



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103651833 A

(43) 申请公布日 2014.03.26

(21) 申请号 201310584210.5

(22) 申请日 2013.11.20

(71) 申请人 怀远县大禹食品科技发展有限公司

地址 233400 安徽省蚌埠市怀远县新城区禹
都大道3号大禹宾馆院内

(72) 发明人 张旭

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理

有限公司 34112

代理人 余成俊

(51) Int. Cl.

A23C 9/152(2006.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种热带风情乳饮料及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种热带风情乳饮料及其制备方法,是由鲜牛奶、菠萝蜜、木瓜、西番莲、芒果、莲雾、椰子、西洋参、淫羊藿、枸杞子、炙黄芪、木香、火棘果、蜂蜜等原料组成。本发明有益效果为:本饮品口味独特,鲜香浓郁,且营养物质丰富,其成分可以健胃消食,补充蛋白质,提高免疫力。该饮料是时尚的休闲营养饮品,又是疗效很好的健康饮品,有利于改善城市白领的亚健康状态,有利于人们的身体健康。

1. 一种热带风情乳饮料,其特征在于,由以下重量份的原料组成:鲜牛奶 480-490、菠萝蜜 30-32、木瓜 18-20、西番莲 20-22、芒果 20-22、莲雾 15-16、椰子 25-28、西洋参 2-3、淫羊藿 1-2、枸杞子 2-3、炙黄芪 1-2、木香 2-3、火棘果 4-5、蜂蜜 45-48、麦芽糊精 52-55、保健营养添加剂 5-6、水适量。

2. 根据权利要求 1 所述的热带风情乳饮料的制备方法,其特征在于:包括如下步骤:

(1)鲜牛奶在 6000 ~ 8000r/min 的转速条件下进行离心净化,然后巴氏杀菌处理,温度为 80 ~ 100℃,时间为 30 ~ 100s,冷却至室温后 4-6℃低温冷藏,得到预处理鲜牛奶;

(2)菠萝蜜、木瓜、西番莲、芒果、莲雾、椰子取果肉,椰子留汁,加适量水鲜榨得新鲜水果汁;

(3)西洋参、淫羊藿、枸杞子、炙黄芪、木香、火棘果加适量水煎煮 2-3 次,合并过滤得中药提取液;

(4)将步骤(1)预处理鲜牛奶、步骤(2)新鲜水果汁、步骤(3)中药提取液、蜂蜜、麦芽糊精、保健营养添加剂与剩余成分混合均匀,得乳饮料原液;

(5)乳饮料原液均质处理后加入其重量份 5-10 倍量的水,超高温瞬时灭菌,无菌灌装,1-4℃冷藏。

3. 根据权利要求 1 所述的保健营养添加剂,其特征在于,由下列重量份的原料制成:罗汉果 30-35、野菊花 10-12、丁葵草 2-3、葡萄籽 3-4、羊肚菌 5-6、猴头菇 7-8、车前草 1-2、紫苏子 5-6、薏仁油 1-2、郁金 3-4、密桶花 10-12、水适量;制备方法为:将罗汉果、野菊花、丁葵草、葡萄籽、羊肚菌、猴头菇、车前草、紫苏子、郁金、密桶花加适量水煎煮 1-2 小时,过滤得煎煮液;将其它剩余成分与所得的煎煮液混合,继续小火煮沸、搅拌 20-30 分钟,冷却、喷雾干燥,即得。

一种热带风情乳饮料及其制备方法

发明领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域,更确切地说是涉及一种饮料及其制备方法。

背景技术

[0002] 饮料是指以水为基本原料,由不同的配方和制造工艺生产出来,供人们直接饮用的液体食品。饮料是经过加工制作、供人饮用的食品,它以提供人们生活必需的水分和营养成分,达到生津止渴和增进身体健康为目的。饮料的种类繁多,风味各异,是人们日常生活中最普遍最必需的饮品。饮料都具有一定的滋味和口感,而且十分强调色、香、味,它们或者保持天然的色、香、味,或者经过加工调配加以改善,以满足人们各方面的需要。饮料不仅能为人们补充水分,而且还有补充营养的作用,有的甚至还有食疗作用。除提供水分外,由于在不同品种的饮料中含有不等量的糖、酸、乳、钠、脂肪、能量以及各种氨基酸、维生素、无机盐等营养成分,因此有一定的营养。饮料一般可分为含酒精饮料和无酒精饮料,无酒精饮料又称软饮料。市面上的软饮料包括:碳酸饮料、果汁饮料、茶饮料、矿泉水、运动型饮料等。随着生活水平的提高,人们对养生的关注越来越多,对饮料提出了更高的要求,除了为身体提供水分的基本功能外,还对饮料的口味及养生功能提出了更多要求。但是,市场上琳琅满目的饮料,大多是以改善口味为主,饮料功能上依然比较单一,无法满足人们逐渐提高的养生需求。

