



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106418105 A

(43)申请公布日 2017.02.22

(21)申请号 201610828954.0 *A23F 3/32*(2006.01)

(22)申请日 2016.09.19 *A23F 3/18*(2006.01)

(71)申请人 广东一方制药有限公司

地址 528244 广东省佛山市南海区里水镇  
旗峰工业开发区

(72)发明人 肖新玉 罗艳萍 程学仁 张风  
张冬林 曹亚兰 罗汝锋 苏文聪

(74)专利代理机构 广州致信伟盛知识产权代理  
有限公司 44253

代理人 彭玲

(51)Int.Cl.

*A23L 2/395*(2006.01)

*A23L 2/52*(2006.01)

*A23L 2/50*(2006.01)

*A23L 33/105*(2016.01)

权利要求书1页 说明书7页

(54)发明名称

一种植物固体饮料的制备方法

(57)摘要

发明公开了一种植物固体饮料的制备方法,由下述重量份的原料制成:玫瑰花0.5~1.5份、红枣0.5~1.5份、山楂0.5~1.5份、桑椹0.05~0.2份、甘草0.1~0.5份、红茶0.1~0.5份、麦芽糊精0.5~1.5份、果糖0.5~3份、甜菊糖苷0.01~0.05份,其中玫瑰花粉碎,预先收集芳香水,抽取滤液后的玫瑰花渣再与其它物料一起水提,红茶、红枣通过粉碎处理后采用微波提取工艺,该方法既能有效保留玫瑰花、红茶、红枣的天然香气及原有滋味,又能最大限度地保护茶多酚类热敏性成分,制备得到的植物固体饮料香气浓郁,口感酸甜、滋味丰满、风味独特,具有美容、养气血、健脾促消化等保健功效。

1. 一种植物固体饮料的制备方法, 该植物固体饮料由下述重量份的原料制成: 玫瑰花0.5~1.5份、红枣0.5~1.5份、山楂0.5~1.5份、桑椹0.05~0.2份、甘草0.1~0.5份、红茶0.1~0.5份、麦芽糊精0.5~1.5份、果糖0.5~3份、甜菊糖苷0.01~0.05份, 其特征在于, 包括如下步骤:

(1) 取玫瑰花, 粉碎, 加入6~10倍重量水, 加热煮沸蒸馏, 收集玫瑰花芳香水, 抽取滤液, 滤过, 得到玫瑰花提取液和玫瑰花渣;

(2) 取红茶, 粉碎, 微波提取两次, 每次提取10-20分钟, 第一次加入8~12倍重量水, 第二次加入3-6倍重量水, 合并两次滤液, 得红茶提取液;

(3) 取红枣, 粉碎, 微波提取两次, 每次提取10-20分钟, 第一次加入10~14倍重量水, 第二次加入6-10倍重量水, 合并两次滤液, 60~70℃减压浓缩至相对密度为1.08~1.2的红枣清膏;

(4) 将红茶提取液加入到红枣清膏中, 加入麦芽糊精, 加热搅拌, 溶解均匀, 进行喷雾干燥, 得红茶红枣提取物;

(5) 取玫瑰花渣、山楂、桑椹、甘草, 加入8~18倍重量水, 煎煮1~2小时, 滤过, 得滤液, 将滤液与玫瑰花提取液合并, 在60~70℃下减压浓缩至相对密度1.05~1.12的清膏, 将清膏加入麦芽糊精, 加热搅拌, 溶解均匀, 再加入玫瑰花芳香水, 80℃以上保温10~15分钟, 进行喷雾干燥, 得玫瑰花山楂提取物;

(6) 取红茶红枣提取物、玫瑰花山楂提取物, 与果糖、甜菊糖苷混合均匀, 制粒、包装, 制成玫瑰花红枣植物固体饮料。

2. 根据权利要求1所述的植物固体饮料的制备方法, 其特征在于, 步骤(1)中, 收集的玫瑰花芳香水为玫瑰花药材量的2-4倍。

3. 根据权利要求1所述的植物固体饮料的制备方法, 其特征在于, 步骤(2)和(3)中, 每次微波提取时, 预先搅拌均匀, 搅拌5-10分钟。

4. 根据权利要求1所述的植物固体饮料的制备方法, 其特征在于, 步骤(4)和(5)中, 所述喷雾干燥的工艺参数为: 控制喷干机进风温度为175 ~ 185℃, 出风温度为85 ~ 95℃。

