



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 105707622 A

(43)申请公布日 2016.06.29

(21)申请号 201610064321.7

A23L 33/00(2016.01)

(22)申请日 2016.01.29

(71)申请人 西藏景泰生物科技有限公司

地址 850000 西藏自治区拉萨市市辖区娘
热路18号

(72)发明人 张涛

(74)专利代理机构 北京超凡志成知识产权代理
事务所(普通合伙) 11371

代理人 吴开磊

(51) Int. Cl.

A23L 2/38(2006.01)

A23L 2/02(2006.01)

A23L 2/52(2006.01)

A23L 2/76(2006.01)

A23L 2/80(2006.01)

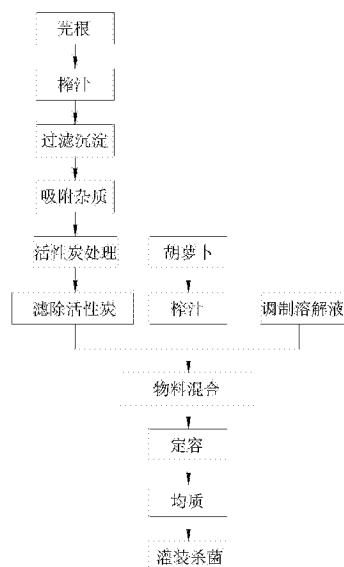
权利要求书1页 说明书8页 附图1页

(54)发明名称

一种芫根饮料及其制作方法

(57)摘要

一种芫根饮料,主要包括以下原料,按重量份数计:经活性炭吸附的芫根汁10~25份、白砂糖6~9份、柠檬酸0.08~0.25份和水57~84份。该芫根饮料风味佳、口感好。此外,本发明还涉及该芫根饮料的制作方法。



1. 一种芫根饮料,其特征在於,主要包括以下原料,按重量份数计:经活性炭吸附的芫根汁10~25份、白砂糖6~9份、柠檬酸0.08~0.25份和水57~84份。

2. 根据权利要求1所述的芫根饮料,其特征在於,所述原料按重量份数计还包括果汁8~12份和/或蔬菜汁8~12份。

3. 根据权利要求2所述的芫根饮料,其特征在於,所述蔬菜汁为胡萝卜汁,所述胡萝卜汁由胡萝卜和水制得,所述胡萝卜与所述水的质量比为0.8~1.2:1。

4. 根据权利要求1所述的芫根饮料,其特征在於,所述原料按重量份数计还包括磷酸二氢钾0.01~0.02份和/或环糊精0.18~0.22份。

5. 根据权利要求1所述的芫根饮料,其特征在於,所述原料按重量份数计还包括D-异抗坏血酸钠0.1~0.2份和/或柠檬酸钠0.1~0.2份。

6. 根据权利要求1所述的芫根饮料,其特征在於,所述原料按重量份数计还包括DL-苹果酸0.1~0.15份。

7. 一种权利要求1~6任一项所述的芫根饮料的制作方法,其特征在於,包括将所述经活性炭吸附的芫根汁、所述白砂糖、所述柠檬酸和所述水混合,然后均质,灌装杀菌。

8. 根据权利要求7所述的制作方法,其特征在於,所述活性炭吸附的方法为:往芫根汁中加入活性炭,所述芫根汁与所述活性炭的质量比为100:0.5~2,然后将所述芫根汁在2~5℃下静置0.5~1h,再滤除所述活性炭。

9. 根据权利要求8所述的制作方法,其特征在於,滤除所述活性炭的方法为:先利用100~200目的滤布进行初步过滤,再利用放置了硅藻土的滤纸进行二次过滤。

10. 根据权利要求7所述的制作方法,其特征在於,所述芫根汁的制作步骤包括:将芫根榨汁,并在室温下静置20~30min,然后滤除沉淀和杂质,得到芫根汁。

一种芫根饮料及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及饮品技术领域,且特别涉及一种芫根饮料及其制作方法。

