



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 114190499 A

(43) 申请公布日 2022. 03. 18

(21) 申请号 202111513139.2

(22) 申请日 2021.12.13

(71) 申请人 广东鲜活果汁生物科技有限公司  
地址 526000 广东省肇庆市国家高新区科  
技大街东1号

(72) 发明人 左英

(51) Int. Cl.

A23L 2/02 (2006.01)

A23L 2/385 (2006.01)

权利要求书1页 说明书4页 附图1页

(54) 发明名称

一种黑枸杞银耳菊花复合饮料其制备及应用方法

(57) 摘要

本发明公开了一种黑枸杞银耳菊花复合饮料其制备及应用方法,属于植物饮料技术领域。本发明以黑枸杞、银耳、菊花为主要原料,将银耳清洗干净、浸泡,将黑枸杞、菊花连同浸泡过的银耳共同调配熬煮、杀菌、冷却、过管道式金属探测器灌装,最终得到黑枸杞银耳菊花复合饮料成品,提供的复合饮料不添加色素、香精与人工合成甜味剂,成分健康,成品为6倍浓缩复合饮料,6倍稀释后应用端产品颜色为漂亮的蓝紫色,产品色泽饱满、酸甜适中、营养健康、芳香馥郁,应用方便,直接按比例加冰块雪克后,低加少量酸性水果果汁即可实现惊艳变色,为产品赋予可玩性,极大吸引了消费者的眼球,销售前景可观。



1. 一种黑枸杞银耳菊花复合饮料其制备及应用方法,包括黑枸杞、银耳、菊花、红樱桃浓缩汁、蓝莓浓缩汁、苹果浓缩汁、葡萄糖酸内酯、柠檬酸、冰糖、白砂糖、结冷胶、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾,其特征在于,各组分的配料及重量份为:黑枸杞1~10份、银耳1~5份、菊花1~10份、红樱桃浓缩汁0.1~2.0份、蓝莓浓缩汁0.1~5.0份、苹果浓缩汁0.1~5.0份、葡萄糖酸内酯0.05~0.50份、柠檬酸0.01~0.50、冰糖10~50份、白砂糖10~50份、结冷胶0.01~0.20份、D-异抗坏血酸钠0.05~0.50份、山梨酸钾0.01~0.05份;

该一种黑枸杞银耳菊花复合饮料制备方法及应用方法包括以下步骤:

- (1) 原料挑选:将黑枸杞、银耳、菊花进行挑选,去除虫害、杂质;
- (2) 原料预处理:将银耳洗净,用热水浸泡后将银耳捞出,浸泡液过滤后,备用;
- (3) 调配熬煮:将黑枸杞、银耳、菊花连同过滤后的银耳浸泡液共同加入调配罐进行熬煮,同时按比例加入冰糖、白砂糖、红樱桃浓缩汁、蓝莓浓缩汁、苹果浓缩汁、葡萄糖酸内酯、柠檬酸、结冷胶、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾等原辅料,边加边搅拌;
- (4) 杀菌:将调配罐中的复合饮料加热灭菌3min,放料至冷却罐;
- (5) 冷却:将杀菌完的复合饮料冷却至 $50\pm 5^{\circ}\text{C}$ ;
- (6) 管道式金属探测器:将冷却好的复合饮料过管道式金属探测器后灌装;
- (7) 应用:将黑枸杞银耳菊花复合饮料进行6倍稀释(可加冰块)后切少量新鲜柠檬片,挤汁进入稀释后的复合饮料中,即由蓝紫色变为惊艳的紫红色。

2. 根据权利要求1所述的一种黑枸杞银耳菊花复合饮料其制备及应用方法,其特征在于,步骤(1)所述的银耳为干银耳碎片,菊花为杭白菊。

3. 根据权利要求1所述的一种黑枸杞银耳菊花复合饮料其制备及应用方法,其特征在于,步骤(2)所述的浸泡比例为:银耳干:热水( $80\pm 5^{\circ}\text{C}$ )=1:20,浸泡时间为1h,浸泡液过滤筛网目数为120目。

