



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 101926496 B

(45) 授权公告日 2012. 07. 25

(21) 申请号 200910114631. 5

(22) 申请日 2009. 12. 14

(73) 专利权人 阮元忠

地址 547200 广西壮族自治区南丹县小场社
区青山路 01 号

(72) 发明人 阮元忠

(74) 专利代理机构 广西南宁公平专利事务所有
限责任公司 45104

代理人 翁建华

(51) Int. Cl.

A23N 1/00 (2006. 01)

A23G 3/48 (2006. 01)

(56) 对比文件

CN 586326 A, 2005. 03. 02, 全文.

CN 101861905 A, 2009. 04. 15, 全文.

US 2004069162 A1, 2004. 04. 15, 全文.

李京民等. 刺梨饮料的研制. 《食品研究与
开发》. 2002, 第 23 卷 (第 2 期), 33-35.

陈光星. 刺梨果汁的研制和加工. 《食品科
学》. 1985, (第 3 期), 57-61.

邱冬梅. 刺梨饮料的生产工艺. 《农村实用
工程技术》. 1997, (第 7 期), 23.

钟跃远. 刺梨饮料的生产工艺. 《应用科
技》. 1999, (第 9 期), 6.

审查员 王东

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

刺梨汁的提取方法

(57) 摘要

一种刺梨汁的提取方法, 按重量比为刺梨
果: 白糖 = 1 : 1.3 ~ 1.6 向刺梨果中投入白糖
浸渍 3 ~ 6 昼夜后, 在 100℃ 下连果带汁加温 30
分钟后过筛, 筛下滤液为刺梨汁。本发明的浸渍法
较常规的压榨工艺得汁率提高 19 ~ 21%, 设备投
资减少 70 ~ 80%, 同时充分利用了野生的天然资
源, 发展了地方经济, 社会效益和经济效益显著。

1. 一种刺梨汁的提取方法,将原料刺梨果清洗、去毛刺、切开去籽、再进行清洗、去除外表水分后进行浸渍提取刺梨汁,其特征是浸渍提取的工艺步骤为:

①按重量比为刺梨果:白糖=1:1.3~1.6向刺梨果中投入白糖浸渍,浸渍时间3~6昼夜,每天翻果一次;

②在100℃下连果带汁一起加温30分钟后,以60~80目筛过滤,与果渣分离后的筛下滤液为刺梨汁,趁热将刺梨汁装入预先灭菌的罐内密封保存,筛上果渣另存。

2. 如权利要求1所述的刺梨汁的提取方法,其特征是将为筛上果渣重量15~20%的白糖与筛上果渣混匀、成型、装包、75℃灭菌30分钟,得主要成分为果渣和白糖的刺梨果品。

刺梨汁的提取方法

技术领域

[0001] 本发明属刺梨汁的提取方法。

背景技术

[0002] 刺梨 (Fructus Rosae Roxburghii) 为蔷薇科植物缫丝花的果实, 又名茨梨、木梨子, 果皮上密生小肉刺。果实富含糖、维生素、胡萝卜素、有机酸和 20 多种氨基酸、10 余种对人体有益的微量元素, 以及过氧化物歧化酶 SOD, 尤其是维生素 C 含量极高, 是当前水果中最高的, 每 100 克鲜果中含量 841.58 ~ 3541.13 毫克, 是柑橘的 50 倍, 山楂果的 28 倍, 猕猴桃的 10 倍, 具有“维生素 C 之王”的美称; 同时刺梨果中含有的 SOD 高达 50000u 左右, 有很高的营养价值和医疗价值。

[0003] 我国的贵州、广西等地的许多山区盛产刺梨, 野生的刺梨果年产高达数十万吨。但由于加工技术未能很好过关, 产区的野生刺梨一般只能用于制备刺梨酒、刺梨汁, 利用率极低。曾有人试图利用刺梨汁生产刺梨饮料, 但由于刺梨汁中的维生素 C、过氧化物歧化酶 SOD 等营养成分需要在一定浓度的酸或酒或糖以及在密封、无菌的条件下才能得到较长时间的保存, 不管哪一个条件稍为欠缺, 刺梨汁两三天内即会变质, 维生素 C、过氧化物歧化酶 SOD 等营养成分消失殆尽。目前, 各生产厂均用压榨的方法获取刺梨原汁, 所获得的刺梨原汁只能在生产厂内短期保存; 而在市面能见到的刺梨产品只有在刺梨原汁中添加了糖、或者还添加了一些其他添加物的刺梨商品汁, 这种刺梨商品汁每 100 克含维生素 C 约 320 毫克, SOD 约 16150u; 因为有了高糖度, 可以安全保质一、二年。但直至现在, 一直未发现有生产刺梨饮料的报道, 也未见有其它刺梨产品上市。