背景技术

[0002] 高原反应是人体急进暴露于低压低氧环境后产生的各种病理性反应,是高原地区独有的常见病,常见的症状有头痛,失眠,食欲减退,疲倦,呼吸困难等。一般来讲,平原人快速进入海拔3000m以上高原时,50%~75%的人会出现高原反应。机体在适应一段时间后可以发生一系列的适应性变化,如通气量增加,以便使组织利用氧达到或接近正常水平;心脏速率加快,加大心脏泵血能力,以使心脏每搏输出量增加,改善缺氧状况;增加红细胞和血红蛋白量以增加携氧能力来保证机体的氧气供应等。但是一部分人对空气中氧分压较为敏感,适应性差,会出现一系列症状和机能代谢变化的高原适应不全症,也称为急性高原病。

[0003] 而高原地区特有的芫根恰好具有抗缺氧、缓解急性高原病的作用。芫根是一种药食两用植物,藏语名为“纽玛”,藏医学名著《四部医典》记载,芫根具有味甘性温、清热解毒、滋补增氧之功效。现代科学研究发现,芫根富含蛋白质、钙、磷、铁等营养成分,经常食用对人体非常有益;从药理试验的结果来看,它能够抗缺氧、抗疲劳、降血脂,还对水土不服等症状有极高的调解补充作用。

[0004] 现有技术中,将芫根予以利用,多是将其制作成芫根饮料,然而现有的以芫根为原料的饮料,都是将芫根打浆后加入糖、蜂蜜等调配后制成,制得的芫根饮料风味不佳、口感较差,以致于购买力低下,滞销量大,最终造成芫根资源的浪费。

发明内容

[0005] 本发明的目的在于提供一种芫根饮料,此芫根饮料具有风味佳、口感好的特点。

[0006] 本发明的另一目的在于提供一种芫根饮料的制作方法,以对芫根饮料的制作提供指引。

[0007] 本发明解决其技术问题是采用以下技术方案来实现的。

[0008] 一种芫根饮料,主要包括以下原料,按重量份数计:经活性炭吸附的芫根汁10~25份、白砂糖6~9份、柠檬酸0.08~0.25份和水57~84份。

[0009] 另外,一种芫根饮料的制作方法,其包括:将经活性炭吸附的芫根汁、白砂糖、柠檬酸和水混合,然后均质,灌装杀菌。

[0010] 本发明实施例的芫根饮料及其制作方法的有益效果是:芫根做成汁后,芫根中含有的某些分子以气体小分子的形态存在于芫根汁中。而芫根本身存在一种辛辣味,这种辛辣味也是因其组成分子而体现的,所以芫根做成汁后,多数具有辛辣特点分子也以气体小分子的形态存在于芫根汁中。本发明中,芫根汁需预先经过活性炭的吸附处理,在活性炭的作用下,芫根汁中含有的气体和部分固体将被吸附到活性炭的表面。由此,其中具有辛辣特点的小分子也就被同时吸附,从而极大的减少了制得的芫根饮料中的辛辣味,此种操作能够去除芫根70%以上的辛辣味。

[0011] 此外,本发明提供的芫根饮料中原料的糖酸比恰到好处,能够进一步改善芫根饮料的整体风味,使芫根饮料爽口不涩,味道好、口感佳,易于被大众接受。如此,当然也就促进了消费购买力度,降低了滞销率,避免了芫根浪费。

[0012] 本发明制得的芫根饮料风味佳,还具有抗缺氧的作用,携带方便,适合作为一种旅游产品进行开发,特别适用于前往高原地区的游客饮用。

附图说明

[0013] 为了更清楚的说明本发明实施例或现有技术中的技术方案,下面将对实施例或现有技术描述中所需要使用的附图作简单的介绍,显而易见地,下面描述中的附图仅仅是本发明的一些实施例,对于本领域普通技术人员来讲,在不付出创造性劳动的前提下,还可以根据这些附图获得其他的附图。

[0014] 图1是本发明实施例四提供的芫根饮料制作方法的流程图。

具体实施方式

[0015] 为使本发明实施例的目的、技术方案和优点更加清楚,下面将对本发明实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述。实施例中未注明具体条件者,按照常规条件或制造商建议的条件进行。所用试剂或仪器未注明生产厂商者,均为可以通过市售购买获得的常规产品。