4. 根据权利要求1所述的一种黑枸杞银耳菊花复合饮料其制备及应用方法,其特征在于,步骤(3)所述的熬煮温度为 $97\pm 2^{\circ}\text{C}$ 。

5. 根据权利要求1所述的一种黑枸杞银耳菊花复合饮料其制备及应用方法,其特征在于,步骤(4)杀菌温度为 $87\pm 2^{\circ}\text{C}$ 。

## 一种黑枸杞银耳菊花复合饮料其制备及应用方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及植物饮料技术领域,具体为一种黑枸杞银耳菊花复合饮料其制备及应用方法。

### 背景技术

[0002] 黑枸杞(Lycium ruthenicum Murr)性平、味甘,富含枸杞多糖、花青素、蛋白质、维生素、矿物质、含有17种氨基酸,其中含8种人体必需的氨基酸、含有13种微量元素等物质成分。其中花青素能够清除各种自由基,其功效是VC的20倍、VE的50倍。具有有抗氧化、抗过敏、抗菌、抗肿瘤、抗疲劳、降血脂、延缓衰老等多种作用。《晶珠本草》等记载黑枸杞主治心热病、心脏病、月经不调、停经等。《维吾尔药志》记载维吾尔医常用黑果枸杞果实及根皮治疗尿道结石、癣疥、齿龈出血等症,民间作滋补强壮以及降压药。

[0003] 传统的浓缩果汁通常采用6倍浓缩,在浓缩过程中通常会补充适量的色素、香精及人工合成甜味剂对产品进行修饰,使产品的色、香、味均达到一个比较完美的状态。本产品全部采用天然原料进行调色,不需额外添加人工色素;杭白菊本身香气浓郁,不需额外添加香精;通过调节各种浓缩汁的添加量进行调味,酸甜适宜,无额外添加人工甜味剂;突出了各种原物料天然的风味与口感,营养健康,芳香馥郁,色彩鲜艳;本发明成品为6倍浓缩复合饮料,6倍稀释后应用端产品颜色为漂亮的蓝紫色,切少量新鲜柠檬片,挤汁进入稀释后的复合饮料中,即变为惊艳的紫红色;为产品赋予可玩性,极大吸引了消费者的眼球,销售前景可观。

### 发明内容

[0004] 本发明要解决的技术问题是克服现有的缺陷,提供一种黑枸杞银耳菊花复合饮料其制备及应用方法,在于提供一种以黑枸杞、银耳、菊花为原料的复合饮料的制备及应用方法。将黑枸杞、银耳、菊花进行挑选、将银耳洗净、浸泡,将三种原料共同进行熬煮、杀菌、冷却、过管道式金属探测器灌装,最终制得色泽饱满的复合饮料成品。该产品酸甜适中营养健康、芳香馥郁,应用方便,直接按比例加冰块雪克后,低加少量酸性水果果汁即可实现惊艳变色,为产品赋予可玩性,极大吸引了消费者的眼球,销售前景可观。

[0005] 为实现上述目的,本发明提供如下技术方案:一种黑枸杞银耳菊花复合饮料其制备及应用方法,各组分的配料及重量份为:黑枸杞1~10份、银耳1~5份、菊花1~10份、红樱桃浓缩汁0.1~2.0份、蓝莓浓缩汁0.1~5.0份、苹果浓缩汁0.1~5.0份、葡萄糖酸内酯0.05~0.50份、柠檬酸0.01~0.50、冰糖10~50份、白砂糖10~50份、结冷胶0.01~0.20份、D-异抗坏血酸钠0.05~0.50份、山梨酸钾0.01~0.05份;

该一种黑枸杞银耳菊花复合饮料制备方法及应用方法包括以下步骤:

- (1) 原料挑选:将黑枸杞、银耳、菊花进行挑选,去除虫害、杂质;
- (2) 原料预处理:将银耳洗净,用热水浸泡后将银耳捞出,浸泡液过滤后,备用;
- (3) 调配熬煮:将黑枸杞、银耳、菊花连同过滤后的银耳浸泡液共同加入调配罐进

行熬煮,同时按比例加入冰糖、白砂糖、红樱桃浓缩汁、蓝莓浓缩汁、苹果浓缩汁、葡萄糖酸内酯、柠檬酸、结冷胶、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾等原辅料,边加边搅拌;

(4) 杀菌:将调配罐中的复合饮料加热灭菌3min,放料至冷却罐;

(5) 冷却:将杀菌完的复合饮料冷却至 $50\pm 5^{\circ}\text{C}$ ;

(6) 管道式金属探测器:将冷却好的复合饮料过管道式金属探测器后灌装;

(7) 应用:将黑枸杞银耳菊花复合饮料进行6倍稀释(可加冰块)后切少量新鲜柠檬片,挤汁进入稀释后的复合饮料中,即由蓝紫色变为惊艳的紫红色。

[0006] 优选的,黑枸杞银耳菊花复合饮料的应用方法包括为:取黑枸杞银耳菊花复合饮料50g,加入或不加入糖浆30g,冰块或不加入200g,水250g,雪克,切少量新鲜柠檬片,挤汁进入稀释后的复合饮料中,即变为惊艳的紫红色。

[0007] 优选的,步骤(1)所述的银耳为干银耳碎片,菊花为杭白菊。

[0008] 优选的,步骤(2)所述的浸泡比例为:银耳干:热水( $80\pm 5^{\circ}\text{C}$ )=1:20,浸泡时间为1h,浸泡液过滤筛网目数为120目。

[0009] 优选的,步骤(3)所述的熬煮温度为 $97\pm 2^{\circ}\text{C}$ 。

[0010] 优选的,步骤(4)杀菌温度为 $87\pm 2^{\circ}\text{C}$ 。

[0011] 与现有技术相比,本发明的有益效果是:

本发明以黑枸杞、银耳、菊花为主要原料,将银耳清洗干净、浸泡,将黑枸杞、菊花连同浸泡过的银耳共同调配熬煮、杀菌、冷却、过管道式金属探测器灌装,最终得到黑枸杞银耳菊花复合饮料成品,提供的复合饮料不添加色素、香精与人工合成甜味剂,成分健康,成品为6倍浓缩复合饮料,6倍稀释后应用端产品颜色为漂亮的蓝紫色,产品色泽饱满、酸甜适中、营养健康、芳香馥郁,应用方便,直接按比例加冰块雪克后,低加少量酸性水果果汁即可实现惊艳变色,为产品赋予可玩性,极大吸引了消费者的眼球,销售前景可观。

## 附图说明

[0012] 图1为本发明一中的黑枸杞银耳菊花复合饮料的成分组成图;

## 具体实施方式

[0013] 为使本发明实现的技术手段、创作特征、达成目的与功效易于明白了解,下面结合具体实施方式,进一步阐述本发明。

[0014] 下面将结合本发明实施例中的附图,对本发明实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述,显然,所描述的实施例仅仅是本发明一部分实施例,而不是全部的实施例。基于本发明中的实施例,本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例,都属于本发明保护的范围。

[0015] 实施例1

一种黑枸杞银耳菊花复合饮料,各组分的配料及重量份为:

黑枸杞2份、银耳2份、菊花6份、红樱桃浓缩汁1份、蓝莓浓缩汁1份、苹果浓缩汁5份、葡萄糖酸内酯0.2份、柠檬酸0.05、冰糖20份、白砂糖30份、结冷胶0.04份、D-异抗坏血酸钠0.05份、山梨酸钾0.05份。

[0016] 一种黑枸杞银耳菊花复合饮料的制备方法包括以下步骤:

(1) 原料挑选:将黑枸杞、银耳、菊花进行挑选,去除虫害、杂质;

