



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107950822 A

(43)申请公布日 2018.04.24

(21)申请号 201711259122.2

(22)申请日 2017.12.04

(71)申请人 安徽泓顺源生物科技有限公司

地址 239000 安徽省滁州市安庆西路15号

(72)发明人 汪昌宏

(74)专利代理机构 安徽力澜律师事务所 34127

代理人 王际复

(51)Int.Cl.

A23L 2/02(2006.01)

A23L 2/52(2006.01)

A23L 33/00(2016.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种蜂蜜复合饮料

(57)摘要

本发明公开了一种蜂蜜复合饮料,按质量份数,由下列原料组分构成:按质量份数,由下列原料组分构成:芦荟汁30~45份、枸杞汁40~50份、蜂蜜8~10份、白砂糖8~15份、柠檬酸0.2~0.5份、羧甲基纤维素钠0.1~0.3份、清水100~120份。本发明制得的复合饮料,可同时具备芦荟、枸杞、蜂蜜三者的保健效果,同时带有芦荟特有的清香以及枸杞、蜂蜜的香气,口感清爽,长期饮用,可提高人体自身免疫力,以及预防其他相关疾病。

1. 一种蜂蜜复合饮料，其特征在于：按质量份数，由下列原料组分构成：芦荟汁30~45份、枸杞汁40~50份、蜂蜜8~10份、白砂糖8~15份、柠檬酸0.2~0.5份、羧甲基纤维素钠0.1~0.3份、清水100~120份。

2. 根据权利要求1中所述的一种蜂蜜复合饮料，其特征在于：本发明的制备方法如下：

1) 芦荟汁的制备：将芦荟叶表面的泥土、沙石等杂质清洗干净，去除芦荟叶表面青皮，然后放入组织捣碎机中捣碎，捣碎后的芦荟叶放入水浴锅内加热脱气，脱气温度75~85℃，时间10min，脱气后的芦荟汁通过纱布过滤，得芦荟汁；

2) 枸杞汁的制备：将枸杞清洗后放入清水中浸泡10min，取出后用清水反复漂洗，然后放入组织捣碎机中捣碎，捣碎后的枸杞放入水浴锅内加热脱气，脱气温度75~85℃，时间10min，脱气后的枸杞汁通过纱布过滤，过滤两次，先用两层纱布过滤，然后再用4层纱布对滤液进行二次过滤得枸杞汁；

3) 调配：按上述质量份，依次将芦荟汁、枸杞汁、蜂蜜、白砂糖、柠檬酸、羧甲基纤维素钠、清水加入至容器内，混合并物料搅拌均匀；

4) 均质杀菌：将混合均匀的饮料于80~85℃脱气，在20MPa压力下均质，然后在90℃环境下进行巴氏杀菌，杀菌后灌装即得成品。

一种蜂蜜复合饮料

技术领域

[0001] 本发明涉及一种蜂蜜复合饮料,应用于蜂蜜深加工技术领域。

背景技术

[0002] 随着社会的发展和生活水平的提高,人们越来越关注食品的营养保健功能,各种具有一定保健功能的饮料不断出现,复合饮料可以使各种营养成分互补,同时也可借助各个原料特有的风味,获得具有特定感官品质的饮品,蜂蜜是被人们广泛认知的天然营养食品,试验表明中,蜂蜜中含有与人体血清浓度相似的各种无机盐,还有多种维生素和有机酸,因此,若能将蜂蜜应用于复合保健饮料领域中,具有很好的市场前景。

发明内容

[0003] 为解决上述的问题,本发明公开了一种蜂蜜复合饮料,将蜂蜜、枸杞、芦荟按一定比例掺入饮料中,获得一种质地均匀、口感好的新型饮料。

[0004] 本发明公布了一种蜂蜜复合饮料,按质量份数,由下列原料组分构成:芦荟汁30~45份、枸杞汁40~50份、蜂蜜8~10份、白砂糖8~15份、柠檬酸0.2~0.5份、羧甲基纤维素钠0.1~0.3份、清水100~120份。

[0005] 本发明的制备方法如下:

1) 芦荟汁的制备:将芦荟叶表面的泥土、沙石等杂质清洗干净,去除芦荟叶表面青皮,然后放入组织捣碎机中捣碎,捣碎后的芦荟叶放入水浴锅内加热脱气,脱气温度75~85℃,时间10min,脱气后的芦荟汁通过纱布过滤,得芦荟汁;

2) 枸杞汁的制备:将枸杞清洗后放入清水中浸泡10min,取出后用清水反复漂洗,然后放入组织捣碎机中捣碎,捣碎后的枸杞放入水浴锅内加热脱气,脱气温度75~85℃,时间10min,脱气后的枸杞汁通过纱布过滤,过滤两次,先用两层纱布过滤,然后再用4层纱布对滤液进行二次过滤得枸杞汁;