[0016] 下面对本发明实施例的芫根饮料及其制作方法进行具体说明。

[0017] 芫根饮料主要包括以下原料,按重量份数计:经活性炭吸附的芫根汁10~25份、白砂糖6~9份、柠檬酸0.08~0.25份和水57~84份。

[0018] 为了进一步改善芫根饮料的风味,淡化芫根本身的辛辣味,并使芫根饮料的口味更加多元化,原料按重量份数计还包括了果汁8~12份和/或蔬菜汁8~12份。往原料中添加果汁和/或蔬菜汁能够使制得的芫根饮料营养更加丰富,口味更具层次,也会更加受大众喜爱。

[0019] 其中,蔬菜汁为胡萝卜汁,胡萝卜汁由胡萝卜和水制得,胡萝卜与水的质量比为0.8~1.2:1。适当的蔬菜、水的比值既能够保证饮料的风味,又能够避免其味道过于偏重于蔬菜味。当然,若选用其他蔬菜,则可以根据蔬菜的口味浓度对水的用量进行适当调整,扩大蔬菜与水的质量比至0.6~1.4:1。

[0020] 在制作胡萝卜汁时,可以选取新鲜无病虫害的胡萝卜,将其清洗后,去除表皮和中心柱状部分,然后切块,将切好的胡萝卜块与水混合后打浆,然后过滤出汁液,作为胡萝卜汁备用。当然,不对胡萝卜进行去皮处理也可以,不切块也可以,只要能够得到胡萝卜汁就行。当选用的是其他蔬菜时,也可以通过此种操作来制得蔬菜汁。

[0021] 此外,原料中按重量份数计还包括了磷酸二氢钾0.01~0.02份和/或环糊精0.18~0.22份。在原料中加入微量的磷酸二氢钾能够增加芫根饮料的甜味,如此,就可以适当减少糖分的添加,芫根饮料更加健康可口。而环糊精的外缘亲水而内腔疏水,它能够像酶一样提供一个疏水的结合部位,作为主体包络芫根汁中的辣味物质,进一步降低芫根饮料的辣味。而且环糊精还能够使芫根饮料中的各成分保持稳定状态,起到稳定作用。

[0022] 为了加强原料中各组分的风味的融合度,保证芫根饮料的整体风味,使制得的芫

根饮料口感更加温和,原料中按重量份数计还包括了D-异抗坏血酸钠0.1~0.2份和/或柠檬酸钠0.1~0.2份。D-异抗坏血酸钠和柠檬酸钠均能够起到调和组分的作用,使多种组分的风味相互融合,制得口感好,适于大众口味的芫根饮料。而且,D-异抗坏血酸钠和柠檬酸钠还具有护色的效果,能够保持制得的芫根饮料的外观颜色。

[0023] 原料按重量份数计还包括DL-苹果酸0.1~0.15份。DL-苹果酸的添加能够微调芫根饮料的糖酸比,使制得的芫根饮料味道更好。

[0024] 芫根饮料的制作方法包括将经活性炭吸附的芫根汁、白砂糖、柠檬酸和水混合,然后均质,灌装杀菌。将各成分原料混合后,利用均质来降低分散物尺度、提高分散物分布的均匀性,使各成分原料更加均匀的混合,形成更加稳定的体系,使制得的芫根饮料具有更高的品质。

[0025] 均质条件优选为38~42℃、10~20MPa。灌装杀菌时,可以利用超高温瞬时杀菌的方法,在130~140℃下杀菌3~5s,然后在无菌条件下灌装。当然,也可以通过其他的杀菌方法进行杀菌,如巴氏杀菌法。

[0026] 在对原料进行混合时,可以先取用少量的水,将白砂糖、柠檬酸加入这少量的水中混合,搅拌溶解,得到溶解液。然后将溶解液与芫根汁混合,再用剩下的水定容。若原料中还包括胡萝卜汁、磷酸二氢钾、环糊精、调和剂(D-异抗坏血酸钠或柠檬酸钠)、DL-苹果酸,则先将芫根汁与胡萝卜汁、环糊精混合,得到混合液,然后将白砂糖、柠檬酸、调和剂、DL-苹果酸溶于少量的水,制成溶解液,再将溶解液与混合液混合,加入磷酸二氢钾,用剩下的水定容。

