



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107047890 A

(43)申请公布日 2017.08.18

(21)申请号 201710369952.4

(22)申请日 2017.05.23

(71)申请人 芜湖市三山区绿色食品产业协会
地址 241080 安徽省芜湖市三山区龙湖街
道229号

(72)发明人 李千林

(51)Int.Cl.
A23F 3/34(2006.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种鸭跖草胡柚保健茶的加工方法

(57)摘要

本发明公开了一种鸭跖草胡柚保健茶的加工方法,属于食品加工领域。其特征在于:所述的鸭跖草胡柚保健茶,采用鸭跖草、胡柚为原料,分别预处理后经热浸提、磨浆、调和、浓缩、干燥等工序制作而成,保留原料原有的营养成分,改善其口感,使制得的产品营养保健、风味独特,还具有清热解毒、清凉祛火,镇咳化痰等多种保健功能,绿色健康,老少皆宜。

1. 一种鸭跖草胡柚保健茶的加工方法,其特征在于:采用以下步骤:

A鸭跖草预处理:采摘新鲜的鸭跖草,加入少许马鞭草和枇杷叶,清水洗净后沥干,切细备用;

B胡柚预处理:挑选新鲜完整的胡柚,加入少许木奶果和罗望子,清洗后,放入破碎机中破碎,破碎粒度为3mm;再将破碎后的果块进行热处理,温度为75℃,时间为30秒,制得胡柚粒;

C热浸提:将切细后的鸭跖草和胡柚粒按1:2的比例混合,放入浸提容器内,加入95℃的热水,其胡柚粒与热水的配制比例为1:3,稍加搅拌,浸提时间为3小时,浸提后过滤,得浸提汁和滤渣;

D磨浆:将滤渣中加入其重量0.35%的果胶酶、0.05%的纤维素酶,混合均匀,在38℃的环境下进行磨浆,先用齿间隙1.5mm的粗磨研磨,再用齿间隙0.02mm的乳化研磨,进行超细乳化处理后,制得乳化液;

E调和:向乳化液中加入浸提汁,再加入适量的乌龙茶粉、甜菊汁和玉竹汁,混合均匀,制得混合液;

F浓缩:采用真空浓缩,将混合液放入真空浓缩设备中,在真空度为65kPa、温度为40℃的条件下浓缩,得浓缩液;

G干燥:采用离心喷雾干燥,设置进口热风温度120℃、流量6ml/min、雾化器转速8000r/min、液料中干物质质量15%、进料温度45℃,制得保健茶;

H包装:将保健茶在真空无菌环境下罐装,检验罐装是否合格,常温下贮藏。

一种鸭跖草胡柚保健茶的加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种保健茶的加工方法,尤其是涉及一种鸭跖草胡柚保健茶的加工方法。

背景技术

[0002] 鸭跖草,别名碧竹子、翠蝴蝶、淡竹叶等。属粉状胚乳目、鸭跖草科、鸭跖草属一年生披散草本。味甘、微苦,性寒。能清热,解毒,利尿。为消肿利尿、清热解毒之良药,此外对麦粒肿、咽炎、扁桃腺炎、宫颈糜烂、腹蛇咬伤有良好疗效。《本草拾遗》:主寒热瘴疰,痰饮,丁肿,肉症涩滞,小儿丹毒,发热狂痢,大腹痞满,身面气肿,热痢,蛇犬咬,痈疽等毒。《四川中药志》:能清热利尿,润肺。治跌打损伤,筋骨疼痛,小便淋漓作痛。

[0003] 胡柚,果实美观,呈梨形,圆球形或扁球形,色泽金黄,富含多种维生素和人体所需的16种氨基酸以及磷、钾、铁、钙等元素,营养价值很高,其果肉脆嫩多汁,酸甜适度;胡柚皮,甘中微苦,鲜爽可口,并具有清凉祛火,镇咳化痰,降低血糖,润喉醒酒,养颜益寿等诸多药理功效,是老少皆宜的集营养、美容、延年益寿于一体的纯天然保健食品。

[0004] 鸭跖草的保健价值较高,辅以胡柚,用于加工成鸭跖草胡柚保健茶,未见相关文献报道及相关产品上市。

发明内容

[0005] 本发明的目的是为了提供一种鸭跖草胡柚保健茶的加工方法,采用鸭跖草、胡柚为原料,使制得的成品茶具有清热解毒、清凉祛火,镇咳化痰等多种保健功能。

[0006] 本发明解决其技术问题所采取的技术方案是:

一种鸭跖草胡柚保健茶的加工方法,其特征在于:采用以下步骤:

A鸭跖草预处理:采摘新鲜的鸭跖草,加入少许马鞭草和枇杷叶,清水洗净后沥干,切细备用;

B胡柚预处理:挑选新鲜完整的胡柚,加入少许木奶果和罗望子,清洗后,放入破碎机中破碎,破碎粒度为3mm;再将破碎后的果块进行热处理,温度为75℃,时间为30秒,制得胡柚粒;

