



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107397106 A

(43)申请公布日 2017. 11. 28

(21)申请号 201710617286.1

(22)申请日 2017.07.26

(71)申请人 博罗县观音阁糖业有限公司

地址 516164 广东省惠州市博罗县观音阁
圩镇

(72)发明人 叶国通

(74)专利代理机构 广州三环专利商标代理有限
公司 44202

代理人 温旭

(51) Int. Cl.

A23L 2/39(2006.01)

A23L 2/52(2006.01)

A23L 33/125(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种红枣老姜黑糖固体饮料及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种红枣老姜黑糖固体饮料,按重量分数,由以下组份组成:黑糖、红糖76%,老姜6%,红枣6%,水18%。本发明的红枣老姜黑糖固体饮料具有本发明的红枣老姜黑糖固体饮料具有能养颜补血,预防感冒,驱寒暖胃,缓解痛经,还能改善失眠问题,多用于宫寒女性,畏冷,手脚冰凉、产后补血,去寒有一定的疗效。增强血液循环、刺激胃液分泌、兴奋肠道、促进消化、健胃增进食欲、具有抗衰老的功效。

1. 一种红枣老姜黑糖固体饮料,其特征在於,按重量分数,由以下组份组成:

黑糖、红糖 70%

老姜 6%

红枣 6%

水 18%。

2. 一种制备如权利要求1所述的一种红枣老姜黑糖固体饮料的方法,其特征在於,包括以下步骤:

- (1) 原料筛选:选择来料良好的黑糖、红糖、老姜、红枣;
- (2) 配料:按上述比例称取原料;
- (3) 将称取好原料加入熬糖锅内,控制熬糖温度在100-150℃;熬糖时间30-40min;
- (4) 浇注模:将熬的糖浆倒入合适的模具中;
- (5) 冷却成型:将糖浆冷却至室温定型;
- (6) 内包装:将定型好的糖块送入自动包装机进行包装;
- (7) 检验,贮存。

3. 根据权利要求2所述的红枣老姜黑糖固体饮料的制备方法,其特征在於:步骤(6)中还包括对包装材料进行消毒。

一种红枣老姜黑糖固体饮料及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及饮食品技术领域,尤其涉及一种红枣老姜黑糖固体饮料及其制备方法。

背景技术

[0002] 黑糖一种常见的食用糖,相对白糖而言,泛指没有经过完全精炼的蔗糖。不同色泽的蔗糖会冠以不同的名称,较浅色的又被称为黄糖,较深色的又被称为黑糖。黑糖其实是甘蔗制糖制程上第一道产品,一般颜色较深,呈粉状且有较多杂质,富涵营养;黑糖再次精炼结晶,则制成红糖。黑糖能保持蔗糖的天然焦香味道。白糖甜度较低,但因为甜味的纯度高,可用来调制饮料或制作西点不会影响其他材料的原味,且具有使糕点质地蓬松的效用。红糖常以红砂糖的形式用于冲调咖啡,或制作甜点之用。而黑糖则不添加任何防腐剂、色素、抗结剂、助剂,从甘蔗取汁到最后的成品入库,完全采用物理方法将糖分结晶。

[0003] 但是现有的黑糖产品单一,无法满足人日益多元化的需求。

发明内容

[0004] 本发明的目的在于提供一种具有滋阴补血、清血、补肾、消脂、清肠、调理女性经络、加强免疫功效、调整内分泌等功效的红枣老姜黑糖固体饮料。

[0005] 为解决以上技术问题,本发明提供一种红枣老姜黑糖固体饮料,按重量分数,由以下组份组成:

	黑糖、红糖	70%
[0006]	老姜	6%
	红枣	6%
	水	18%。

[0007] 本发明还公开了一种上述红枣老姜黑糖固体饮料的制备方法,具体包括以下步骤:

[0008] (1) 原料筛选:选择来料良好的黑糖、红糖、老姜、红枣;

[0009] (2) 配料:按上述比例称取原料;

[0010] (3) 将称取好原料加入熬糖锅内,控制熬糖温度在100-150℃;熬糖时间30-40min;

[0011] (4) 浇注模:将熬的糖浆倒入合适的模具中;

[0012] (5) 冷却成型:将糖浆冷却至室温定型;

[0013] (6) 内包装:将定型好的糖块送入自动包装机进行包装;

[0014] (7) 检验,贮存。

[0015] 优选的,步骤(6)中还包括对包装材料进行消毒。

[0016] 本发明的红枣老姜黑糖固体饮料具有本发明的红枣老姜黑糖固体饮料具有能养颜补血,预防感冒,驱寒暖胃,缓解痛经,还能改善失眠问题,多用于宫寒女性,畏冷,手脚冰

凉、产后补血,去寒有一定的疗效。增强血液循环、刺激胃液分泌、兴奋肠道、促进消化、健胃增进食欲、具有抗衰老的功效。

具体实施方式

[0017] 下面将结合具体实施例对本发明实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述。

[0018] 本发明提供一种红枣老姜黑糖固体饮料,按重量分数,由以下组份组成:

黑糖、红糖 70%

老姜 6%

红枣 6%

水 18%。

[0020] 一种制备上述黑糖固体饮料的方法,具体包括以下步骤:

[0021] (1) 原料筛选:选择来料良好的黑糖、红糖、老姜、红枣;

[0022] (2) 配料:按上述比例称取原料;

[0023] (3) 将称取好原料加入熬糖锅内,控制熬糖温度在100-150℃;熬糖时间30-40min;

[0024] (4) 浇注模:将熬的糖浆倒入合适的模具中;

[0025] (5) 冷却成型:将糖浆冷却至室温定型;

[0026] (6) 内包装:将定型好的糖块送入自动包装机进行包装;

[0027] (7) 检验,贮存。

[0028] 具体的,步骤(6)中还包括对包装材料进行消毒。

[0029] 本发明的红枣老姜黑糖固体饮料具有能养颜补血,预防感冒,驱寒暖胃,缓解痛经,还能改善失眠问题,多用于宫寒女性,畏冷,手脚冰凉、产后补血,去寒有一定的疗效。增强血液循环、刺激胃液分泌、兴奋肠道、促进消化、健胃增进食欲、具有抗衰老的功效。

[0030] 以上所述是本发明的优选实施方式,应当指出,对于本技术领域的普通技术人员来说,在不脱离本发明原理的前提下,还可以做出若干改进和润饰,这些改进和润饰也视为本发明的保护范围。