



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103230060 A

(43) 申请公布日 2013.08.07

(21) 申请号 201310161907.1

(22) 申请日 2013.05.03

(71) 申请人 马氏庄园南京食品有限公司

地址 211200 江苏省南京市溧水县经济技术
开发区南区辛庄1号路11号

(72) 发明人 邵云官 郝梅 江华 严雯

(74) 专利代理机构 南京苏高专利商标事务所
(普通合伙) 32204

代理人 柏尚春

(51) Int. Cl.

A23L 2/02 (2006.01)

A23L 2/52 (2006.01)

A23L 2/84 (2006.01)

A23L 1/30 (2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种润肠通便酸梅汤及其制备方法

(57) 摘要

本发明提供了一种润肠通便酸梅汤,其特征
在于:由以下重量份的组份制成:蔗糖 20-30 份、
山楂 20-30 份、百合 5-15 份、白茯苓 5-15 份和蜂
蜜 5-15 份;还包括益生菌 10^6 - 10^9 cfu/ml。本发明
还提供了该酸梅汤的制备方法。该润肠通便酸梅
汤的制备方法,工艺简单,操作方便,适于工业化
生产。

1. 一种润肠通便酸梅汤,其特征在于:由以下重量份的组份制成:蔗糖 20-30 份、山楂 20-30 份、百合 5-15 份、白茯苓 5-15 份和蜂蜜 5-15 份;还包括益生菌 10^6-10^9 cfu/ml。

2. 根据权利要求 1 所述的一种润肠通便酸梅汤,其特征在于:由以下重量份的组份制成:蔗糖 25 份、山楂 25 份、百合 10 份、白茯苓 10 份和蜂蜜 10 份;还包括益生菌 10^6-10^9 cfu/ml。

3. 根据权利要求 1 所述的一种润肠通便酸梅汤,其特征在于:所述益生菌为保加利亚乳杆菌。

4. 一种润肠通便酸梅汤的制备方法,其特征在于:包括以下步骤:

(1) 将山楂经一级反渗透水浸泡萃取,固液分离,得到质量比为浓度为 1%-5% 的液体,然后与蔗糖、蜂蜜和水兑成酸梅汤;

(2) 将百合、白茯苓分别于 120-130℃ 烘烤 20-40min,粉碎至 150-250 目,得到百合粉、白茯苓粉;

(3) 将百合粉、白茯苓粉以及水混合均匀,在 20-30mPa65-70℃ 下均质,并在 95-100℃ 下杀菌;得料液混合物;

(4) 将料液混合物冷却至 48-52℃,接入益生菌,40-44℃ 恒温发酵 4-8h,得发酵物;

(5) 将发酵物冷却至室温,并加入酸梅汤混合均匀,即得润肠通便酸梅汤。

5. 根据权利要求 4 所述的一种润肠通便酸梅汤的制备方法,其特征在于:由以下重量份的组份制成:蔗糖 20-30 份、山楂 20-30 份、百合 5-15 份、白茯苓 5-15 份和蜂蜜 5-15 份;还包括益生菌 10^6-10^9 cfu/ml。

一种润肠通便酸梅汤及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品领域,特别涉及一种润肠通便酸梅汤,还涉及该酸梅汤的制备方法。

背景技术

[0002] 酸梅汤是夏天口渴时的首选饮品,既能消暑解渴,又能补充人体所需的一些必须矿物质,然而夏天时候多喝冷饮容易造成肠胃疾病,给生活和学习造成较大的影响,

发明内容

[0003] 发明目的:本发明的目的是提供一种营养丰富并具有润肠通便功效的酸梅汤及其制备方法。

[0004] 本发明提供的润肠通便酸梅汤,由以下重量份的组份制成:蔗糖 20-30 份、山楂 20-30 份、百合 5-15 份、白茯苓 5-15 份和蜂蜜 5-15 份;还包括益生菌 10^6 - 10^9 cfu/ml。

[0005] 作为本发明润肠通便酸梅汤的一种优选,由以下重量份的组份制成:蔗糖 25 份、山楂 25 份、百合 10 份、白茯苓 10 份和蜂蜜 10 份;还包括益生菌 10^6 - 10^9 cfu/ml。

[0006] 其中,所述益生菌为保加利亚乳杆菌。

[0007] 本发明还提供了一种润肠通便酸梅汤的制备方法,包括以下步骤:

[0008] (1) 将山楂经一级反渗透水浸泡萃取,固液分离,得到质量比为浓度为 1%-5% 的液体,然后与蔗糖、蜂蜜和水兑成酸梅汤;

[0009] (2) 将百合、白茯苓分别于 120-130℃ 烘烤 20-40min,粉碎至 150-250 目,得到百合粉、白茯苓粉;

[0010] (3) 将百合粉、白茯苓粉以及水混合均匀,在 20-30mPa65-70℃ 下均质,并在 95-100℃ 下杀菌;得料液混合物;