发明内容

[0003] 本发明的目的是在于提供一种热带风情乳饮料及其制备方法,以增加饮料的品种,促进人体健康、丰富人们的生活。

[0004] 为解决这一问题,本发明所采取的技术方案为:热带风情乳饮料由以下重量份的原料组成:鲜牛奶 480-490、菠萝蜜 30-32、木瓜 18-20、西番莲 20-22、芒果 20-22、莲雾 15-16、椰子 25-28、西洋参 2-3、淫羊藿 1-2、枸杞子 2-3、炙黄芪 1-2、木香 2-3、火棘果 4-5、蜂蜜 45-48、麦芽糊精 52-55、保健营养添加剂 5-6、水适量。其中保健营养添加剂由以下重量份的原料组成:罗汉果 30-35、野菊花 10-12、丁葵草 2-3、葡萄籽 3-4、羊肚菌 5-6、猴头菇 7-8、车前草 1-2、紫苏子 5-6、薏仁油 1-2、郁金 3-4、密桶花 10-12、水适量。

[0005] 本发明的热带风情乳饮料制备过程按以下步骤进行:

(1)鲜牛奶在 6000 ~ 8000r/min 的转速条件下进行离心净化,然后巴氏杀菌处理,温度为 80 ~ 100℃,时间为 30 ~ 100s,冷却至室温后 4-6℃低温冷藏,得到预处理鲜牛奶;

(2)菠萝蜜、木瓜、西番莲、芒果、莲雾、椰子取果肉,椰子留汁,加适量水鲜榨得新鲜水果汁;

(3)西洋参、淫羊藿、枸杞子、炙黄芪、木香、火棘果加适量水煎煮 2-3 次,合并过滤得中药提取液;

(4)将步骤(1)预处理鲜牛奶、步骤(2)新鲜水果汁、步骤(3)中药提取液、蜂蜜、麦芽糊精、保健营养添加剂与剩余成分混合均匀,得乳饮料原液;

(5) 乳饮料原液均质处理后加入其重量份 5-10 倍量的水,超高温瞬时灭菌,无菌灌装,1-4℃冷藏。

[0006] 另外,保健营养添加剂的制作方法为:将罗汉果、野菊花、丁葵草、葡萄籽、羊肚菌、猴头菇、车前草、紫苏子、郁金、密桶花加适量水煎煮 1-2 小时,过滤得煎煮液;将其它剩余成分与所得的煎煮液混合,继续小火煮沸、搅拌 20-30 分钟,冷却、喷雾干燥,即得。

[0007] 本发明的有益效果:本饮品口味独特,鲜香浓郁,且营养物质丰富,其成分可以健胃消食,补充蛋白质,提高免疫力。该饮料是时尚的休闲营养饮品,又是疗效很好的健康饮品,有利于改善城市白领的亚健康状态,有利于人们的身体健康。

具体实施方式

[0008] 热带风情乳饮料,由以下重量份(kg)的原料组成:

鲜牛奶 480、菠萝蜜 30、木瓜 20、西番莲 20、芒果 22、莲雾 16、椰子 25、西洋参 2、淫羊藿 1、枸杞子 2、炙黄芪 1、木香 2、火棘果 5、蜂蜜 45、麦芽糊精 52、保健营养添加剂 5、水适量。

[0009] 其中保健营养添加剂由以下重量份(kg)的原料组成:罗汉果 35、野菊花 12、丁葵草 2、葡萄籽 4、羊肚菌 6、猴头菇 8、车前草 2、紫苏子 5、薏仁油 2、郁金 4、密桶花 12、水适量。

[0010] 制备方法,包括如下步骤:

(1) 鲜牛奶在 6000r/min 的转速条件下进行离心净化,然后巴氏杀菌处理,温度为 80℃,时间为 30s,冷却至室温后 4℃低温冷藏,得到预处理鲜牛奶;

(2) 菠萝蜜、木瓜、西番莲、芒果、莲雾、椰子取果肉,椰子留汁,加适量水鲜榨得新鲜水果汁;

(3) 西洋参、淫羊藿、枸杞子、炙黄芪、木香、火棘果加适量水煎煮 2 次,合并过滤得中药提取液;

(4) 将步骤(1)预处理鲜牛奶、步骤(2)新鲜水果汁、步骤(3)中药提取液、蜂蜜、麦芽糊精、保健营养添加剂与剩余成分混合均匀,得乳饮料原液;

(5) 乳饮料原液均质处理后加入其重量份 5 倍量的水,超高温瞬时灭菌,无菌灌装,4℃冷藏。

[0011] 另外,保健营养添加剂的制作方法为:将罗汉果、野菊花、丁葵草、葡萄籽、羊肚菌、猴头菇、车前草、紫苏子、郁金、密桶花加适量水煎煮 1 小时,过滤得煎煮液;将其它剩余成分与所得的煎煮液混合,继续小火煮沸、搅拌 30 分钟,冷却、喷雾干燥,即得。