



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 101972019 A

(43) 申请公布日 2011. 02. 16

(21) 申请号 201010512566. 4

(22) 申请日 2010. 10. 20

(71) 申请人 杨军

地址 311311 浙江省杭州市临安市於潜镇潜
洲街 258 号 浙西中草药研究所

(72) 发明人 杨军

(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

一种利用玉竹制作美容保健功能的饮料及生
产方法

(57) 摘要

一种利用玉竹制作美容保健功能的饮料及生
产方法, 采用新鲜玉竹为主要原料, 加入果汁、蜂
蜜、木糖醇, 经过选料清洗、粉碎预煮、酶解糖化等
工艺加工制作具有美容保健功能的饮料。利用玉
竹内营养价值不高的淀粉, 通过淀粉酶的糖转化,
转化为容易被人体吸收的葡萄糖。利用玉竹中的
粘液质在生产预煮时可膨胀形成胶体溶液, 替代
饮料中增稠剂的使用, 避免饮料沉淀物的产生。在
饮料中添加中药红花, 作为饮料的天然色素添加
剂。加工的饮料不仅具有玉竹和果汁的香气, 而且
还具有养心活血、降胆固醇、烦闷止渴等功效, 本
发明为爱美女士提供具有美容保健功能, 风味独
特, 口感清香, 饮用方便的一种饮料。

1. 一种利用玉竹制作美容保健功能的饮料及生产方法,其特征是:由下述原料按重量份数制备而成:新鲜玉竹 18—22 份,红花 1—3 份,蜂蜜 2—4 份,果汁 3—5 份,淀粉酶 1—2 份,木糖醇 1—3 份,纯净水 65—70 份。

2. 根据权利要求 1 所述的一种利用玉竹制作美容保健功能的饮料及生产方法,其特征是:按以下步骤生产:

(1)选料清洗:选取新鲜无腐烂质地较好的玉竹 20 份,去掉须根和表面的泥土,用清水冲洗干净;

(2)粉碎预煮:对洗净后的玉竹用粉碎机粉碎,把粉碎后的玉竹和 2 份红花、68 份的纯净水放入不锈钢桶内加热预煮,把预煮温度提升至 98℃;

(3)酶解糖化:当预煮温度降至 65℃—70℃时,加入 α -淀粉酶 1 份,保温酶解 1.5—2 小时,酶解过程中需要开启搅拌器进行不断地搅拌;

(4)过滤调配:酶解后的玉竹醪液直接采用离心机过滤去渣,收集玉竹醪液清汁,将玉竹清汁、蜂蜜 3 份、果汁 4 份、木糖醇 2 份打入调配罐中,再加入去渣后等重量的纯净水,开动机器调配均匀;

(5)脱气灌装:调配均匀后的汁液采用易拉罐作为容器,用真空灌装机灌装、脱气机脱气,封盖;

(6)灭菌包装:采用高温杀菌,杀菌温度 121℃保持 5 分钟,杀菌冷却后,在 37℃下保温 7 天,检查无产气、悬浮、分层现象出现为合格产品,贴标签、包装。

一种利用玉竹制作美容保健功能的饮料及生产方法

[0001]

技术领域

[0002] 本发明涉及一种饮料,特别是涉及以中药玉竹为主要原料制作美容保健功能的饮料,属于保健食品加工领域。

背景技术

[0003] 玉竹是人们比较熟悉的中药,它味甘、性平无毒,具有养阴润燥、除烦止渴等功能。根茎含铃兰甙、山奈酚甙、槲皮醇、维生素 A、淀粉和粘液质,其中淀粉含 25.6%—30.6%。“神本草草经”记载:玉竹“疗各种虚损,久服去面部黑斑,美容润肤,轻身防老”。爱美之心、人人有之,现代人个个要健康,人人爱美丽。中医学认为“妇女以养血为本”,女人在血气充足的时候,面色才会红润,皮肤才会有光泽,精力才会充沛。

[0004] “02114911.9”发明专利:玉竹饮及生产方法,玉竹在水煮加工过程中存在着玉竹中的淀粉没有得到充分的利用,淀粉溶解在饮料汁中很容易引起饮汁浑浊不清澈。

发明内容

[0005] 本发明的目的在于克服现有技术中存在一些不足,提供一种具有美容保健功能的饮料。采用新鲜玉竹为主要原料,利用玉竹内含 25.6%—30.6% 营养价值不高的淀粉,通过淀粉酶的糖转化,转化为容易被人体吸收的葡萄糖。玉竹饮料中的大分子物质在淀粉酶的作用下转化为小分子结构,更易被人体吸收,营养价值随之提高。利用玉竹中的粘液质在生产预煮时可膨胀形成胶体溶液,替代饮料中增稠剂的使用,避免饮料沉淀物的产生。在饮料中添加中药红花,利用红花中含有黄色和红色两种色素作为饮料的天然色素添加剂,即发挥通经活血的作用又将饮料制作的黄色透红。

[0006] 本发明以玉竹作为主要原料,加入红花、果汁、蜂蜜、木糖醇,经过选料清洗、粉碎预煮、酶解糖化等工艺加工制作具有美容保健功能的饮料,加工的饮料不仅具有玉竹和果汁的香气,而且还具有养心活血、降胆固醇、烦闷止渴等功效。本发明为爱美女士提供具有美容保健功能,风味独特,口感清香,饮用方便的一种饮料。

[0007] 具体实施方式

一种利用玉竹制作美容保健功能的饮料,由下述原料按重量份数制备而成:新鲜玉竹 18—22 份,红花 1—3 份,蜂蜜 2—4 份,果汁 3—5 份,淀粉酶 1—1.2 份,木糖醇 1—3 份,纯净水 65—70 份。

[0008] 一种利用玉竹制作美容保健功能的饮料按以下方法生产:

1. 选料清洗:选取新鲜无腐烂质地较好的玉竹 20 份,去掉须根和表面的泥土,用清水冲洗干净。

[0009] 2. 粉碎预煮:对洗净后的玉竹用粉碎机粉碎,把粉碎后的玉竹和 2 份红花、68 份的纯净水放入不锈钢桶内加热预煮,把预煮温度提升至 98℃。

[0010] 3. 酶解糖化 : 当预煮温度降至 65℃—70℃时, 加入 α - 淀粉酶 1 份, 保温酶解 1.5—2 小时, 酶解过程中需要开启搅拌器进行不断地搅拌。

[0011] 4. 过滤调配 : 酶解后的玉竹醪液直接采用离心机过滤去渣, 收集玉竹醪液清汁, 将玉竹清汁、蜂蜜 3 份、果汁 4 份、木糖醇 2 份打入调配罐中, 再加入去渣后等重量的纯净水, 开动机器调配均匀。

[0012] 5. 脱气灌装 : 调配均匀后的汁液采用易拉罐作为容器, 用真空灌装机灌装、脱气机脱气, 封盖。

[0013] 6. 灭菌包装 : 采用高温杀菌, 杀菌温度 121℃保持 5 分钟, 杀菌冷却后, 在 37℃下保温 7 天, 检查无产气、悬浮、分层现象出现为合格产品, 贴标签、包装。