



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 104140920 B

(45) 授权公告日 2016.01.06

(21) 申请号 201410277961.7

(22) 申请日 2014.06.20

(73) 专利权人 滁州润海甜叶菊高科有限公司
地址 239400 安徽省滁州市明光市工业园区

(72) 发明人 逢坤忠 韩菲菲

(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

(56) 对比文件

CN 101103749 A, 2008.01.16, 全文.

CN 102429281 A, 2012.05.02, 全文.

CN 103445085 A, 2013.12.18, 全文.

CN 1672597 A, 2005.09.28, 全文.

CN 103652172 A, 2014.03.26, 全文.

审查员 李聪聪

(51) Int. Cl.

C12J 1/00(2006.01)

C12J 1/08(2006.01)

A61K 36/899(2006.01)

A61P 3/10(2006.01)

A61P 9/12(2006.01)

A61P 1/14(2006.01)

A61P 35/00(2006.01)

A61P 17/00(2006.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种冰镇茶醋降糖饮料及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种冰镇茶醋降糖饮料,是由下述重量份的原料制成:玉米粒 100-120、番荔枝 20-30、羊栖菜 4-6、洛神花 10-15、甜菊叶 10-15、黑枸杞 7-8、青钱柳叶 3-4、葛根 6-7、菊芋 2-3、红薯藤 2-3、黄瓜籽 4-5、柿叶 3-4、黑茶粉 20-30、营养粉 10-15、醋酸菌适量;本发明将玉米粒、番荔枝等原料煮成浆料,过滤得到的玉米渣与中药液、黑茶粉用醋酸菌发酵制成茶醋,冷冻成冰,添加到玉米汁中,不但使其酸甜美味、冰凉爽口、营养丰富、风味独特,更具有降糖降压、延缓衰老、健脾益胃、防癌抗癌、美容护肤、排毒通便、调节血糖的功效。

1. 一种冰镇茶醋降糖饮料, 其特征在于是由下述重量份的原料制成: 玉米粒 100-120、番荔枝 20-30、羊栖菜 4-6、洛神花 10-15、甜菊叶 10-15、黑枸杞 7-8、青钱柳叶 3-4、葛根 6-7、菊芋 2-3、红薯藤 2-3、黄瓜籽 4-5、柿叶 3-4、黑茶粉 20-30、营养粉 10-15、醋酸菌适量; 所述营养粉是由下述重量比的原料制成: 荞麦仁: 菱角叶: 海藻粉 = 6-8 : 1 : 1, 葡萄酒适量。

2. 一种如权利要求 1 所述的冰镇茶醋降糖饮料的制备方法, 其特征在于包括以下步骤:

(1) 将荞麦仁、菱角叶拣杂洗净, 晒干后送入锅中, 倒入适量葡萄酒, 小火翻炒至吸干, 取出和海藻粉混合均匀, 超微粉碎后得到营养粉;

(2) 将新鲜玉米粒拣杂洗净, 新鲜番荔枝去壳去核, 新鲜羊栖菜、洛神花、甜菊叶去杂洗净, 全部送入锅中, 倒入 10-15 倍清水, 煮沸后打浆, 再小火慢炖 4-5 小时, 离心分离, 得到玉米汁和玉米渣;

(3) 将黑枸杞、青钱柳叶、葛根、菊芋、红薯藤、黄瓜籽、柿叶混合粉碎, 加入 8-10 倍清水, 文火煎煮 1-2 小时, 过滤去渣, 得到中药液;

(4) 将上述玉米渣、中药液与黑茶粉混合均匀, 倒入 6-8 倍纯净水混合, 接种适量醋酸菌, 常温发酵 10-15 天, 过滤, 滤液灭菌后得到茶醋;

(5) 将上述茶醋冷冻成冰, 打成碎冰块, 得到醋冰块, 与上述营养粉、玉米汁混合均匀, 得到成品。

一种冰镇茶醋降糖饮料及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种保健饮料,尤其涉及一种冰镇茶醋降糖饮料及其制备方法。

背景技术

[0002] 现在市面上饮料口味多种多样,营养美味,受到大多数消费者的喜欢,但是现有的饮料成分单一,保健功效不显著,已经不能满足人们对健康饮食的需求,为此本发明在饮料中添加多种营养原料,再醋制处理,使其营养保健功效更佳。

发明内容

[0003] 本发明克服了现有技术不足,提供了一种冰镇茶醋降糖饮料及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