[0027] 活性炭吸附的方法为:往芫根汁中加入活性炭,芫根汁与活性炭的质量比为100:0.5~2,然后将芫根汁在2~5℃下静置0.5~1h,再滤除活性炭。此种比例以及环境条件,有利于芫根汁中辣味物质被吸附。

[0028] 滤除活性炭的方法为:先利用100~200目的滤布进行初步过滤,再利用放置了硅藻土的滤纸进行二次过滤。初步过滤能够滤除粒径较大的活性炭,而利用放置了硅藻土的滤纸进行二次过滤,则能够在初步过滤后,将芫根汁中残留的粒径较小的活性炭及杂质滤除,保证芫根汁中无杂质残留。由于二次过滤时使用了硅藻土,所以获得的芫根汁中可能会残留有硅藻土,为了对芫根汁进行较彻底的杂质清除,在二次过滤后,还可以将芫根汁置于55~65℃下,水浴15~20min。

[0029] 芫根汁的制作步骤包括:将芫根榨汁,并在室温下静置20~30min,然后滤除沉淀和杂质,得到芫根汁。利用静置的方法显现出芫根汁中的沉淀,再滤除这些沉淀,如此,能够有效的减少制得的芫根饮料中的沉淀物,使芫根饮料的视觉效果更好,还有利于提升芫根饮料的口感。

[0030] 在对芫根进行处理时,可以选取新鲜、无病虫害的原产于青藏高原的芫根,将芫根清洗后去皮,切块榨汁,制得芫根汁。而在对芫根汁中的沉淀进行滤除时,可以先利用180~220目的滤布过滤沉淀,得到滤后汁液;然后在滤纸上放置硅藻土,将滤后汁液倒上去,利用硅藻土来吸附滤后汁液中残留的杂质,得到芫根汁清液。当然,上述选取并不作为限制,芫根也可以选取其他地区产的芫根,只要是芫根就行;而芫根也可以不进行去皮、切块处理,在工业生产中,将芫根打浆,得到芫根汁就行;在对芫根汁的沉淀进行过滤时,也可以采用其他的方法,如利用180~220目的筛网捞出沉淀;对杂质进行吸附时,硅藻土当然选用食

品级硅藻土,也可以选用其他物质,只要能够起到吸附食品中杂质作用的物质就行。

[0031] 以下结合实施例对本发明的特征和性能作进一步的详细描述:

[0032] 实施例一

[0033] 本发明的实施例一提供了一种芫根饮料,主要包括以下原料,按重量份数计:经活性炭吸附的芫根汁10份、白砂糖6份、柠檬酸0.08份和水83.92份。

[0034] 本实施例还提供了上述芫根饮料的制作方法,包括以下步骤:

[0035] a. 选取新鲜、无病虫害的芫根,将芫根洗净后榨汁,得到芫根汁;

[0036] b. 往芫根汁中加入活性炭,芫根汁与活性炭的质量比为100:0.5,然后将芫根汁在2℃下静置0.5h,再滤除活性炭;

[0037] c. 将步骤b得到的芫根汁与白砂糖、柠檬酸、水混合,得到混合液,然后将混合液在38℃、10MPa下进行均质,灌装,再在80℃下利用巴氏杀菌法杀菌15min。

[0038] 实施例二

[0039] 本发明的实施例二提供了一种芫根饮料,主要包括以下原料,按重量份数计:经活性炭吸附的芫根汁25份、橙汁12份、白砂糖9份、柠檬酸0.25份、D-异抗坏血酸钠0.1份、柠檬酸钠0.1份、DL-苹果酸0.15份和水53.4份。

[0040] 本实施例还提供了上述芫根饮料的制作方法,包括以下步骤:

[0041] a. 选取新鲜、无病虫害的芫根,将芫根洗净后榨汁,得到芫根汁;