发明内容

[0004] 本发明要解决的技术问题是提供一种可有效提高回收率、大幅降低提取成本的刺梨汁提取方法。

[0005] 本发明以如下技术方案解决上述技术问题:

[0006] 先做好原料准备: 清洗、去毛刺、切开去籽、再进行清洗、去除外表水分;

[0007] 刺梨汁的提取步骤为:

[0008] ①按重量比为刺梨果: 白糖 = 1 : 1.3 ~ 1.6 向刺梨果中投入白糖浸渍, 浸渍时间 3 ~ 6 昼夜, 每天翻果一次;

[0009] ②在 100℃ 下连果带汁一起加温 30 分钟后, 以 60 ~ 80 目筛过滤, 与果渣分离后的筛下滤液为刺梨汁, 趁热将刺梨汁装入预先灭菌的罐内密封保存; 筛上果渣另存。将为果渣重量 15 ~ 20% 的白糖与果渣混匀、装包、75℃ 灭菌 30 分钟, 得主要成分为果渣和白糖的刺梨果品, 入库。

[0010] 使用本发明的白糖浸渍法提取刺梨汁, 较使用常规的压榨工艺得汁率提高 19 ~ 21%; 用本法得到的刺梨汁中, Vc 的保留量达 681mg/100ml, SOD 达 34369u/100ml; 浸出后的果渣, 也可以利用来生产刺梨果品。而且本发明提取刺梨汁的方法比原压榨法的设备投

资减少 70 ~ 80%，还可以提高原料的收购价，增加当地群众收入；同时充分利用了野生的天然资源，发展了地方经济，社会效益和经济效益显著。

具体实施方式

[0011] 用常规的压榨方法获得的刺梨原汁，是刺梨果被压榨后直接得到的果汁，收率约 50%，未加任何添加物，酸度高，味带涩，每 100 克含维生素 C 约 533 毫克，SOD 约 26916u，可储存时间极短。要使上述刺梨原汁成为可面市的刺梨饮品，只有向刺梨原汁加入大量糖，使其成为具有高糖度的刺梨商品汁，可以安全保质一、二年。但用常规压榨方法获取刺梨原汁，不仅刺梨原汁的收率低，而且压榨所需的设备数量大，基建投资大，生产运行和维护费用高，资源浪费大。

[0012] 本发明采用了浸渍的方法从刺梨果中提取刺梨汁，原料的准备包括清洗、去毛刺、切开去籽、再清洗、去除外表水分，既可以在厂内进行，也可以由在厂外的农户完成。浸渍时按重量比为刺梨果：白糖 = 1 : 1.3 ~ 1.6 向刺梨果中投入白糖浸渍，浸渍时间 3 ~ 6 昼夜，每天翻果一次；浸渍完成后在 100℃ 下连果带汁一起加温 30 分钟，再以 60 ~ 80 目筛过滤，滤液即为本浸出法得到的刺梨汁，趁热将刺梨汁装入预先灭菌的罐内密封保存，刺梨汁回收率是收购毛果的 150 ~ 160%。

[0013] 对筛上物果渣，可以采用以下方法进行综合利用：向果渣中放入为果渣重量 15 ~ 20% 的白糖并混匀，装包，75℃ 下灭菌 30 分钟，得刺梨果品、入库；

[0014] 本发明采用浸渍的方法生产刺梨汁，不仅得汁率提高，刺梨汁中的维生素和 SOD 大幅增高，而且简化了流程，减少了生产所需设备。由于浸渍法用的白糖量多，用本发明的浸出法得到的刺梨汁中的含糖量也较压榨法得到的刺梨原汁含糖量高。

[0015] 如果希望提高刺梨果品中的含果汁量，在浸出提取刺梨汁时，可以减少刺梨果的浸泡时间，例如只浸泡 2 ~ 3 昼夜即进行固液分离，就可以提高果渣中的含果汁量，制得的果品含果汁更高些、营养更丰富些。