



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 105901248 A

(43)申请公布日 2016.08.31

(21)申请号 201610472412.4

(22)申请日 2016.06.24

(71)申请人 广西百利乐生物科技有限公司

地址 535000 广西壮族自治区钦州市子材
西大街18号

(72)发明人 上官百进 上官星云

(74)专利代理机构 桂林市持衡专利商标事务所
有限公司 45107

代理人 汤凌志

(51)Int.Cl.

A23F 3/34(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种果汁凉茶饮料及其制备工艺

(57)摘要

本发明公开了一种果汁凉茶饮料及其制备工艺,包括如下步骤:1)原料准备:准备苹果、梨、罗汉果;2)加热、加压处理;3)罗汉果提取;4)调配、灌装。本发明得到的果汁凉茶饮料,因为果汁经过特殊处理,可以有效掩盖中草药成分的苦涩口感,减少了甜味剂、酸味剂的添加,更加健康。在同样时间的保质期内,色泽保持性更好,也不会产生沉淀。

1. 一种果汁凉茶饮料的制备工艺,其特征在于,包括如下步骤:
 - 1)原料准备:准备苹果、梨、罗汉果;
 - 2)加热、加压处理:将苹果和梨清洗、喷淋,经冷破碎、压榨后得到苹果果浆、梨果浆,放入密闭容器中,加热到120-130℃、加压到3-5MPa,保持8-10s后突然减压至常压、在5-8min冷却至室温,过滤,得到苹果汁、梨汁;
 - 3)罗汉果提取:将罗汉果破碎后放入提取罐,加入7-8倍重量份的纯净水煎煮提取1-2次,每次1-2小时,过滤,合并提取液,滤液浓缩为浸膏;
 - 4)调配、灌装:将步骤2)得到的苹果汁、梨汁和步骤3)得到的罗汉果浸膏混合后得到的混合物投入调配罐,再加入纯净水和三氯蔗糖,搅拌,高速离心,灭菌、灌装。
2. 根据权利要求1所述的一种果汁凉茶饮料的制备工艺,其特征在于:步骤1)所述的苹果、梨、罗汉果,按照4-20:4-18:0.5-2.5的重量比。
3. 根据权利要求2所述的一种果汁凉茶饮料的制备工艺,其特征在于:步骤1)所述的苹果、梨、罗汉果,按照12:10:1.5的重量比。
4. 根据权利要求1所述的一种果汁凉茶饮料的制备工艺,其特征在于:步骤4)所述的混合物与纯净水、三氯蔗糖,按照20-30:80-100:0.05的重量比。
5. 根据权利要求1所述的一种果汁凉茶饮料的制备工艺,其特征在于:步骤4)所述的高速离心,转速10000-12000rpm、2-3min。
6. 权利要求1-5中任一项所述的制备工艺得到的果汁凉茶饮料。

一种果汁凉茶饮料及其制备工艺

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,尤其涉及一种果汁凉茶饮料及其制备工艺。

背景技术

[0002] 凉茶是汉族中草药植物性饮料的通称。广东凉茶是汉族传统凉茶文化的代表。凉茶是将药性寒凉和能消解人体内热的中草药煎水做饮料喝,以消除夏季人体内的暑气,或治疗冬日干燥引起的喉咙疼痛等疾患。

[0003] 2006年5月20日,凉茶经国务院批准列入第一批国家级非物质文化遗产。凉茶“既不凉、也不是茶”。它是广东、香港、澳门地区民间常用复方或单味土产草药煎熬而成的饮料,将药性寒凉和能消解内热的中草药煎水作饮料喝,以消除夏季人体内的暑气,或冬日干燥引起的喉咙疼痛等疾患。凉茶是人们根据当地的气候、水土特征,在长期预防疾病与保健的过程中,以中医养生理论为指导,以中草药为原料,食用、总结出的一种具有清热解毒、生津止渴、祛火除湿等功效的饮料。它有特定的术语指导人们日常饮用,既无剂量限制,也无需医生指导名录。

[0004] 果汁饮料、凉茶饮料因其方便携带、方便食用,而且有一定的保质期限,目前已成为广大民众日常生活中的必需食品,所以饮料产品在市场上占据了巨大的份额,而且市场消化量保持着长盛不衰。