[0042] b. 选取新鲜无病虫害的橙子,将其去皮去籽,然后与水混合后打浆,水与橙子的质量比为1.2:1,再过滤出汁液,作为橙汁备用;

[0043] c. 往芫根汁中加入活性炭,芫根汁与活性炭的质量比为100:2,然后将芫根汁在5℃下静置1h,再滤除活性炭;

[0044] d. 将芫根汁与步骤b得到的橙汁混合,再加入白砂糖、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、DL-苹果酸和水,混合搅拌,得到混合液,然后将混合液在42℃、20MPa下进行均质,再在140℃下超高温瞬时杀菌5s,无菌灌装。

[0045] 实施例三

[0046] 本发明的实施例三提供了一种芫根饮料,主要包括以下原料,按重量份数计:经活性炭吸附的芫根汁18份、黄瓜汁10份、白砂糖7份、柠檬酸0.12份、 γ -环糊精0.22份、柠檬酸钠0.15份、DL-苹果酸0.12份和水64.39份。

[0047] 本实施例还提供了上述芫根饮料的制作方法,包括以下步骤:

[0048] a. 选取新鲜、无病虫害的芫根,将芫根洗净后,切块榨汁,得到芫根汁;

[0049] b. 将芫根汁在室温下静置30min,然后利用220目的滤布过滤静置出的沉淀,得到滤后汁液,再在滤纸上放置硅藻土,将滤后汁液倒上去,得到清液的芫根汁;

[0050] c. 选取新鲜无病虫害的黄瓜,将其去皮去头去尾,然后与水混合后打浆,水与黄瓜的质量比为0.9:1,再过滤出汁液,作为黄瓜汁备用;

[0051] d. 往步骤b得到的芫根汁中加入活性炭,芫根汁与活性炭的质量比为100:1.2,然后将芫根汁在3℃下静置0.7h,再滤除活性炭;

[0052] e. 将原料中的水分为第一份水和第二份水,取用第一份水,将白砂糖、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸加入第一份水中,混合搅拌溶解,得到溶解液;

[0053] 将步骤d得到的芫根汁与步骤c得到的黄瓜汁混合,然后加入 γ -环糊精和溶解液,

再用第二份水定容；

[0054] f.将步骤e得到的溶液在40℃、15MPa下进行均质,再在135℃下超高温瞬时杀菌3s,无菌灌装。

[0055] 实施例四

[0056] 本发明的实施例四提供了一种芫根饮料,主要包括以下原料,按重量份数计:经活性炭吸附的芫根汁10份、胡萝卜汁8份、白砂糖6份、柠檬酸0.1份、柠檬酸钠0.1份、DL-苹果酸0.1份、磷酸二氢钾0.02份、β-环糊精0.2份和水75.68份。

[0057] 本实施例还提供了上述芫根饮料的制作方法,其工艺流程参见图1,包括以下步骤:

[0058] a.选取新鲜、无病虫害的原产于青藏高原的芫根,将芫根洗净后,切块榨汁,得到芫根汁;

[0059] b.将芫根汁在室温下静置28min,然后利用200目的滤布过滤芫根汁中的沉淀,得到滤后汁液,再在滤纸上放置硅藻土,将滤后汁液倒上去,利用硅藻土来吸附滤后汁液中残留的杂质,得到清液的芫根汁;

[0060] c.选取新鲜无病虫害的胡萝卜,将其清洗后去皮去芯,然后与水混合后打浆,水与胡萝卜的质量比为1:1,再过滤出汁液,作为胡萝卜汁备用;

[0061] d.往步骤b得到的芫根汁中加入活性炭,芫根汁与活性炭的质量比为100:1,然后将芫根汁在4℃下静置0.8h;

[0062] 利用100目的滤布进行初步过滤,再在滤纸上放置硅藻土,将初步过滤后的液体倒上去,进行二次过滤,然后将二次过滤得到的芫根汁置于65℃下,水浴20min;

[0063] e.将原料中的水分为第一份水和第二份水,取用第一份水,将白砂糖、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸加入第一份水中,混合搅拌溶解,得到溶解液;