[0011] (4) 将料液混合物冷却至 48-52℃,接入益生菌,40-44℃ 恒温发酵 4-8h,得发酵物;

[0012] (5) 将发酵物冷却至室温,并加入酸梅汤混合均匀,即得润肠通便酸梅汤。

[0013] 其中,由以下重量份的组份制成:蔗糖 20-30 份、山楂 20-30 份、百合 5-15 份、白茯苓 5-15 份和蜂蜜 5-15 份;还包括益生菌 10^6 - 10^9 cfu/ml。

[0014] 有益效果:本发明提供的一种润肠通便酸梅汤,营养丰富、原料低廉,采用百合、白茯苓和蜂蜜的组合,长期食用具有润肠通便的功效。

[0015] 本发明提供的润肠通便酸梅汤的制备方法,工艺简单,操作方便,适于工业化生产。

具体实施方式

[0016] 根据下述实施例,可以更好地理解本发明。然而,本领域的技术人员容易理解,实施例所描述的具体的物料配比、工艺条件及其结果仅用于说明本发明,而不应当也不会限

制权利要求书中所详细描述的本发明。

[0017] 实施例 1

[0018] 润肠通便酸梅汤,由以下重量份的组份制成:蔗糖 20 份、山楂 20 份、百合 5 份、白茯苓 5 份和蜂蜜 5 份;还包括益生菌 10^6 - 10^9 cfu/ml。其中,益生菌为保加利亚乳杆菌。

[0019] 其制备方法,包括以下步骤:

[0020] (1) 将山楂经一级反渗透水浸泡萃取,固液分离,得到质量比为浓度为 0.1% 的液体,然后与蔗糖、蜂蜜和水兑成酸梅汤;

[0021] (2) 将百合、白茯苓分别于 120°C 烘烤 20min,粉碎至 150 目,得到百合粉、白茯苓粉;

[0022] (3) 将百合粉、白茯苓粉以及水混合均匀,在 20mPa 65°C 下均质,并在 95°C 下杀菌;得料液混合物;

[0023] (4) 将料液混合物冷却至 48°C ,接入益生菌, 40°C 恒温发酵 4h,得发酵物;

[0024] (5) 将发酵物冷却至室温,并加入酸梅汤混合均匀,即得润肠通便酸梅汤。

[0025] 实施例 2

[0026] 润肠通便酸梅汤,由以下重量份的组份制成:蔗糖 30 份、山楂 30 份、百合 15 份、白茯苓 15 份和蜂蜜 15 份;还包括益生菌 10^6 - 10^9 cfu/ml。

[0027] 其中,所述益生菌为保加利亚乳杆菌。

[0028] 本发明还提供了一种润肠通便酸梅汤的制备方法,包括以下步骤:

[0029] (1) 将山楂经一级反渗透水浸泡萃取,固液分离,得到质量比为浓度为 5% 的液体,然后与蔗糖、蜂蜜和水兑成酸梅汤;

[0030] (2) 将百合、白茯苓分别于 130°C 烘烤 40min,粉碎至 250 目,得到百合粉、白茯苓粉;

[0031] (3) 将百合粉、白茯苓粉以及水混合均匀,在 30mPa 70°C 下均质,并在 100°C 下杀菌;得料液混合物;

[0032] (4) 将料液混合物冷却至 52°C ,接入益生菌, 44°C 恒温发酵 8h,得发酵物;

[0033] (5) 将发酵物冷却至室温,并加入酸梅汤混合均匀,即得润肠通便酸梅汤。

[0034] 实施例 3

[0035] 润肠通便酸梅汤,由以下重量份的组份制成:蔗糖 25 份、山楂 25 份、百合 10 份、白茯苓 10 份和蜂蜜 10 份;还包括益生菌 10^6 - 10^9 cfu/ml。

[0036] 其中,益生菌为保加利亚乳杆菌。

[0037] 本发明还提供了一种润肠通便酸梅汤的制备方法,包括以下步骤:

[0038] (1) 将山楂经一级反渗透水浸泡萃取,固液分离,得到质量比为浓度为 1%-5% 的液体,然后与蔗糖、蜂蜜和水兑成酸梅汤;

[0039] (2) 将百合、白茯苓分别于 120 - 130°C 烘烤 20-40min,粉碎至 150-250 目,得到百合粉、白茯苓粉;

[0040] (3) 将百合粉、白茯苓粉以及水混合均匀,在 20-30mPa 65 - 70°C 下均质,并在 95 - 100°C 下杀菌;得料液混合物;

[0041] (4) 将料液混合物冷却至 48 - 52°C ,接入益生菌, 40 - 44°C 恒温发酵 4-8h,得发酵物;

[0042] (5) 将发酵物冷却至室温, 并加入酸梅汤混合均匀, 即得润肠通便酸梅汤。