



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 101288477 B

(45) 授权公告日 2011. 12. 07

- (21) 申请号 200810055013. 3
CN 101138430 A, 2008. 03. 12, 权利要求 1-9.
- (22) 申请日 2008. 05. 28
CN 1582781 A, 2005. 02. 23, 权利要求 1-3.
- (73) 专利权人 赵明根
张锐等. 采用烘烤酶解方法生产枣汁饮料. 《食品研究与开发》. 2007, 第 28 卷 (第 10 期), 113-116.
- 地址 034000 山西省忻州市和平西街 10 号
忻州师范学院化学系
- (72) 发明人 赵明根 石玉芳 李志英 赵三虎
孔凡春等. 枣汁饮料加工要点. 《山西果树》. 1996, 49.
- 卢书元
- (74) 专利代理机构 太原科卫专利事务所 (普通合伙) 14100
审查员 张敏
- 代理人 朱源
- (51) Int. Cl.
A23L 1/29 (2006. 01)
A23L 2/38 (2006. 01)
A23L 2/70 (2006. 01)
- (56) 对比文件
CN 1094593 A, 1994. 11. 09, 权利要求 1、5、6、7.

权利要求书 1 页 说明书 3 页

(54) 发明名称

一种红枣澄清饮料

(57) 摘要

本发明涉及一种保健饮料,具体为一种红枣澄清饮料,解决现有红枣类饮料存在口感差、含有对人体有害的添加剂以及制备方法不当,破坏红枣营养成分而致使其保健养生效果差等问题,由红枣汁、甜味剂、柠檬酸和纯净水制成,方法包括红枣的预处理、红枣汁的制备、将原料按比例调配、然后均质、真空脱气以及灌装、灭菌工序,本发明的红枣澄清饮料,减少了红枣营养成分的损失,最大限度地保持了红枣原有的原有营养及色泽风味,口感鲜美,是一种天然、绿色、无公害、营养价值很高的饮品,长期饮用,具有补血、健脑益智、增强人体免疫力、补充人体所需多种维生素等功效,而且不添加任何防腐剂,是老少皆宜的极佳饮品,为饮料市场带来新的活力。

1. 一种红枣澄清饮料,其特征是由下列重量百分比的原料制成,红枣汁 40-60%,甜味剂 5-9%,柠檬酸 0.1-0.5%,其余为纯净水;其制备方法包括以下步骤:

(1) 红枣的预处理:将红枣挑选、去杂、清洗,然后进行烘烤,分两个阶段进行,前一阶段保持温度在 55-65℃,烘烤 25-35min;后一阶段保持温度在 85-95℃,烘烤 8-12min,烘烤至红枣发出焦香味、枣皮紧缩即可;

(2) 红枣汁的制备:将步骤(1)中得到的红枣和水以 1:5-8 的比例混合,然后在 75℃-80℃ 的温度下蒸煮 10-20min;用柠檬酸调蒸煮液 pH 值至 4.5-7.5,蒸煮后的红枣与蒸煮液一起用 1mm 筛孔直径的打浆机打浆,得到红枣浆体,然后倒入容器中并置于 50℃-55℃ 的恒温水浴缸中进行保温浸提,在红枣浆体中加入 0.01-0.05% 的果胶酶,浸提 1.5-3.5h,浸提后的红枣浆体通过离心机过滤除去空气,得红枣汁;

(3) 调配:将步骤(2)得到的红枣汁、甜味剂、柠檬酸及纯净水按照上述配比混合,并搅拌均匀;

(4) 均质:将步骤(3)中得到的混合液在压力为 20-28MPa、温度为 65-75℃ 的条件下均质 2-3 次;

(5) 真空脱气:真空度为 0.09-0.1MPa;

(6) 灌装、灭菌。

2. 根据权利要求 1 所述的一种红枣澄清饮料,其特征是甜味剂为砂糖、蔗糖、蛋白糖、甜菊糖中的一种或几种以任意比例混合而成。

一种红枣澄清饮料

技术领域

[0001] 本发明涉及一种保健饮料,具体为一种红枣澄清饮料。

背景技术

[0002] 随着社会的进步和人们生活水平的提高,人们在日常饮食中不仅仅满足于口感味道的需要,而且越来越注重饮食的营养保健、防病健体的功效。红枣是一种营养丰富的食品,有“果中之王”的美称,富含多种营养元素,不仅含有一般水果含有的蛋白质、糖类、脂肪、维生素、氨基酸、微量元素以及铁钙硒磷等有机矿物质,而且所富含的单糖和多糖是世界公认的高级营养保健滋补品。从中医理论角度看,红枣一直作为中药组方中的重要“药引”,它能养血安神、健脾保胃、护肝养颜、补气强身以及延年益寿等功效;从现代营养学观点来看,其营养特点为富含 Vc,每 500g 干红枣含 Vc52mg,而 100g 鲜枣含 Vc41mg,其 Vc 含量是苹果的 100 倍,因此有“活维生素丸”之称,特别是最新科研发现,它含有环腺核苷酸是调节人体生理活动的重要物质。

