



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102018253 A

(43) 申请公布日 2011. 04. 20

(21) 申请号 201010565127. X

(22) 申请日 2010. 11. 30

(71) 申请人 大连渴望科技发展有限公司

地址 116011 辽宁省大连市西岗区双兴街
25-1 号 213 室

(72) 发明人 车成浩 车成龙

(51) Int. Cl.

A23L 2/02 (2006. 01)

A23L 1/29 (2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 1 页

(54) 发明名称

一种营养果蔬汁

(57) 摘要

本发明涉及食品加工领域,具体的讲是涉及一种营养果蔬汁。一种营养果蔬汁,该果蔬汁由天然胡萝卜汁、西红柿汁、草莓汁、樱桃汁、石榴汁、红枣汁、纯净水混合制成,各组分及其含量(以重量分数计)为:胡萝卜汁 5-10;西红柿汁 5-10;草莓汁 5-10;樱桃汁 5-10;石榴汁 2-5;红枣汁 2-5;其余成分为纯净水。该果蔬汁没添加任何防腐剂,且使用有机果蔬为原料的果蔬营养汁,配方合理,营养丰富,口感上佳。

1. 一种营养果蔬汁，其特征在于：该果蔬汁由天然胡萝卜汁、西红柿汁、草莓汁、樱桃汁、石榴汁、红枣汁、纯净水混合制成，各组分及其含量（以重量分数计）为：胡萝卜汁：5-10；西红柿汁 5-10；草莓汁 5-10；樱桃汁 5-10；石榴汁：2-5；红枣汁 2-5；其余成分为纯净水。

2. 根据权利要求 1 所述的一种营养果蔬汁，其特征在于：所述的天然胡萝卜汁、西红柿汁、草莓汁、樱桃汁、石榴汁、红枣汁均为纯天然有机蔬果榨制的 100% 果蔬原汁。

一种营养果蔬汁

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域，具体的讲是涉及一种营养果蔬汁。

背景技术

[0002] 果汁是目前最受人们欢迎的饮品之一，目前市面上具有多种类型的果汁、果蔬饮料，但是为了保证果蔬汁可以长期存放，在这些果蔬汁产品中往往要加入一定的防腐剂。在这里，我们提供一种没添加任何防腐剂，且使用有机果蔬为原料的果蔬营养汁。

发明内容

[0003] 鉴于已有技术存在的缺陷，本发明的目的是提供一种营养果蔬汁，该果蔬汁没添加任何防腐剂，且使用有机果蔬为原料的果蔬营养汁，配方合理，营养丰富，口感上佳。

[0004] 本发明解决其技术问题所采用的技术方案是：一种营养果蔬汁，该果蔬汁由天然胡萝卜汁、西红柿汁、草莓汁、樱桃汁、石榴汁、红枣汁、纯净水混合制成，各组分及其含量（以重量分数计）为：胡萝卜汁：5-10；西红柿汁 5-10；草莓汁 5-10；樱桃汁 5-10；石榴汁：2-5；红枣汁 2-5；其余成分为纯净水。

[0005] 所述的天然胡萝卜汁、西红柿汁、草莓汁、樱桃汁、石榴汁、红枣汁均为纯天然有机蔬果榨制的 100% 果蔬原汁。

[0006] 本发明的有益效果是：一种营养果蔬汁，该果蔬汁由天然胡萝卜汁、西红柿汁、草莓汁、樱桃汁、石榴汁、红枣汁、纯净水混合制成，各组分及其含量（以重量分数计）为：胡萝卜汁：5-10；西红柿汁 5-10；草莓汁 5-10；樱桃汁 5-10；石榴汁：2-5；红枣汁 2-5；其余成分为纯净水。该果蔬汁没添加任何防腐剂，且使用有机果蔬为原料的果蔬营养汁，配方合理，营养丰富，口感上佳。

具体实施方式

[0007] 具体实施例 1：

一种营养果蔬汁，该果蔬汁由天然胡萝卜汁、西红柿汁、草莓汁、樱桃汁、石榴汁、红枣汁、纯净水混合制成，各组分及其含量（以重量分数计）为：

胡萝卜汁：8；西红柿汁 10；草莓汁 7；樱桃汁 6.5；石榴汁：5；红枣汁 4；纯净水：59.5。

[0008] 具体实施例 2：

胡萝卜汁：6；西红柿汁 10；草莓汁 10；樱桃汁 6；石榴汁：4；红枣汁 4；纯净水：60。