[0005] 根据调查发现,市场上的果汁饮料产品多是给人体补充水分为主,为注重口感,不惜大量添加各种品种和数量不等的食品添加剂予以调节;产品的品位相对单调,对降火等促进人体保健作用的考究不多,致使诸多产品同时存在美中不足;而市场上的凉茶产品多以中草药为原料制成,需要加入大量的糖或其他甜味剂以掩盖其原料的苦涩味,含糖量过大,违背了健康的宗旨。

发明内容

[0006] 本发明的目的是提供一种果汁凉茶饮料全新制备工艺,通过发掘果汁的降火功效,降火效果已达到甚至超越传统凉茶,集天然、口感、功效为一体,有传统凉茶或传统果汁无法比拟的优势。

[0007] 本发明是通过如下技术方案来实现的:

[0008] 一种果汁凉茶饮料的制备工艺,包括如下步骤:

[0009] 1)原料准备:准备苹果、梨、罗汉果;

[0010] 2)加热、加压处理:将苹果和梨清洗、喷淋,经冷破碎、压榨后得到苹果果浆、梨果浆,放入密闭容器中,加热到120-130℃、加压到3-5MPa,保持8-10s后突然减压至常压、在5-8min冷却至室温,过滤,得到苹果汁、梨汁;

[0011] 3)罗汉果提取:将罗汉果破碎后放入提取罐,加入7-8倍重量份的纯净水煎煮提取1-2次,每次1-2小时,过滤,合并提取液,滤液浓缩为浸膏;

[0012] 4)调配、灌装:将步骤2)得到的苹果汁、梨汁和步骤3)得到的罗汉果浸膏混合后得

到的混合物投入调配罐,再加入纯净水和三氯蔗糖,搅拌,高速离心,灭菌、灌装。

[0013] 本发明步骤1)所述的苹果、梨、罗汉果,优选按照4-20:4-18:0.5-2.5的重量比,进一步优选按照12:10:1.5的重量比;罗汉果优选新鲜的罗汉果。

[0014] 步骤3)所述的浓缩为浸膏,优选浓缩为相对密度70℃时测为1.30的浸膏。

[0015] 步骤4)所述的混合物与纯净水、三氯蔗糖,优选按照20-30:80-100:0.05的重量比;所述的高速离心,优选转速10000-12000rpm、2-3min,采用高速离心,可以去除粒径1-10 μm 以上的颗粒和悬浮物,采用高速离心,相比膜过滤等,效率更高。

[0016] 本发明还包括采用以上制备工艺得到的果汁凉茶饮料。

[0017] 与现有技术相比,本发明具有如下优点:

[0018] 1、现有的凉茶一般是以中草药为原料,添加甜味剂、酸味剂来改变中草药的苦涩口感;果汁饮料则直接添加甜味剂、酸味剂来改变口感。本发明通过苹果、梨、罗汉果原料的结合,得到的果汁凉茶饮料,添加苹果汁、梨汁能达到果汁和传统凉茶的协同效应,一方面可以改善饮料的口感,另一方面显著增强其清热下火、生津止渴、化痰止咳功效,其拥有的清热下火、生津止渴、化痰止咳作用是其他单纯由罗汉果、梨组成的传统饮料没有或无法达到的。

[0019] 2、现有技术对苹果、梨等处理,一般是直接冷破碎后榨汁得到果汁,这样的处理,果汁新鲜,营养成分好,但是新鲜的果汁含有大量的蛋白质、果胶、可溶性纤维等大分子物质,直接和凉茶提取液混合后,虽然会经过过滤,但是产品在长久的存放中,饮料中的可溶性颗粒会逐渐吸附、聚集、沉降,会导致产品中的沉淀产生,影响产品的品质。本发明通过加压、加热处理,“保持8-10s后突然减压至常压、在5-8min冷却至室温”,果浆在高压以及高剪切力、高水分的环境中,通过连续混和、调质、升温、增压和骤然降压、降温后使蛋白质、可溶性纤维等长链结构变为短链结构的程度增加,同时,时间短,对果汁的色、香、味破坏少。不仅可以调节果汁凉茶的口感,还能防止沉淀。

[0020] 3、本发明得到的果汁凉茶饮料,因为果汁经过特殊处理,可以有效掩盖中草药成分的苦涩口感,减少了甜味剂、酸味剂的添加,更加健康。在同样时间的保质期内,色泽保持性更好,也不会产生沉淀。

具体实施方式

[0021] 下面以实施例对本发明作进一步说明,但本发明并不局限于这些实施例。

[0022] 实施例1:

[0023] 一种果汁凉茶饮料的制备工艺,包括如下步骤:

[0024] 1)原料准备:准备苹果、梨、罗汉果,4kg、18kg、0.5kg;

[0025] 2)加热、加压处理:将苹果和梨清洗、喷淋,经冷破碎、压榨后得到苹果果浆、梨果浆,放入密闭容器中,加热到120℃、加压到5MPa,保持8-10s后突然减压至常压、在5min冷却至室温,过滤,得到苹果汁、梨汁;

[0026] 3)罗汉果提取:将罗汉果破碎后放入提取罐,加入7倍重量份的纯净水煎煮提取2次,每次1小时,过滤,合并提取液,滤液浓缩为相对密度70℃时测为1.30的浸膏;

[0027] 4)调配、灌装:将步骤2)得到的苹果汁、梨汁和步骤3)得到的罗汉果浸膏混合后得到的混合物20kg投入调配罐,再加入纯净水80kg、三氯蔗糖0.05kg,搅拌,高速离心,转速

10000rpm、3min,灭菌、灌装。

[0028] 实施例2:

[0029] 一种果汁凉茶饮料的制备工艺,包括如下步骤:

[0030] 1)原料准备:准备苹果、梨、罗汉果,20kg、18kg、2.5kg;

[0031] 2)加热、加压处理:将苹果和梨清洗、喷淋,经冷破碎、压榨后得到苹果果浆、梨果浆,放入密闭容器中,加热到130℃、加压到3MPa,保持8-10s后突然减压至常压、在6min冷却至室温,过滤,得到苹果汁、梨汁;

[0032] 3)罗汉果提取:将罗汉果破碎后放入提取罐,加入8倍重量份的纯净水煎煮提取1次,1小时,过滤,滤液浓缩为相对密度70℃时测为1.30的浸膏;

[0033] 4)调配、灌装:将步骤2)得到的苹果汁、梨汁和步骤3)得到的罗汉果浸膏混合后得到的混合物30kg投入调配罐,再加入纯净水100kg、三氯蔗糖0.05kg,搅拌,高速离心,转速12000rpm、2min,灭菌、灌装。

[0034] 实施例3:

[0035] 一种果汁凉茶饮料的制备工艺,包括如下步骤:

[0036] 1)原料准备:准备苹果、梨、新鲜罗汉果,12kg、10kg、1.5kg;

[0037] 2)加热、加压处理:将苹果和梨清洗、喷淋,经冷破碎、压榨后得到苹果果浆、梨果浆,放入密闭容器中,加热到15℃、加压到4MPa,保持8-10s后突然减压至常压、在8min冷却至室温,过滤,得到苹果汁、梨汁;

[0038] 3)罗汉果提取:将罗汉果破碎后放入提取罐,加入7倍重量份的纯净水煎煮提取2次,每次1小时,过滤,合并提取液,滤液浓缩为相对密度70℃时测为1.30的浸膏;

[0039] 4)调配、灌装:将步骤2)得到的苹果汁、梨汁和步骤3)得到的罗汉果浸膏混合后得到的混合物25kg投入调配罐,再加入纯净水90kg、三氯蔗糖0.05kg,搅拌,高速离心,转速10000rpm、3min,灭菌、灌装。

[0040] 对比例:

[0041] 一种果汁凉茶饮料的制备工艺,包括如下步骤:

[0042] 1)原料准备:准备苹果、梨、新鲜罗汉果,12kg、10kg、1.5kg;

[0043] 2)原料处理:将苹果和梨清洗、喷淋,经冷破碎、压榨后得到苹果果浆、梨果浆,过滤,得到苹果汁、梨汁;

[0044] 3)罗汉果提取:将罗汉果破碎后放入提取罐,加入7倍重量份的纯净水煎煮提取2次,每次1小时,过滤,合并提取液,滤液浓缩为相对密度70℃时测为1.30的浸膏;

[0045] 4)调配、灌装:将步骤2)得到的苹果汁、梨汁和步骤3)得到的罗汉果浸膏混合后得到的混合物25kg投入调配罐,再加入纯净水90kg、三氯蔗糖0.05kg,搅拌,高速离心,转速10000rpm、3min,灭菌、灌装。

[0046] 实验例:实施例3和对比例得到的饮料通过加速实验的保质比较

[0047]

	实施例 3	对比例
12 个月	清澈透明、无沉淀	清澈,有些许沉淀,摇晃后可见沉淀
15 个月	清澈透明、无沉淀	浑浊、有沉淀
18 个月	清澈透明、无沉淀	浑浊、有明显沉淀