[0005] 一种冰镇茶醋降糖饮料,是由下述重量份的原料制成:

[0006] 玉米粒 100-120、番荔枝 20-30、羊栖菜 4-6、洛神花 10-15、甜菊叶 10-15、黑枸杞 7-8、青钱柳叶 3-4、葛根 6-7、菊芋 2-3、红薯藤 2-3、黄瓜籽 4-5、柿叶 3-4、黑茶粉 20-30、营养粉 10-15、醋酸菌适量;

[0007] 所述营养粉是由下述重量比的原料制成:荞麦仁:菱角叶:海藻粉=6-8:1:1,葡萄酒适量。

[0008] 一种冰镇茶醋降糖饮料制备方法,包括以下步骤:

[0009] (1) 将荞麦仁、菱角叶拣杂洗净,晒干后送入锅中,倒入适量葡萄酒,小火翻炒至吸干,取出和海藻粉混合均匀,超微粉碎后得到营养粉;

[0010] (2) 将新鲜玉米粒拣杂洗净,新鲜番荔枝去壳去核,新鲜羊栖菜、洛神花、甜菊叶去杂洗净,全部送入锅中,倒入 10-15 倍清水,煮沸后打浆,再小火慢炖 4-5 小时,离心分离,得到玉米汁和玉米渣;

[0011] (3) 将黑枸杞、青钱柳叶、葛根、菊芋、红薯藤、黄瓜籽、柿叶混合粉碎,加入 8-10 倍清水,文火煎煮 1-2 小时,过滤去渣,得到中药液;

[0012] (4) 将上述玉米渣、中药液与黑茶粉混合均匀,倒入 6-8 倍纯净水混合,接种适量醋酸菌,常温发酵 10-15 天,过滤,滤液灭菌后得到茶醋;

[0013] (5) 将上述茶醋冷冻成冰,打成碎冰块,得到醋冰块,与上述营养粉、玉米汁混合均匀,得到成品。

[0014] 与现有技术相比,本发明的优点是:

[0015] 本发明将玉米粒、番荔枝等原料煮成浆料,过滤得到的玉米渣与中药原料、黑茶粉用醋酸菌发酵制成茶醋,冷冻成冰,添加到玉米汁中,不但使其酸甜美味、冰凉爽口、营养丰富、风味独特,更具有降糖降压、延缓衰老、健脾益胃、防癌抗癌、美容护肤、排毒通便、调节血糖的功效。

具体实施方式

[0016] 下面结合实施例对本发明作进一步详细描述：

[0017] 实施例：

[0018] 一种冰镇茶醋降糖饮料，是由下述重量(斤)的原料制成：

[0019] 玉米粒 100、番荔枝 20、羊栖菜 4、洛神花 10、甜菊叶 10、黑枸杞 7、青钱柳叶 3、葛根 6、菊芋 2、红薯藤 2、黄瓜籽 4、柿叶 3、黑茶粉 20、营养粉 10、醋酸菌适量；

[0020] 所述营养粉是由下述重量比的原料制成：荞麦仁：菱角叶：海藻粉=8：1：1，葡萄酒适量。

[0021] 一种冰镇茶醋降糖饮料制备方法，包括以下步骤：

[0022] (1) 将荞麦仁、菱角叶拣杂洗净，晒干后送入锅中，倒入适量葡萄酒，小火翻炒至吸干，取出和海藻粉混合均匀，超微粉碎后得到营养粉；

[0023] (2) 将新鲜玉米粒拣杂洗净，新鲜番荔枝去壳去核，新鲜羊栖菜、洛神花、甜菊叶去杂洗净，全部送入锅中，倒入 15 倍清水，煮沸后打浆，再小火慢炖 5 小时，离心分离，得到玉米汁和玉米渣；

[0024] (3) 将黑枸杞、青钱柳叶、葛根、菊芋、红薯藤、黄瓜籽、柿叶混合粉碎，加入 10 倍清水，文火煎煮 2 小时，过滤去渣，得到中药液；

[0025] (4) 将上述玉米渣、中药液与黑茶粉混合均匀，倒入 8 倍纯净水混合，接种适量醋酸菌，常温发酵 15 天，过滤，滤液灭菌后得到茶醋；

[0026] (5) 将上述茶醋冷冻成冰，打成碎冰块，得到醋冰块，与上述营养粉、玉米汁混合均匀，得到成品。