(2) 原料预处理:将银耳洗净,用银耳干:热水( $80 \pm 5^\circ\text{C}$ )=1:20的热水浸泡1h后将银耳捞出,浸泡液过120目滤网后,备用。

[0017] (3) 调配熬煮:将黑枸杞、银耳、杭白菊连同过滤后的银耳浸泡液共同加入调配罐进行熬煮至 $97 \pm 2^\circ\text{C}$ ,按比例加入冰糖、白砂糖、红樱桃浓缩汁、蓝莓浓缩汁、苹果浓缩汁、葡萄糖酸内酯、柠檬酸、结冷胶、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾等原辅料,边加边搅拌。

[0018] (4) 杀菌:将调配罐中的复合饮料加热至 $87 \pm 2^\circ\text{C}$ 灭菌3min,放料至冷却罐;

(5) 冷却:将杀菌完的复合饮料冷却至 $50 \pm 5^\circ\text{C}$ ;

(6) 管道式金属探测器:将冷却好的复合饮料过管道式金属探测器后灌装,得到上述黑枸杞银耳菊花复合饮料。

#### [0019] 实施例2

一种黑枸杞银耳菊花复合饮料,各组分的配料及重量份为:

黑枸杞2份、银耳1份、菊花9份、红樱桃浓缩汁1份、蓝莓浓缩汁2份、苹果浓缩汁5份、葡萄糖酸内酯0.3份、柠檬酸0.05、冰糖10份、白砂糖30份、结冷胶0.05份、D-异抗坏血酸钠0.1份、山梨酸钾0.05份。

[0020] 一种黑枸杞银耳菊花复合饮料的制备方法包括以下步骤:

(1) 原料挑选:将黑枸杞、银耳、菊花进行挑选,去除虫害、杂质;

(2) 原料预处理:将银耳洗净,用银耳干:热水( $80 \pm 5^\circ\text{C}$ )=1:20的热水浸泡1h后将银耳捞出,浸泡液过120目滤网后,备用。

[0021] (3) 调配熬煮:将黑枸杞、银耳、杭白菊连同过滤后的银耳浸泡液共同加入调配罐进行熬煮至 $97 \pm 2^\circ\text{C}$ ,按比例加入冰糖、白砂糖、红樱桃浓缩汁、蓝莓浓缩汁、苹果浓缩汁、葡萄糖酸内酯、柠檬酸、结冷胶、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾等原辅料,边加边搅拌。

[0022] (4) 杀菌:将调配罐中的复合饮料加热至 $87 \pm 2^\circ\text{C}$ 灭菌3min,放料至冷却罐;

(5) 冷却:将杀菌完的复合饮料冷却至 $50 \pm 5^\circ\text{C}$ ;

(6) 管道式金属探测器:将冷却好的复合饮料过管道式金属探测器后灌装,得到上述黑枸杞银耳菊花复合饮料。

#### [0023] 实施例3

一种黑枸杞银耳菊花复合饮料,各组分的配料及重量份为:

黑枸杞5份、银耳2份、菊花5份、红樱桃浓缩汁1份、蓝莓浓缩汁1份、苹果浓缩汁8份、葡萄糖酸内酯0.2份、柠檬酸0.05、冰糖30份、白砂糖10份、结冷胶0.03份、D-异抗坏血酸钠0.05份、山梨酸钾0.05份。

[0024] 一种黑枸杞银耳菊花复合饮料的制备方法包括以下步骤:

(1) 原料挑选:将黑枸杞、银耳、菊花进行挑选,去除虫害、杂质;

(2) 原料预处理:将银耳洗净,用银耳干:热水( $80 \pm 5^\circ\text{C}$ )=1:20的热水浸泡1h后将银耳捞出,浸泡液过120目滤网后,备用。

[0025] (3) 调配熬煮:将黑枸杞、银耳、杭白菊连同过滤后的银耳浸泡液共同加入调配罐进行熬煮至 $97 \pm 2^\circ\text{C}$ ,按比例加入冰糖、白砂糖、红樱桃浓缩汁、蓝莓浓缩汁、苹果浓缩汁、葡萄糖酸内酯、柠檬酸、结冷胶、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾等原辅料,边加边搅拌。