[0003] 目前市场上红枣类饮料众多,如枣汁、枣晶、早茶等,不论红枣含量多少,其显著缺点是枣饮料的口感差,适口性不好,不易被消费者接受,有些还添加对人体有害的食用色素、香精、防腐剂等添加剂,而且现有红枣类饮料的制备工艺会破坏红枣的原有营养和色泽风味,致使该红枣饮料保健养生效果较差。

发明内容

[0004] 本发明为了解决现有红枣类饮料存在口感差、含有对人体有害的添加剂以及制备方法不当,破坏红枣营养成分而致使其保健养生效果差等问题,提供一种红枣澄清饮料。

[0005] 本发明是采用如下技术方案实现的:一种红枣澄清饮料,由下列重量百分比的原料制成,红枣汁 40-60%,甜味剂 5-9%,柠檬酸 0.1-0.5%,其余为纯净水。

[0006] 甜味剂为砂糖、蔗糖、蛋白糖、甜菊糖中的一种或几种以任意比例混合而成,本发明优选蛋白糖或甜菊糖。

[0007] 制备上述红枣澄清饮料的方法,包括以下步骤:(1) 红枣的预处理:将红枣挑选、去杂、清洗,然后进行烘烤,分两个阶段进行,前一阶段保持温度在 55-65℃,烘烤 25-35min;后一阶段保持温度在 85-95℃,烘烤 8-12min,烘烤至红枣发出焦香味、枣皮紧缩即可,经过烘烤的红枣,其色泽鲜亮,口感鲜美,同时提高了出汁率,所述红枣可为各种枣,可为干枣或鲜枣;(2) 红枣汁的制备:将步骤(1)中得到的红枣和水以 1:5-8 的比例混合,然后在 75℃-80℃ 的温度下蒸煮 10-20min;用柠檬酸调蒸煮液 pH 值至 4.5-7.5,蒸煮后的红枣与蒸煮液一起用 1mm 筛孔直径的打浆机打浆,得到红枣浆体,然后倒入容器中并置于 50℃-55℃ 的恒温水浴缸中进行保温浸提,在红枣浆体中加入 0.01-0.05% 的果胶酶,浸提 1.5-3.5h,浸提后的红枣浆体通过离心机过滤除去空气,得红枣汁;(3) 调配:将步骤(2)得到的红枣汁、甜味剂、柠檬酸及纯净水按照上述配比混合,并搅拌均匀;(4) 均质:将步骤(3)中得到的混合液在压力为 20-28MPa、温度为 65-75℃ 的条件下均质 2-3 次;(5) 真空脱

气:真空度为 0.09-0.1MPa;(6) 灌装、灭菌。

[0008] 与现有技术相比,本发明采用特定工艺从红枣中提取红枣汁,然后与柠檬酸、甜味剂和纯净水以一定比例混合,并经均质、脱气、灌装、灭菌等工艺制成红枣澄清饮料,减少了红枣营养成分的损失,最大限度地保持了红枣的原有营养及色泽风味,口感鲜美,是一种天然、绿色、无公害、营养价值很高的饮品,长期饮用,具有补血、健脑益智、增强人体免疫力、补充人体所需多种维生素等功效,而且不添加任何防腐剂,是老少皆宜的极佳饮品,为饮料市场带来新的活力。

具体实施方式

[0009] 实施例 1:

[0010] 一种红枣澄清饮料,由下列重量百分比的原料制成,红枣汁 40%,砂糖 5%,柠檬酸 0.1%,纯净水 54.9%。制备上述红枣澄清饮料的方法,包括以下步骤:(1) 红枣的预处理:将红枣挑选、去杂、清洗,然后进行烘烤,分两个阶段进行,前一阶段保持温度在 55℃,烘烤 25min;后一阶段保持温度在 85℃,烘烤 8min,烘烤至红枣发出焦香味、枣皮紧缩即可;(2) 红枣汁的制备:将步骤(1)中得到的红枣和水以 1:5 的比例混合,然后在 75℃ 的温度下蒸煮 10min;用柠檬酸调蒸煮液 pH 值至 4.5,蒸煮后的红枣与蒸煮液一起用 1mm 筛孔直径的打浆机打浆,得到红枣浆体,然后倒入容器中并置于 50℃ 的恒温水浴缸中进行保温浸提,在红枣浆体中加入 0.01% 的果胶酶,浸提 1.5h,浸提后的红枣浆体通过离心机过滤除去空气,得红枣汁;(3) 调配:将步骤(2)得到的红枣汁、甜味剂、柠檬酸及纯净水按照上述配比混合,并搅拌均匀;(4) 均质:将步骤(3)中得到的混合液在压力为 20MPa、温度为 65℃ 的条件下均质 2 次;(5) 真空脱气:真空度为 0.09MPa;(6) 灌装、灭菌,温度为 80℃,时间为 20min。

[0011] 实施例 2:

