



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103989219 A

(43) 申请公布日 2014. 08. 20

(21) 申请号 201410167143. 1

(22) 申请日 2014. 04. 24

(71) 申请人 安徽金鹰农业科技有限公司

地址 233000 安徽省蚌埠市燕山乡田荣村

(72) 发明人 田益坤

(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

(51) Int. Cl.

A23L 2/02 (2006. 01)

A23L 1/30 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种蓝莓复合营养果露及其加工方法

(57) 摘要

本发明公开了一种蓝莓复合营养果露及其加工方法,由下列重量份的原料组成:蓝莓 30-50、猕猴桃 30-40、文冠果果仁 10-20、白玉豆 15-25、芹菜叶冻干粉 4-6、紫苏叶 2-3、刺玫果 2-3、玉美人 2-3、石榴皮 1-2、金雀根 1-2、黄皮核 2-3、苹果原醋 8-12、营养添加剂 5-10、米酒 30-60。本发明蓝莓复合营养果露,酸甜爽口,飘逸果味醇香,风味独特,集多种原料和营养成份于一身,不含防腐剂、无污染、属绿色食品,能够保护提高肠胃器官,增强代谢功能,促进营养消化吸收,长期饮用,具有防癌、抗衰、美白润肤、排毒养颜的功效,能够健体强身,延年益寿。

1. 一种蓝莓复合营养果露,其特征在于,是由以下重量份的原料组成:

蓝莓 30-50、猕猴桃 30-40、文冠果果仁 10-20、白玉豆 15-25、芹菜叶冻干粉 4-6、紫苏叶 2-3、刺玫果 2-3、玉美人 2-3、石榴皮 1-2、金雀根 1-2、黄皮核 2-3、苹果原醋 8-12、营养添加剂 5-10、米酒 30-60;

所述的营养添加剂由下述重量份的原料制成: 筋菜 10-20、黑蜂蜂蜜 6-10、海参肽 0.5-2、大葱籽粉 3-5、苦瓜籽粉 3-6、生菜籽粉 2-4、五味子粉 5-8、甜菊糖苷 0.2-0.4、米酒 8-15、胶原蛋白粉 2-4、薏仁油适量;

所述的营养添加剂的制备方法为:将筋菜除杂洗净切段,加入米酒、黑蜂蜂蜜搅拌均匀,腌制 1-2 天,捞出筋菜段,45-60℃下烘干,研磨成粉,与海参肽、甜菊糖苷、大葱籽粉等其他剩余粉体混合均匀,加入含有适量薏仁油锅内翻炒至干香,在精磨至 200-300 目,即得。

2. 一种如权利要求 1 所述的蓝莓复合营养果露的加工方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)、将蓝莓、猕猴桃洗净除杂得到果肉,送入果浆机,加 1-2 倍水打制成浆,得果浆,加入米酒搅拌均匀,在 0-10℃密封静置 1-3 天,离心过滤,得果米酒;

(2)、将紫苏叶、刺玫果、玉美人、石榴皮、金雀根、黄皮核混合,加 5-10 倍水煎煮 1-3 小时,过滤去渣,得煎煮液;

(3)、将文冠果果仁、白玉豆分别洗净晒干,加入煎煮液文火翻炒微干,加入苹果原醋搅动至浸润均匀,再加 4-6 倍水煮沸 10-15 分钟,打制成浆,过滤去渣,得浆液;

(4)、将浆液、果米酒及其他剩余原料混合均匀,文火焖润至沸,再经均质、灭菌、灌装即得。

一种蓝莓复合营养果露及其加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种蓝莓复合营养果露及其加工方法,属于食品加工技术领域。

背景技术

[0002] 蓝莓为小浆果,果实呈蓝色,近圆形,果肉细腻,种子极小,甜酸适度,且具有香爽宜人的香气,可鲜食,果实中富含水果中常见的多种营养成分,以及花色素苷、类黄酮等抗氧化剂和细菌生长抑制剂,属高氨基酸、高锌、高铁、高铜、高维生素的果品,具有良好的营养保健作用,包括增强视力、消除眼睛疲劳、防止脑神经老化、抗癌、软化血管、增强人体免疫等,其营养价值远高于苹果、葡萄、橘子等水果,堪称“世界水果之王,既可鲜食,又可加工成多种食品、保健品,深受消费者喜爱,具有很高的经济价值和广阔的市场前景。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种蓝莓复合营养果露及其加工方法。

[0004] 本发明采用的技术方案如下:

一种蓝莓复合营养果露,是由以下重量份的原料组成:

蓝莓 30-50、猕猴桃 30-40、文冠果果仁 10-20、白玉豆 15-25、芹菜叶冻干粉 4-6、紫苏叶 2-3、刺玫果 2-3、玉美人 2-3、石榴皮 1-2、金雀根 1-2、黄皮核 2-3、苹果原醋 8-12、营养添加剂 5-10、米酒 30-60;