[0064] 将步骤d得到的芫根汁与步骤c得到的胡萝卜汁混合,然后依次加入β-环糊精、溶解液、磷酸二氢钾,再用第二份水定容;

[0065] f.将步骤e得到的溶液在40℃、17MPa下进行均质,再在134℃下超高温瞬时杀菌4s,无菌灌装。

[0066] 实施例五

[0067] 本发明的实施例五提供了一种芫根饮料,主要包括以下原料,按重量份数计:经活性炭吸附的芫根汁15份、胡萝卜汁9份、白砂糖7.5份、柠檬酸0.1份、柠檬酸钠0.15份、DL-苹果酸0.12份、磷酸二氢钾0.02份、β-环糊精0.2份和水67.91份。

[0068] 本实施例还提供了上述芫根饮料的制作方法,包括以下步骤:

[0069] a.选取新鲜、无病虫害的原产于青藏高原的芫根,将芫根洗净后,切块榨汁,得到芫根汁;

[0070] b.将芫根汁在室温下静置22min,然后利用190目的滤布过滤芫根汁中的沉淀,得到滤后汁液,再在滤纸上放置硅藻土,将滤后汁液倒上去,利用硅藻土来吸附滤后汁液中残留的杂质,得到清液的芫根汁;

[0071] c.选取新鲜无病虫害的胡萝卜,将其清洗后,去除表皮和中心柱状部分,然后切块,将切好的胡萝卜块与水混合后打浆,水与胡萝卜的质量比为1:1,再过滤出汁液,作为胡萝卜汁备用;

[0072] d. 往步骤b得到的芫根汁中加入活性炭,芫根汁与活性炭的质量比为100:1.5,然后将芫根汁在4℃下静置0.6h;

[0073] 利用200目的滤布进行初步过滤,再在滤纸上放置硅藻土,将初步过滤后的液体倒上去,进行二次过滤,然后将二次过滤得到的芫根汁置于55℃下,水浴15min;

[0074] e. 将原料中的水分为第一份水和第二份水,取用第一份水,将白砂糖、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸加入第一份水中,混合搅拌溶解,得到溶解液;

[0075] 将步骤d得到的芫根汁与步骤c得到的胡萝卜汁混合,然后依次加入β-环糊精、溶解液、磷酸二氢钾,再用第二份水定容;

[0076] f. 将步骤e得到的溶液在40℃、10MPa下进行均质,再在134℃下超高温瞬时杀菌3s,无菌灌装。

[0077] 实施例六

[0078] 本发明的实施例六提供了一种芫根饮料,主要包括以下原料,按重量份数计:经活性炭吸附的芫根汁25份、胡萝卜汁12份、白砂糖9份、柠檬酸0.08份、柠檬酸钠0.2份、DL-苹果酸0.15份、磷酸二氢钾0.02份、β-环糊精0.2份和水53.35份。

[0079] 本实施例还提供了上述芫根饮料的制作方法,包括以下步骤:

[0080] a. 选取新鲜、无病虫害的原产于青藏高原的芫根,将芫根洗净后,切块榨汁,得到芫根汁;

[0081] b. 将芫根汁在室温下静置21min,然后利用180目的滤布过滤芫根汁中的沉淀,得到滤后汁液,再在滤纸上放置硅藻土,将滤后汁液倒上去,利用硅藻土来吸附滤后汁液中残留的杂质,得到清液的芫根汁;

[0082] c. 选取新鲜无病虫害的胡萝卜,将其清洗后,去除表皮和中心柱状部分,然后切块,将切好的胡萝卜块与水混合后打浆,水与胡萝卜的质量比为1:1,再过滤出汁液,作为胡萝卜汁备用;

[0083] d. 往步骤b得到的芫根汁中加入活性炭,芫根汁与活性炭的质量比为100:0.8,然后将芫根汁在2℃下静置0.7h;

[0084] 利用150目的滤布进行初步过滤,再在滤纸上放置硅藻土,将初步过滤后的液体倒上去,进行二次过滤,然后将二次过滤得到的芫根汁置于60℃下,水浴18min;

[0085] e. 将原料中的水分为第一份水和第二份水,取用第一份水,将白砂糖、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸加入第一份水中,混合搅拌溶解,得到溶解液;

