



## (12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102987492 A

(43) 申请公布日 2013.03.27

(21) 申请号 201310000163.5

(22) 申请日 2013.01.02

(71) 申请人 陈立晓

地址 537000 广西壮族自治区玉林市二环东路经济开发区好邦路1号

(72) 发明人 陈立晓

(51) Int. Cl.

A23L 2/02 (2006.01)

A23L 1/29 (2006.01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

一种榴莲山竹调和果汁饮料

(57) 摘要

本发明属于榴莲深加工技术,尤其是一种榴莲山竹调和果汁饮料。发明公开一种榴莲山竹调和果汁饮料,其特征在于,所述的榴莲山竹调和果汁饮料的各种原料的配比为(按重量%计):榴莲果肉浆30~40、山竹果肉浆8、稳定剂(SB-4E)0.55、柠檬酸0.15、柠檬酸钠0.08、蜂蜜0.5、氯化钠0.05、固体天然香料0.005、其余为纯净水。发明提出一种能保留榴莲的自然风味和营养成分、方便人们放心食用的榴莲山竹调和果汁饮料,利用至寒之物的山竹,抑制榴莲的温热火气,饮料补而不燥,而且性质温和,还具有多种食疗功效,适合不同体质的人饮用,秋冬吃最合适。

1. 一种榴莲山竹调和果汁饮料,其特征在于,所述的榴莲山竹调和果汁饮料的各种原料的配比为(按重量%计):榴莲果肉浆 30 ~ 40、山竹果肉浆 8、稳定剂(SB-4E) 0.55、柠檬酸 0.15、柠檬酸钠 0.08、蜂蜜 0.5、氯化钠 0.05、固体天然香料 0.005、其余为纯净水。

2. 上面 1 所述的一种榴莲山竹调和果汁饮料,其特征在于,榴莲果肉浆是用榴莲果肉加同等重量的水,经胶体磨磨浆而成。

3. 上面 1 所述的一种榴莲山竹调和果汁饮料,其特征在于,山竹果肉浆是用山竹果肉加同等重量的水,经胶体磨磨浆而成。

## 一种榴莲山竹调和果汁饮料

### 技术领域

[0001] 本发明属于榴莲深加工技术,尤其是一种榴莲山竹调和果汁饮料。

[0002]

### 背景技术

[0003] 榴莲属热带水果,榴莲果肉十分滑嫩,气味也是十分的独特,食用可以令身体强健,健脾补气,补肾壮阳,温暖身体,属滋补有益的水果。榴莲的特殊气味,含有多种酯类、酮类、烃类和含硫化合物,气味浓烈、香气馥郁,很适合制作成回味和质感特别又营养丰富的果汁饮料。

[0004] 虽然榴莲富含营养兼有药用功效,但也不是人人适宜,因为榴莲属强热性水果,容易导致身体燥热,引起上火、咽干、舌燥、喉痛等,为了避免身体不适,人们食用榴莲时常有所顾忌,不敢多食。在工业化生产榴莲食品使其更方便食用时,不得不考虑其带来的不良后果。

[0005] 国内公开的发明专利申请:一种榴莲饮料的制备方法;专利号:201110393883;公开日:2012.06.13;公开了一种对榴莲果肉破碎榨汁,制备成榴莲饮料的方法。该制备方法生产的饮料,虽然方便食用,但没有顾及榴莲的热性特质所产生的不利影响。

[0006]

### 发明内容

[0007] 本发明的目的在于克服现有技术的不足,提出一种能保留榴莲的自然风味和营养成分、方便人们放心食用的榴莲山竹调和果汁饮料。因为在水果中被称为水果皇后的山竹,属至寒之物,能抑制榴莲的温热火气,保护身体不受伤害。

[0008] 本发明的技术解决方案如下:

1、一种榴莲山竹调和果汁饮料,其特征在于,所述的榴莲山竹调和果汁饮料的各种原料的配比为(按重量%计):榴莲果肉浆 30~40、山竹果肉浆 8、稳定剂(SB-4E) 0.55、柠檬酸 0.15、柠檬酸钠 0.08、蜂蜜 0.5、氯化钠 0.05、固体天然香料 0.005、其余为纯净水。

[0009] 2、所述的榴莲山竹调和果汁饮料,其生产方法为:

(1) 挑选发育良好、表皮刺粗大而疏的散发出榴莲固有香气的成熟榴莲,剥皮去核,取得粘性多汁、肉色淡黄的榴莲果肉进行破碎、加入和果肉重量 1:1 比例的纯净水,放进胶体磨中磨浆,制成榴莲果肉浆。

[0010] (2) 将山竹去皮取肉进行破碎,加入和果肉同等重量的水,放进胶体磨中磨浆,制成山竹果肉浆。

[0011] (3) 榴莲果肉浆、山竹果肉浆和纯净水按照一定的重量比例进行调配定容,并加入稳定剂、蜂蜜和食品添加剂,放进均质机,在 6MPa 的压力下进行均质,最后脱气、灭菌、罐装成品。

[0012] 制成的榴莲山竹调和果汁饮料,补而不燥,而且性质温和,还具有多种食疗功效,

适合不同体质的人饮用,秋冬吃最合适。

[0013] 具体实施方式:

本发明的具体实施例 1:

榴莲山竹调和果汁饮料的各种原料的配比为(按重量 % 计):榴莲果肉浆 30、山竹果肉浆 8、稳定剂(SB-4E) 0.55、柠檬酸 0.15、柠檬酸钠 0.08、蜂蜜 0.5、氯化钠 0.05、固体天然香料 0.005、纯净水 60.67;将榴莲果肉、山竹果肉破碎、加水磨浆,按比例加入稳定剂、柠檬酸、柠檬酸钠、蜂蜜、氯化钠、固体天然香料和纯净水;在 6MPa 的压力下进行均质,最后脱气、灭菌、罐装成品。

[0014] 本发明的具体实施例 2:

榴莲山竹调和果汁饮料的各种原料的配比为(按重量 % 计):榴莲果肉浆 40、山竹果肉浆 8、稳定剂(SB-4E) 0.55、柠檬酸 0.15、柠檬酸钠 0.08、蜂蜜 0.5、氯化钠 0.05、固体天然香料 0.005、纯净水 50.67;将榴莲果肉、山竹果肉破碎、加水磨浆,按比例加入稳定剂、柠檬酸、柠檬酸钠、蜂蜜、氯化钠、固体天然香料和纯净水;在 6MPa 的压力下进行均质,最后脱气、灭菌、罐装成品。