



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103929982 A

(43) 申请公布日 2014. 07. 16

(21) 申请号 201280015201. 8

(51) Int. Cl.

(22) 申请日 2012. 09. 05

A23L 2/02 (2006. 01)

(66) 本国优先权数据

A23L 2/84 (2006. 01)

201110263097. 1 2011. 09. 07 CN

A23L 2/66 (2006. 01)

A23L 1/305 (2006. 01)

(85) PCT国际申请进入国家阶段日

A23L 2/38 (2006. 01)

2013. 11. 05

A23L 1/212 (2006. 01)

(86) PCT国际申请的申请数据

PCT/CN2012/081021 2012. 09. 05

(87) PCT国际申请的公布数据

W02013/034080 ZH 2013. 03. 14

(71) 申请人 中国食品发酵工业研究院

地址 100027 北京市朝阳区霄云路 32 号

(72) 发明人 蔡木易 谷瑞增 鲁军 易维学

董哲 马勇 潘兴昌 徐亚光

马永庆 林峰 金振涛 刘文颖

陈亮 陆路

(74) 专利代理机构 北京同立钧成知识产权代理

有限公司 11205

代理人 黄健

(54) 发明名称

一种天然果蔬酵素饮料及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种天然果蔬酵素饮料及其制备方法。所述酵素饮料以新鲜果蔬混合鲜榨汁并添加海洋鱼皮胶原肽作为发酵基质，经稀释调浆并灭菌后，依次经乳酸菌和酵母菌的分步发酵而制成，本发明产品利用乳酸菌和酵母菌对来自二种以上的新鲜果蔬原料的果蔬汁进行分步发酵，并添加海洋鱼皮胶原肽促进发酵菌种生长代谢，能够使天然果蔬中所含营养成分的代谢产物更为丰富，具有有益的营养健康作用。