[0086] 将步骤d得到的芫根汁与步骤c得到的胡萝卜汁混合,然后依次加入β-环糊精、溶解液、磷酸二氢钾,再用第二份水定容;

[0087] f. 将步骤e得到的溶液在40℃、12MPa下进行均质,再在134℃下超高温瞬时杀菌5s,无菌灌装。

[0088] 实施例七

[0089] 本发明的实施例七提供了一种芫根饮料,主要包括以下原料,按重量份数计:经活性炭吸附的芫根汁20份、胡萝卜汁10份、白砂糖8份、柠檬酸0.2份、柠檬酸钠0.2份、DL-苹果酸0.12份、磷酸二氢钾0.02份、β-环糊精0.2份和水61.26份。

[0090] 本实施例还提供了上述芫根饮料的制作方法,包括以下步骤:

[0091] a. 选取新鲜、无病虫害的原产于青藏高原的芫根,将芫根洗净后,切块榨汁,得到

芫根汁；

[0092] b.将芫根汁在室温下静置26min,然后利用210目的滤布过滤芫根汁中的沉淀,得到滤后汁液,再在滤纸上放置硅藻土,将滤后汁液倒上去,利用硅藻土来吸附滤后汁液中残留的杂质,得到清液的芫根汁；

[0093] c.选取新鲜无病虫害的胡萝卜,将其清洗后,去除表皮和中心柱状部分,然后切块,将切好的胡萝卜块与水混合后打浆,水与胡萝卜的质量比为1:1,再过滤出汁液,作为胡萝卜汁备用；

[0094] d.往步骤b得到的芫根汁中加入活性炭,芫根汁与活性炭的质量比为100:1.8,然后将芫根汁在5℃下静置0.6h；

[0095] 利用160目的滤布进行初步过滤,再在滤纸上放置硅藻土,将初步过滤后的液体倒上去,进行二次过滤,然后将二次过滤得到的芫根汁置于65℃下,水浴15min；

[0096] e.将原料中的水分为第一份水和第二份水,取用第一份水,将白砂糖、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸加入第一份水中,混合搅拌溶解,得到溶解液；

[0097] 将步骤d得到的芫根汁与步骤c得到的胡萝卜汁混合,然后依次加入β-环糊精、溶解液、磷酸二氢钾,再用第二份水定容；

[0098] f.将步骤e得到的溶液在40℃、15MPa下进行均质,再在90℃下利用巴氏杀菌法杀菌20min。

[0099] 为了更清楚地说明本发明提供的芫根饮料具有较佳的风味和较好的口感,本发明还对实施例七得到的芫根饮料的色泽、香气、口感和风味进行尝评对比统计(经100名随机挑选的群众的品评测试),对比例为现有技术中的芫根饮料,对比例的结果如表1所示,实施例七的结果如表2所示。

[0100] 表1

[0101]

项 目		效 果					
		一般 (60-70 分)		较好 (70-80)		好 (80-95 分)	
		人数		人数		人数	
色泽	清澈透亮度	/		85		15	
	有无沉淀	有	95	无	5		
	有无悬浮物	有	25	无	75		
香气		98		2		/	
口感	爽口度	65		34		1	
	甜度	10		72		18	
辛辣度		较辛辣		稍微辛辣		完全不辛辣	
		80		20		/	

[0102] 表2

[0103]

项 目		效 果					
		一般 (60-70 分)		较好 (70-80)		好 (80-95 分)	
		人数		人数		人数	
色泽	清澈透亮度	/		20		80	
	有无沉淀	有	/		无	100	
	有无悬浮物	有	/		无	100	
香气		3		67		30	
口感	爽口度	/		60		40	
	甜度	/		50		50	
辛辣度		较辛辣		稍微辛辣		完全不辛辣	
		1		88		11	

[0104] 由上表可知,本发明提供的芫根饮料的色泽好,风味佳,口感也好,还具有抗缺氧作用,适合大范围推广。

[0105] 以上所述仅为本发明的优选实施例而已,并不用于限制本发明,对于本领域的技术人员来说,本发明可以有各种更改和变化。凡在本发明的精神和原则之内,所作的任何修改、等同替换、改进等,均应包含在本发明的保护范围之内。