[0026] (4) 杀菌:将调配罐中的复合饮料加热至 $87 \pm 2^\circ\text{C}$ 灭菌3min,放料至冷却罐;

(5) 冷却:将杀菌完的复合饮料冷却至 $50\pm 5^{\circ}\text{C}$ ;

(6) 管道式金属探测器:将冷却好的复合饮料过管道式金属探测器后灌装,得到上述黑枸杞银耳菊花复合饮料。

#### [0027] 实施例4

一种黑枸杞银耳菊花复合饮料,各组分的配料及重量份为:

黑枸杞4份、银耳1份、菊花8份、红樱桃浓缩汁2份、蓝莓浓缩汁1份、苹果浓缩汁5份、葡萄糖酸内酯0.2份、柠檬酸0.05、冰糖30份、白砂糖10份、结冷胶0.03份、D-异抗坏血酸钠0.05份、山梨酸钾0.05份。

[0028] 一种黑枸杞银耳菊花复合饮料的制备方法包括以下步骤:

(1) 原料挑选:将黑枸杞、银耳、菊花进行挑选,去除虫害、杂质;

(2) 原料预处理:将银耳洗净,用银耳干:热水( $80\pm 5^{\circ}\text{C}$ )=1:20的热水浸泡1h后将银耳捞出,浸泡液过120目滤网后,备用。

[0029] (3) 调配熬煮:将黑枸杞、银耳、杭白菊连同过滤后的银耳浸泡液共同加入调配罐进行熬煮至 $97\pm 2^{\circ}\text{C}$ ,按比例加入冰糖、白砂糖、红樱桃浓缩汁、蓝莓浓缩汁、苹果浓缩汁、葡萄糖酸内酯、柠檬酸、结冷胶、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾等原辅料,边加边搅拌。

[0030] (4) 杀菌:将调配罐中的复合饮料加热至 $87\pm 2^{\circ}\text{C}$ 灭菌3min,放料至冷却罐;

(5) 冷却:将杀菌完的复合饮料冷却至 $50\pm 5^{\circ}\text{C}$ ;

(6) 管道式金属探测器:将冷却好的复合饮料过管道式金属探测器后灌装,得到上述黑枸杞银耳菊花复合饮料。

[0031] 尽管已经示出和描述了本发明的实施例,对于本领域的普通技术人员而言,可以理解在不脱离本发明的原理和精神的情况下可以对这些实施例进行多种变化、修改、替换和变型,本发明的范围由所附权利要求及其等同物限定。

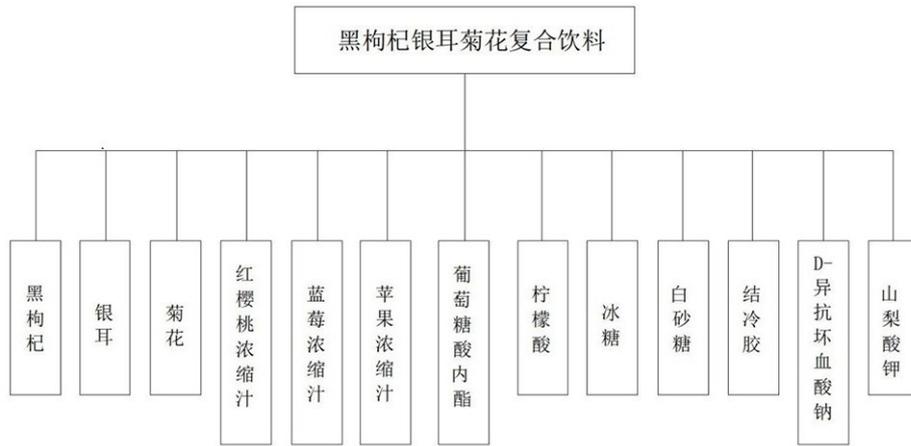


图1