.5%和余量的水;所述复合提取液为香菜根提取液和黄秋葵提取液按照2:1的体积比配成。

[0036] 上述保健饮料的制备方法同实施例1。

[0037] 实施例3

[0038] 一种健脾养胃的保健饮料,它是由以下重量份的原料制成:核桃汁30%、大枣汁15%、蛋黄果汁15%、复合提取液10%、鲜玉米汁20%、大蒜多糖3%、柠檬酸2%和余量的水;所述复合提取液为香菜根提取液和黄秋葵提取液按照2:1的体积比配成。

[0039] 上述保健饮料的制备方法同实施例1。

[0040] 将上述实施例1-3所制备的保健饮料进行感官质量评价。评价打分标准如表1:

[0041] 表1保健饮料感官品评标准

[0042]

感官特征	特征描述	评分
整体风味	有它自身特有的滋味和 气味, 香味浓郁	5 分
	有它自身特有的滋味和 气味, 风味较好	4 分
	滋味、气味良好, 香味较 淡	3 分
	滋味、气味合格, 香味较 淡	2 分
	有明显的异常味	1 分
酸度	酸度适中	5 分
	略酸, 或者酸度略有不足	3 分
	很酸, 或者没有酸感	1 分
甜度	甜度适中	5 分
	略甜, 或者甜度略有不足	3 分

[0043] 由经过筛选和训练的30人专业感官评价员组成评价小组对其整体的风味、酸度、甜度进行评价打分, 该结果中配方1-3分别为上述实施例1-3, 评价得分结果见表2。

[0044] 表2感官评价结果

[0045]

	配方 1	配方 2	配方 3
整体风味	4.7	4.7	4.6
酸度	4.5	4.4	4.5

[0046]

甜度	4.4	4.5	4.7
----	-----	-----	-----

[0047] 从表2中可以看出, 配方1-3的整体风味得分均在4.6分以上, 口感较好, 是一种非常适宜长期饮用的保健饮品。

[0048] 保健效果试验研究

[0049] 将本发明的产品用于临床试验, 选取具有食欲不振、消化不良、胃脘隐痛、呕吐痰涎、纳呆痞闷等症状的脾胃失和患者共计480人, 平均分为8组, 每组60人, 各组年龄比较无显著性差异。

[0050] 试验方法: 对1-3组患者分别每日饮用实施例1-3制备的保健饮料, 每日于早晚饭

后1小时饮用100ml；第4-8组分别采用同样的方法和剂量分别饮用本发明同样方法制备的相应的单一核桃汁、大枣汁、蛋黄果汁、复合提取液、鲜玉米汁；连续饮用60天后观察结果。

[0051] 实验结果：见表3。

[0052] 评价标准：

[0053] 明显改善：食欲不振、消化不良、胃脘隐痛、呕吐痰涎、纳呆痞闷等临床症状消失大半或基本消失不见，食欲大增，精神状态佳；

[0054] 缓解：食欲不振、消化不良、胃脘隐痛、呕吐痰涎、纳呆痞闷等症状明显减轻，食欲有所增加，精神状态较好；

[0055] 无效：食欲不振、消化不良、胃脘隐痛、呕吐痰涎、纳呆痞闷等临床症状无明显变化，食欲无明显变化，精神状态较差。

[0056] 表3试验结果统计

[0057]

组别	病例数	明显改善例	缓解例	无效例	总有效率%
实施例 1	60	45	13	1	98.3
实施例 2	60	43	17	0	100
实施例 3	60	39	19	1	98.3
核桃汁	60	5	8	47	21.7
大枣汁	60	0	5	55	8.3
蛋黄果汁	60	8	3	49	18.3
复合提取液	60	12	3	45	25
鲜玉米汁	60	5	3	52	13.3

[0058] 从上述实验结果可以看出，本发明实施例制备的保健饮料对具有食欲不振、消化不良、胃脘隐痛、呕吐痰涎、纳呆痞闷等临床症状的患者具有非常优异的治疗及调节作用，其总有效率达98.3%以上，且各组分间协同增效，具有优异的调理脾胃的功效，其效果要比任何单一组分或者所有组分的效果叠加总和都要好，因而，本发明制备的是一种能够健脾养胃的保健饮料。此外，长期饮用本发明制备的保健饮料，还可以显著提高机体的免疫力。