3) 调配:按上述质量份,依次将芦荟汁、枸杞汁、蜂蜜、白砂糖、柠檬酸、羧甲基纤维素钠、清水加入至容器内,混合并物料搅拌均匀;

4) 均质杀菌:将混合均匀的饮料于80~85℃脱气,在20MPa压力下均质,然后在90℃环境下进行巴氏杀菌,杀菌后灌装即得成品。

[0006] 本发明中各成分的功能如下:

芦荟汁:芦荟中含有多种特定功能的高活性分子,具有健胃、美容、抗癌、抗菌、抗肿瘤、降血脂、降低血糖、提高免疫和再生的作用。

[0007] 枸杞汁:枸杞具有补肾益精、养肝明目等作用,既是治疗多种疾病的良药,又是滋补健身的高级营养品。

[0008] 蜂蜜:蜂蜜中含有果糖、葡萄糖、酶、蛋白质、维生素及多种矿物质,常吃可以防治贫血、心脏病、肠胃病,同时还具有滋阴润燥、补虚润肺、解毒、调和诸药的作用。

[0009] 本发明的有益效果是:制得的复合饮料,可同时具备芦荟、枸杞、蜂蜜三者的保健

效果,同时带有芦荟特有的清香以及枸杞、蜂蜜的香气,口感清爽,长期饮用,可提高人体自身免疫力,以及预防其他相关疾病。

具体实施方式

[0010] 为了使本发明实现的技术手段、创作特征、达成目的与功效易于明白了解,下面结合具体实施例,进一步阐述本发明。

[0011] 实施例一:

本发明公布了一种蜂蜜复合饮料,按质量份数,由下列原料组分构成:芦荟汁40份、枸杞汁45份、蜂蜜8份、白砂糖10份、柠檬酸0.2份、羧甲基纤维素钠0.3份、清水100份。

[0012] 本发明的制备方法如下:

1) 芦荟汁的制备:将芦荟叶表面的泥土、沙石等杂质清洗干净,去除芦荟叶表面青皮,然后放入组织捣碎机中捣碎,捣碎后的芦荟叶放入水浴锅内加热脱气,脱气温度80℃,时间10min,脱气后的芦荟汁通过纱布过滤,得芦荟汁;

2) 枸杞汁的制备:将枸杞清洗后放入清水中浸泡10min,取出后用清水反复漂洗,然后放入组织捣碎机中捣碎,捣碎后的枸杞放入水浴锅内加热脱气,脱气温度80℃,时间10min,脱气后的枸杞汁通过纱布过滤,过滤两次,先用两层纱布过滤,然后再用4层纱布对滤液进行二次过滤得枸杞汁;

3) 调配:按上述质量份,依次将芦荟汁、枸杞汁、蜂蜜、白砂糖、柠檬酸、羧甲基纤维素钠、清水加入至容器内,混合并物料搅拌均匀;

4) 均质杀菌:将混合均匀的饮料于82℃脱气,在20MPa压力下均质,然后在90℃环境下进行巴氏杀菌,杀菌后灌装即得成品。

[0013] 实施例二:

一种蜂蜜复合饮料,按质量份数,由下列原料组分构成:芦荟汁45份、枸杞汁40份、蜂蜜10份、白砂糖8份、柠檬酸0.2份、羧甲基纤维素钠0.2份、清水120份。

[0014] 本发明的制备方法如下:

1) 芦荟汁的制备:将芦荟叶表面的泥土、沙石等杂质清洗干净,去除芦荟叶表面青皮,然后放入组织捣碎机中捣碎,捣碎后的芦荟叶放入水浴锅内加热脱气,脱气温度82℃,时间10min,脱气后的芦荟汁通过纱布过滤,得芦荟汁;

2) 枸杞汁的制备:将枸杞清洗后放入清水中浸泡10min,取出后用清水反复漂洗,然后放入组织捣碎机中捣碎,捣碎后的枸杞放入水浴锅内加热脱气,脱气温度82℃,时间10min,脱气后的枸杞汁通过纱布过滤,过滤两次,先用两层纱布过滤,然后再用4层纱布对滤液进行二次过滤得枸杞汁;

3) 调配:按上述质量份,依次将芦荟汁、枸杞汁、蜂蜜、白砂糖、柠檬酸、羧甲基纤维素钠、清水加入至容器内,混合并物料搅拌均匀;

4) 均质杀菌:将混合均匀的饮料于85℃脱气,在20MPa压力下均质,然后在90℃环境下进行巴氏杀菌,杀菌后灌装即得成品。

[0015] 最后应说明的是:以上实施例仅用以说明本发明而并非限制本发明所描述的技术方案;因此,尽管本说明书参照上述的各个实施例对本发明已进行了详细的说明,但是,本领域的普通技术人员应当理解,仍然可以对本发明进行修改或等同替换;而一切不脱离本

发明的精神和范围的技术方案及其改进,其均应涵盖在本发明的权利要求范围内。