C热浸提:将切细后的鸭跖草和胡柚粒按1:2的比例混合,放入浸提容器内,加入95℃的热水,其胡柚粒与热水的配制比例为1:3,稍加搅拌,浸提时间为3小时,浸提后过滤,得浸提汁和滤渣;

D磨浆:将滤渣中加入其重量0.35%的果胶酶、0.05%的纤维素酶,混合均匀,在38℃的环境下进行磨浆,先用齿间隙1.5mm的粗磨研磨,再用齿间隙0.02mm的乳化研磨,进行超细乳化处理后,制得乳化液;

E调和:向乳化液中加入浸提汁,再加入适量的乌龙茶粉、甜菊汁和玉竹汁,混合均匀,制得混合液;

F浓缩:采用真空浓缩,将混合液放入真空浓缩设备中,在真空度为65kPa、温度为40℃

的条件下浓缩,得浓缩液;

G干燥:采用离心喷雾干燥,设置进口热风温度120℃、流量6ml/min、雾化器转速8000r/min、液料中干物质量15%、进料温度45℃,制得保健茶;

H包装:将保健茶在真空无菌环境下罐装,检验罐装是否合格,常温下贮藏。

[0007] 有益效果:本发明产品采用鸭跖草、胡柚为原料,分别预处理后经热浸提、磨浆、调和、浓缩、干燥等工序制作而成,保留原料原有的营养成分,改善其口感,使制得的产品营养保健、风味独特,还具有清热解毒、清凉祛火,镇咳化痰等多种保健功能,绿色健康,老少皆宜。

具体实施方式

[0008] 实施例1:

一种鸭跖草胡柚保健茶的加工方法,具体操作步骤和要点为:

A鸭跖草预处理:采摘新鲜的鸭跖草,加入少许翻白草和薄荷叶,清水洗净后沥干,切细备用;

B胡柚预处理:挑选新鲜完整的胡柚,加入少许刺角瓜和山楂,清洗后,放入破碎机中破碎,破碎粒度为3mm;再将破碎后的果块进行热处理,温度为75℃,时间为30秒,制得胡柚粒;

C热浸提:将切细后的鸭跖草和胡柚粒按1:2的比例混合,放入浸提容器内,加入95℃的热水,其胡柚粒与热水的配制比例为1:3,稍加搅拌,浸提时间为3小时,浸提后过滤,得浸提汁和滤渣;

D磨浆:将滤渣中加入其重量0.35%的果胶酶、0.05%的纤维素酶,混合均匀,在38℃的环境下进行磨浆,先用齿间隙1.5mm的粗磨研磨,再用齿间隙0.02mm的乳化研磨,进行超细乳化处理后,制得乳化液;

E调和:向乳化液中加入浸提汁,再加入适量的五味子汁、甜菊汁和苦丁茶粉,混合均匀,制得混合液;

F浓缩:采用真空浓缩,将混合液放入真空浓缩设备中,在真空度为65kPa、温度为40℃的条件下浓缩,得浓缩液;

G干燥:采用离心喷雾干燥,设置进口热风温度120℃、流量6ml/min、雾化器转速8000r/min、液料中干物质量15%、进料温度45℃,制得保健茶;

H包装:将保健茶在真空无菌环境下罐装,检验罐装是否合格,常温下贮藏。

[0009] 实施例2:

一种鸭跖草胡柚保健茶的加工方法,具体操作步骤和要点为:

A鸭跖草预处理:采摘新鲜的鸭跖草,加入少许垂盆草和忍冬花,清水洗净后沥干,切细备用;

B胡柚预处理:挑选新鲜完整的胡柚,加入少许胡颓子和芡实,清洗后,放入破碎机中破碎,破碎粒度为5mm;再将破碎后的果块进行热处理,温度为65℃,时间为40秒,制得胡柚粒;

C热浸提:将切细后的鸭跖草和胡柚粒按1:3的比例混合,放入浸提容器内,加入85℃的热水,其胡柚粒与热水的配制比例为1:2,稍加搅拌,浸提时间为2小时,浸提后过滤,得浸提汁和滤渣;

D磨浆:将滤渣中加入其重量0.35%的果胶酶、0.05%的纤维素酶,混合均匀,在38℃的

环境下进行磨浆,先用齿间隙1.2mm的粗磨研磨,再用齿间隙0.2mm的乳化研磨,进行超细乳化处理后,制得乳化液;

E 调和:向乳化液中加入浸提汁,再加入适量的乌龙茶粉、甜菊汁和玉竹汁,混合均匀,制得混合液;

F浓缩:采用真空浓缩,将混合液放入真空浓缩设备中,在真空度为65kPa、温度为40℃的条件下浓缩,得浓缩液;

G干燥:采用离心喷雾干燥,设置进口热风温度125℃、流量12ml/min、雾化器转速12000r/min、液料中干物质量12%、进料温度45℃,制得保健茶;

H包装:将保健茶在真空无菌环境下罐装,检验罐装是否合格,常温下贮藏。

[0010] 实施例3:

一种鸭跖草胡柚保健茶的加工方法,具体操作步骤和要点为:

A鸭跖草预处理:采摘新鲜的鸭跖草,加入少许紫草和紫苏叶,清水洗净后沥干,切细备用;

B胡柚预处理:挑选新鲜完整的胡柚,加入少许紫苏子和五味子,清洗后,放入破碎机中破碎,破碎粒度为3mm;再将破碎后的果块进行热处理,温度为75℃,时间为30秒,制得胡柚粒;

C热浸提:将切细后的鸭跖草和胡柚粒按1:2的比例混合,放入浸提容器内,加入95℃的热水,其胡柚粒与热水的配制比例为1:4,稍加搅拌,浸提时间为3小时,浸提后过滤,得浸提汁和滤渣;

D 磨浆:将滤渣中加入其重量0.5%的果胶酶、0.3%的纤维素酶,混合均匀,在38℃的环境下进行磨浆,先用齿间隙1.5mm的粗磨研磨,再用齿间隙0.02mm的乳化研磨,进行超细乳化处理后,制得乳化液;

E 调和:向乳化液中加入浸提汁,再加入适量的乌龙茶粉、甜菊汁和玉竹汁,混合均匀,制得混合液;

F浓缩:采用真空浓缩,将混合液放入真空浓缩设备中,在真空度为65kPa、温度为40℃的条件下浓缩,得浓缩液;

G干燥:采用离心喷雾干燥,设置进口热风温度115℃、流量10ml/min、雾化器转速8500r/min、液料中干物质量12%、进料温度40℃,制得保健茶;

H包装:将保健茶在真空无菌环境下罐装,检验罐装是否合格,常温下贮藏。

[0011] 实施例4:

一种鸭跖草胡柚保健茶的加工方法,具体操作步骤和要点为:

A鸭跖草预处理:采摘新鲜的鸭跖草,加入少许白鲜皮和枸骨叶,清水洗净后沥干,切细备用;

B胡柚预处理:挑选新鲜完整的胡柚,加入少许木奶果和百香果,清洗后,放入破碎机中破碎,破碎粒度为2mm;再将破碎后的果块进行热处理,温度为70℃,时间为25秒,制得胡柚粒;

C热浸提:将切细后的鸭跖草和胡柚粒按2:3的比例混合,放入浸提容器内,加入95℃的热水,其胡柚粒与热水的配制比例为1:5,稍加搅拌,浸提时间为2小时,浸提后过滤,得浸提汁和滤渣;

D 磨浆:将滤渣中加入其重量0.35%的果胶酶、0.05%的纤维素酶,混合均匀,在38℃的环境下进行磨浆,先用齿间隙1.5mm的粗磨研磨,再用齿间隙0.02mm的乳化研磨,进行超细乳化处理后,制得乳化液;

E 调和:向乳化液中加入浸提汁,再加入适量的荞麦粉、甘草浸膏和绿茶汁,混合均匀,制得混合液;

F浓缩:采用真空浓缩,将混合液放入真空浓缩设备中,在真空度为65kPa、温度为40℃的条件下浓缩,得浓缩液;

G干燥:采用离心喷雾干燥,设置进口热风温度125℃、流量8ml/min、雾化器转速10000r/min、液料中干物质量10%、进料温度35℃,制得保健茶;

H包装:将保健茶在真空无菌环境下罐装,检验罐装是否合格,常温下贮藏。

[0012] 实施例5:

一种鸭跖草胡柚保健茶的加工方法,具体操作步骤和要点为:

A鸭跖草预处理:采摘新鲜的鸭跖草,加入少许枣叶和枇杷花,清水洗净后沥干,切细备用;

B胡柚预处理:挑选新鲜完整的胡柚,加入少许牛奶果和拐枣,清洗后,放入破碎机中破碎,破碎粒度为3mm;再将破碎后的果块进行热处理,温度为75℃,时间为30秒,制得胡柚粒;

C热浸提:将切细后的鸭跖草和胡柚粒按1:2的比例混合,放入浸提容器内,加入95℃的热水,其胡柚粒与热水的配制比例为1:3,稍加搅拌,浸提时间为3小时,浸提后过滤,得浸提汁和滤渣;

D 磨浆:将滤渣中加入其重量0.35%的果胶酶、0.05%的纤维素酶,混合均匀,在38℃的环境下进行磨浆,先用齿间隙0.5mm的粗磨研磨,再用齿间隙0.05mm的乳化研磨,进行超细乳化处理后,制得乳化液;

E 调和:向乳化液中加入浸提汁,再加入适量的葡萄糖、麦芽酚和百合汁,混合均匀,制得混合液;

F浓缩:采用真空浓缩,将混合液放入真空浓缩设备中,在真空度为45kPa、温度为45℃的条件下浓缩,得浓缩液;

G干燥:采用离心喷雾干燥,设置进口热风温度120℃、流量6ml/min、雾化器转速8000r/min、液料中干物质量15%、进料温度45℃,制得保健茶;

H包装:将保健茶在真空无菌环境下罐装,检验罐装是否合格,常温下贮藏。

[0013] 本发明未涉及部分均与现有技术相同或可采用现有技术加以实现。