[0012] 一种红枣澄清饮料,由下列重量百分比的原料制成,红枣汁 60%,蛋白糖 9%,柠檬酸 0.5%,纯净水 30.5%。制备上述红枣澄清饮料的方法,包括以下步骤:(1) 红枣的预处理:将红枣挑选、去杂、清洗,然后进行烘烤,分两个阶段进行,前一阶段保持温度在 65℃,烘烤 35min;后一阶段保持温度在 95℃,烘烤 12min,烘烤至红枣发出焦香味、枣皮紧缩即可;(2) 红枣汁的制备:将步骤(1)中得到的红枣和水以 1:8 的比例混合,然后在 80℃ 的温度下蒸煮 20min;用柠檬酸调蒸煮液 pH 值至 7.5,蒸煮后的红枣与蒸煮液一起用 1mm 筛孔直径的打浆机打浆,得到红枣浆体,然后倒入容器中并置于 55℃ 的恒温水浴缸中进行保温浸提,在红枣浆体中加入 0.05% 的果胶酶,浸提 3.5h,浸提后的红枣浆体通过离心机过滤除去空气,得红枣汁;(3) 调配:将步骤(2)得到的红枣汁、甜味剂、柠檬酸及纯净水按照上述配比混合,并搅拌均匀;(4) 均质:将步骤(3)中得到的混合液在压力为 28MPa、温度为 75℃ 的条件下均质 3 次;(5) 真空脱气:真空度为 0.1MPa;(6) 灌装、灭菌,温度为 80℃,时间为 20min。

[0013] 实施例 3:

[0014] 一种红枣澄清饮料,由下列重量百分比的原料制成,红枣汁 50%,蛋白糖和蔗糖以 1:2 比例的混合物 18%,柠檬酸 0.2%,纯净水 31.8%。制备上述红枣澄清饮料的方法,包括以下步骤:(1) 红枣的预处理:将红枣挑选、去杂、清洗,然后进行烘烤,分两个阶段进行,

前一阶段保持温度在 60℃, 烘烤 30min; 后一阶段保持温度在 90℃, 烘烤 10min, 烘烤至红枣发出焦香味、枣皮紧缩即可; (2) 红枣汁的制备: 将步骤 (1) 中得到的红枣和水以 1 : 6 的比例混合, 然后在 78℃ 的温度下蒸煮 15min; 用柠檬酸调蒸煮液 pH 值至 5.5, 蒸煮后的红枣与蒸煮液一起用 1mm 筛孔直径的打浆机打浆, 得到红枣浆体, 然后倒入容器中并置于 52℃ 的恒温水浴缸中进行保温浸提, 在红枣浆体中加入 0.02% 的果胶酶, 浸提 2h, 浸提后的红枣浆体通过离心机过滤除去空气, 得红枣汁; (3) 调配: 将步骤 (2) 得到的红枣汁、甜味剂、柠檬酸及纯净水按照上述配比混合, 并搅拌均匀; (4) 均质: 将步骤 (3) 中得到的混合液在压力为 25MPa、温度为 70℃ 的条件下均质 2-3 次; (5) 真空脱气: 真空度为 0.09MPa; (6) 灌装、灭菌, 温度为 80℃, 时间为 20min。

[0015] 实施例 4:

[0016] 一种红枣澄清饮料, 由下列重量百分比的原料制成, 红枣汁 55%, 甜菊糖 6%, 柠檬酸 0.3%, 纯净水 38.7%。制备上述红枣澄清饮料的方法, 包括以下步骤: (1) 红枣的预处理: 将红枣挑选、去杂、清洗, 然后进行烘烤, 分两个阶段进行, 前一阶段保持温度在 58℃, 烘烤 28min; 后一阶段保持温度在 87℃, 烘烤 11min, 烘烤至红枣发出焦香味、枣皮紧缩即可, 经过烘烤的红枣, 其色泽鲜亮, 口感鲜美, 所述红枣可为各种枣, 可为干枣或鲜枣; (2) 红枣汁的制备: 将步骤 (1) 中得到的红枣和水以 1 : 7 的比例混合, 然后在 75℃ 的温度下蒸煮 18min; 用柠檬酸调蒸煮液 pH 值至 6.5, 蒸煮后的红枣与蒸煮液一起用 1mm 筛孔直径的打浆机打浆, 得到红枣浆体, 然后倒入容器中并置于 50℃ --55℃ 的恒温水浴缸中进行保温浸提, 在红枣浆体中加入 0.04% 的果胶酶, 浸提 1.5h, 浸提后的红枣浆体通过离心机过滤除去空气, 得红枣汁; (3) 调配: 将步骤 (2) 得到的红枣汁、甜味剂、柠檬酸及纯净水按照上述配比混合, 并搅拌均匀; (4) 均质: 将步骤 (3) 中得到的混合液在压力为 22MPa、温度为 75℃ 的条件下均质 2-3 次; (5) 真空脱气: 真空度为 0.1MPa; (6) 灌装、灭菌, 温度为 80℃, 时间为 20min。