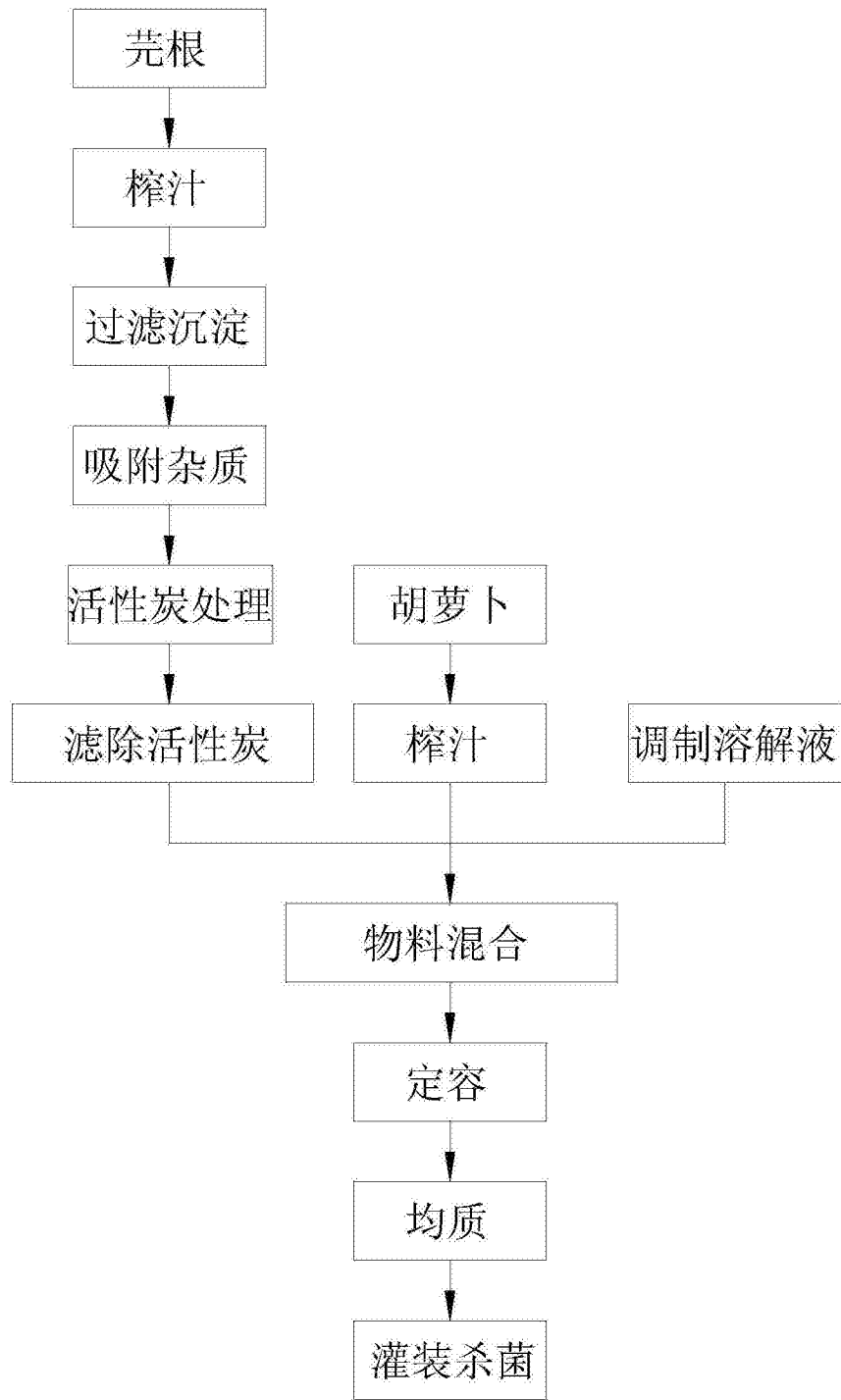


图1