所述的营养添加剂由下述重量份的原料制成: 筋菜 10-20、黑蜂蜂蜜 6-10、海参肽 0.5-2、大葱籽粉 3-5、苦瓜籽粉 3-6、生菜籽粉 2-4、五味子粉 5-8、甜菊糖苷 0.2-0.4、米酒 8-15、胶原蛋白粉 2-4、薏仁油适量;

所述的营养添加剂的制备方法为:将筋菜除杂洗净切段,加入米酒、黑蜂蜂蜜搅拌均匀,腌制 1-2 天,捞出筋菜段,45-60℃下烘干,研磨成粉,与海参肽、甜菊糖苷、大葱籽粉等其他剩余粉体混合均匀,加入含有适量薏仁油锅内翻炒至干香,在精磨至 200-300 目,即得。

[0005] 所述的蓝莓复合营养果露的加工方法,包括以下步骤:

(1)、将蓝莓、猕猴桃洗净除杂得到果肉,送入果浆机,加 1-2 倍水打制成浆,得果浆,加入米酒搅拌均匀,在 0-10℃密封静置 1-3 天,离心过滤,得果米酒;

(2)、将紫苏叶、刺玫果、玉美人、石榴皮、金雀根、黄皮核混合,加 5-10 倍水煎煮 1-3 小时,过滤去渣,得煎煮液;

(3)、将文冠果果仁、白玉豆分别洗净晒干,加入煎煮液文火翻炒微干,加入苹果原醋搅动至浸润均匀,再加 4-6 倍水煮沸 10-15 分钟,打制成浆,过滤去渣,得浆液;

(4)、将浆液、果米酒及其他剩余原料混合均匀,文火焖润至沸,再经均质、灭菌、灌装即得。

[0006] 本发明中筋菜为五加科植物,是一种营养和保健价值很高的野生蔬菜,可以提高人体免疫力,提高血管弹性,清洁血管,能促进胆固醇分解,可预防流行性感、上呼吸道感

染等疾病；筋菜中含有谷氨酸，具有健脑和增强脑细胞呼吸作用的功能，有利于大脑发育。筋菜叶绿素的含量很高，可增强心脏功能，影响血管系统，具有疏通血管、降血脂、降血压、平衡血糖，增强肝脏代谢功能。同时有抑菌作用，可对消炎药物起辅助作用；

刺玫果为蔷薇科的干果，含有黄酮类，有机酸、香豆素类、甾醇、三萜类、复烯炔类、皂甙、蛋白质、糖类、脂肪油、挥发油、和十七种氨基酸，有显著的抗衰老、抗疲劳、抗辐射、耐缺氧、除血栓、降血压、防癌、治癌、强身壮阳、健脑增智、延年益寿的作用。

[0007] 与现有技术相比，本发明的优点是：

本发明蓝莓复合营养果露，酸甜爽口，飘逸果味醇香，风味独特，集多种原料和营养成分于一身，不含防腐剂、无污染、属绿色食品，能够保护提高肠胃器官，增强代谢功能，促进营养消化吸收，长期饮用，具有防癌、抗衰、美白润肤、排毒养颜的功效，能够健体强身，延年益寿。

具体实施方式

[0008] 一种蓝莓复合营养果露，是由以下重量(斤)的原料组成：

蓝莓 50、猕猴桃 40、文冠果果仁 20、白玉豆 25、芹菜叶冻干粉 6、紫苏叶 3、刺玫果 2、玉美人 3、石榴皮 2、金雀根 2、黄皮核 3、苹果原醋 12、营养添加剂 10、米酒 60；

所述的营养添加剂由下述重量(斤)的原料制成：筋菜 20、黑蜂蜂蜜 10、海参肽 2、大葱籽粉 5、苦瓜籽粉 6、生菜籽粉 4、五味子粉 8、甜菊糖苷 0.4、米酒 15、胶原蛋白粉 4、薏仁油适量；

所述的营养添加剂的制备方法为：将筋菜除杂洗净切段，加入米酒、黑蜂蜂蜜搅拌均匀，腌制 2 天，捞出筋菜段，60℃下烘干，研磨成粉，与海参肽、甜菊糖苷、大葱籽粉等其他剩余粉体混合均匀，加入含有适量薏仁油锅内翻炒至干香，在精磨至 300 目，即得。

[0009] 所述的蓝莓复合营养果露的加工方法，包括以下步骤：

(1)、将蓝莓、猕猴桃洗净除杂得到果肉，送入果浆机，加 2 倍水打制成浆，得果浆，加入米酒搅拌均匀，在 10℃密封静置 2 天，离心过滤，得果米酒；

(2)、将紫苏叶、刺玫果、玉美人、石榴皮、金雀根、黄皮核混合，加 10 倍水煎煮 3 小时，过滤去渣，得煎煮液；

(3)、将文冠果果仁、白玉豆分别洗净晒干，加入煎煮液文火翻炒微干，加入苹果原醋搅动至浸润均匀，再加 6 倍水煮沸 15 分钟，打制成浆，过滤去渣，得浆液；

(4)、将浆液、果米酒及其他剩余原料混合均匀，文火焖润至沸，再经均质、灭菌、灌装即得。