



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102940289 A

(43) 申请公布日 2013.02.27

(21) 申请号 201210473913.6

(22) 申请日 2012.11.21

(71) 申请人 王金民

地址 471700 河南省洛宁县城郊乡吴村(肉  
联厂院内)洛宁西部兄弟食品有限公  
司

(72) 发明人 王金民

(51) Int. Cl.

A23L 2/02(2006.01)

A23L 1/29(2006.01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

金珠果保健饮料的制备工艺

(57) 摘要

本发明涉及的是金珠果保健饮料的制备工艺,其特征是:选用金珠果、野生沙梨混合榨汁,再与榨取的刺梨鲜汁混合成综合汁液,然后进行脱气、除涩,添加白沙糖、柠檬酸等辅料进行调配,杀菌即得;其具有风味独特,润肺止咳,清热祛火的保健功能。

1. 金珠果保健饮料的制备工艺,其牲是以下制备方法:

a、金珠果、野生沙梨混合汁的制取:选用成熟金珠果、野生沙梨鲜果,洗净,去杂质,采用不锈钢榨汁机,榨取金珠果、野生沙梨混合果汁,过滤,弃渣,果汁脱气,杀菌,5℃低温封存,备用。

b、刺梨汁的制取:选用橙黄色,无霉烂,无病虫害,七八成熟的果实,洗净,去杂质,将其破碎为3-5mm果块,送入不锈钢榨汁机中进行榨汁,出汁率达50%以下,榨得的刺梨汁液中,有较多的果肉粗纤维,种子碎片等杂质,用100目滤网除掉,得纯果原汁,备用。

c、澄清、过滤:金珠果、野生沙梨汁和刺梨汁中都含有一定量的单宁类物质,会使涩味重,口感差,并使产品的色泽不稳定,会发生严重的褐变,失去商品价值;可采用0.5%食用明胶,配成10%的明胶溶液,在充分搅拌下,慢慢加入到a步骤和b步骤制取的金珠果、野生沙梨汁和刺梨汁综合汁液中,同时加入0.2%硅藻土,于15℃条件下静置24h以上,取上清液,用硅藻土过滤机过滤,可得到无涩味、有清凉感、清彻透明的综合混合汁。

d、产品配方:取金珠果、野生沙梨汁50%、刺梨汁20%、白砂糖5%、苹果酸0.5%、柠檬酸1.3%、柠檬酸钠1.3%、阿斯巴甜0.06%、乙基麦芽酚0.06%,清甜素0.12%、纯净水100%。

e、调配:取c步骤获得的综合混合汁,置入配料锅,开动搅拌器充分搅匀,然后用真空脱气机在真空度 $9 \times 10^4$ - $10 \times 10^4$ Pa,果汁温度25℃以下进行脱气,排出果汁中的空气,可避免产品中VC氧化和色泽、风味劣变;之后将混合果汁立即入高温瞬时杀菌机在95-100℃下杀菌30s,并在无菌灌装条件下装入洗净并消毒的玻璃瓶或易拉罐中封盖,即得。

## 金珠果保健饮料的制备工艺

### 技术领域

[0001] 本发明涉及的是金珠果保健饮料的制备工艺。

### 背景技术

[0002] 金珠果是一种野生沙梨改良品种,口感酸甜,没有野生的涩味,个大,很受消费者欢迎。其同样具有润肺止咳,清热祛火的功能。近年来因种植面积扩大,果品受到积压。有人建议将其榨汁开发饮品,寻找出路。但其饮品是普通产品,在市场上也没有竞争力。为了提高金珠果的原生态产品的特点,经研究认为把金珠果和野生沙梨混合加工特色功能饮料,提高它原野生的润肺止咳奇效,将很有卖点。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种金珠果保健饮料的制备工艺。

[0004] 本发明的目的是这样实现的:

[0005] a、金珠果、野生沙梨混合汁的制取:选用成熟金珠果、野生沙梨鲜果,洗净,去杂质,采用不锈钢榨汁机,榨取金珠果、野生沙梨混合果汁,过滤,弃渣,果汁脱气,杀菌,5℃低温封存,备用。

[0006] b、刺梨汁的制取:选用橙黄色,无霉烂,无病虫害,七八成熟的果实,洗净,去杂质,将其破碎为3-5mm果块,送入不锈钢榨汁机中进行榨汁,出汁率达50%以下,榨得的刺梨汁液中,有较多的果肉粗纤维,种子碎片等杂质,用100目滤网除掉,得纯果原汁,备用。

[0007] c、澄清、过滤:金珠果、野生沙梨汁和刺梨汁中都含有一定量的单宁类物质,会使涩味重,口感差,并使产品的色泽不稳定,会发生严重的褐变,失去商品价值。可采用0.5%食用明胶,配成10%的明胶溶液,在充分搅拌下,慢慢加入到a步骤和b步骤制取的金珠果、野生沙梨汁和刺梨汁综合汁液中,同时加入0.2%硅藻土,于15℃条件下静置24h以上,取上清液,用硅藻土过滤器过滤,可得到无涩味、有清凉感、清彻透明的综合混合汁。

[0008] d、产品配方:取金珠果、野生沙梨汁50%、刺梨汁20%、白砂糖5%、苹果酸0.5%、柠檬酸1.3%、柠檬酸钠1.3%、阿斯巴甜0.06%、乙基麦芽酚0.06%、清甜素0.12%、纯净水100%。

[0009] e、调配:取c步骤获得的综合混合汁,置入配料锅,开动搅拌器充分搅匀,然后用真空脱气机在真空度 $9 \times 10^4 - 10 \times 10^4$ Pa,果汁温度25℃以下进行脱气,排出果汁中的空气,可避免产品中VC氧化和色泽、风味劣变。之后将混合果汁立即入高温瞬时杀菌机在95-100℃下杀菌30s,并在无菌灌装条件下装入洗净并消毒的玻璃瓶或易拉罐中封盖。杀菌后,采用分段冷却,抽检合格,贴上标签即可出厂。

[0010] 本发明的积极效果在于:金珠果:口感酸甜,甘寒清热,甘酸养阴。金珠果的营养成分:可溶性固形物17.6%,可溶性糖11.06%,总酸0.56%,含有人体必需的8种氨基酸、丰富的B族维生素和矿物质,以及总酚和绿原酸等活性成分。野生沙梨:口感酸、涩,有清热除烦、解渴、润肺化痰止咳的作用,善治热病津伤的烦热口渴和肺热的干咳无痰等证。刺梨:

味酸甜,含极其丰富的营养物质,含 12 种维生素,其中 VC 平均含量为 2087.80mg/100g,为水果之首,含有 18 种无机盐和微量元素及超氧化歧化酶 (SOD),还含有原儿茶酸,β-谷甾醇和多种三萜类化合物等。甜味浓,可溶性固形物在 10%以上。因此刺梨果实有“果实营养库”的美称,有很高的营养保健价值。

### 具体实施方式

[0011] 结合配方详细说明其实施例及药物机理。

[0012] a、金珠果、野生沙梨混合汁的制取:选用成熟金珠果、野生沙梨鲜果,洗净,去杂质,采用不锈钢榨汁机,榨取金珠果、野生沙梨混合果汁,过滤,弃渣,果汁脱气,杀菌,5℃低温封存,备用。

[0013] b、刺梨汁的制取:选用橙黄色,无霉烂,无病虫害,七八成熟的果实,洗净,去杂质,将其破碎为 3-5mm 果块,送入不锈钢榨汁机中进行榨汁,出汁率达 50%以下,榨得的刺梨汁液中,有较多的果肉粗纤维,种子碎片等杂质,用 100 目滤网除掉,得纯果原汁,备用。

[0014] c、澄清、过滤:金珠果、野生沙梨汁和刺梨汁中都含有一定量的单宁类物质,会使涩味重,口感差,并使产品的色泽不稳定,会发生严重的褐变,失去商品价值。可采用 0.5%食用明胶,配成 10%的明胶溶液,在充分搅拌下,慢慢加入到 a 步骤和 b 步骤制取的金珠果、野生沙梨汁和刺梨汁综合汁液中,同时加入 0.2%硅藻土,于 15℃条件下静置 24h 以上,取上清液,用硅藻土过滤机过滤,可得到无涩味、有清凉感、清彻透明的综合混合汁。

[0015] d、产品配方:取金珠果、野生沙梨汁 50%、刺梨汁 20%、白砂糖 5%、苹果酸 0.5%、柠檬酸 1.3%、柠檬酸钠 1.3%、阿斯巴甜 0.06%、乙基麦芽酚 0.06%、清甜素 0.12%、纯净水 100%。

[0016] e、调配:取 c 步骤获得的综合混合汁,置入配料锅,开动搅拌器充分搅匀,然后用真空脱气机在真空度  $9 \times 10^4 - 10 \times 10^4$  Pa,果汁温度 25℃以下进行脱气,排出果汁中的空气,可避免产品中 VC 氧化和色泽、风味劣变。之后将混合果汁立即入高温瞬时杀菌机在 95-100℃下杀菌 30s,并在无菌灌装条件下装入洗净并消毒的玻璃瓶或易拉罐中封盖。杀菌后,采用分段冷却,抽检合格,贴上标签即可出厂。

[0017] 金珠果:口感酸甜,甘寒清热,甘酸养阴。金珠果的营养成分:可溶性固形物 17.6%,可溶性糖 11.06%,总酸 0.56%,含有人体必需的 8 种氨基酸、丰富的 B 族维生素和矿物质,以及总酚和绿原酸等活性成分。

[0018] 野生沙梨:口感酸、涩,有清热除烦、解渴、润肺化痰止咳的作用,善治热病津伤的烦热口渴和肺热的干咳无痰等证。

[0019] 刺梨:味酸甜,含极其丰富的营养物质,含 12 种维生素,其中 VC 平均含量为 2087.80mg/100g,为水果之首,含有 18 种无机盐和微量元素及超氧化歧化酶 (SOD),还含有原儿茶酸,β-谷甾醇和多种三萜类化合物等。甜味浓,可溶性固形物在 10%以上。因此刺梨果实有“果实营养库”的美称,有很高的营养保健价值。