5. 根据权利要求1所述的植物固体饮料的制备方法, 其特征在于, 步骤(5)中, 将清膏加入麦芽糊精, 加热搅拌, 溶解均匀, 再加入玫瑰花芳香水, 80℃以上保温10~15分钟, 进行喷雾干燥。

## 一种植物固体饮料的制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明属于保健食品、食品技术领域,具体涉及一种植物固体饮料的制备方法。

### 背景技术

[0002] 植物固体饮料与传统的液体饮料相比,具有运输和携带方便、易于保存等特点,与其它类型的固体饮料相比,其以药食两用的植物原料的为主,不添加香精、色素等成分,通过科学的配伍和技术工艺的改进,使产品的香气、滋味、有效成分的含量等均达到最佳状态。

[0003] 传统的固体饮料多采用水或乙醇提取工艺,其缺点是很难保存原料本身的香气和滋味以及有效成分的保留率问题。专利201510407331.1公布了一种玫瑰花果固体饮料及其制备方法,其主要原料组成为玫瑰花、大枣、桑椹、玫瑰茄、山楂,其中玫瑰花经过煮提、冷凝过程收集芳香水,芳香水再经过浓缩过程,其香气将受到严重损失。专利201610314公布了一种红茶固体饮料的制备方法,其组成原料包含红茶粉、酸枣仁、玫瑰花、菠菜、黄花菜、益智仁、马齿苋、延胡索、菠萝粉、豆浆粉、银耳粉、柠檬酸、木糖醇,其中酸枣仁、玫瑰花、菠菜、黄花菜采用榨汁工艺,得混合汁液,益智仁、马齿苋、延胡索采用煎煮工艺,得到煎煮液,红茶粉、菠萝粉、豆浆粉、银耳粉加入到上述混合汁液和煎煮液中,经烘干,制备而成,其普通压榨工艺未能有效收集到玫瑰花中的芳香性成分,另外红茶粉直接加入到压榨汁液和煎煮液中,再经过烘干工艺,其耗时较长,不利于红茶香气及茶多酚类有效成分的保留,此外,红茶粉未经提取或其它处理过程直接制成的固体饮料其口感会有异物不适感。

### 发明内容

[0004] 为解决植物原料的香气保留问题及有效成分的保留率问题,本发明的目的在于提供一种植物固体饮料的制备方法,该方法既能有效保留原料自身的天然香气及原有滋味,又能最大限度地保留有效成分,该方法制备的植物固体饮料纯天然无添加,香气浓郁,口感酸甜、滋味丰满、风味独特。

[0005] 本发明是通过以下技术方案实现:

本发明所提供的植物固体饮料由下述重量份的原料制成:玫瑰花0.5~1.5份、红枣0.5~1.5份、山楂0.5~1.5份、桑椹0.05~0.2份、甘草0.1~0.5份、红茶0.1~0.5份、麦芽糊精0.5~1.5份、果糖0.5~3份、甜菊糖苷0.01~0.05份。

[0006] 本发明中各原料的药理作用如下报述:

玫瑰花:性温,味甘、微苦。归肝、脾经。具有行气解郁、和血、止痛及养颜美容的功效,用于肝胃气痛、食少呕恶、月经不调、跌扑伤痛。玫瑰花还有很高的食用价值,其富含维生素C、维生素A、维生素B、维生素E、维生素K、单宁酸、柠檬酸、苹果酸及多种人体必须微量元素,食之味道鲜美,是一种可供食用的药物。另外,玫瑰花也广泛用于香精香料、天然色素及美容化妆用品等。

[0007] 红枣:性温,味甘。归脾、胃、心经。有补中益气、养血安神之功,用于脾虚食少,乏力

便溏,妇人脏躁。红枣色泽优美、香甜可口、营养丰富,含有丰富的蛋白质、多种氨基酸、多糖、膳食纤维、及黄酮类化合物,是集营养和医疗保健于一体的优质滋补果品,民间流传的“一天三个枣、红颜不显老”的谚语充分说明其具有极高的营养价值。

[0008] 山楂:性微温,味酸、甘。归脾、胃、心经。有消食健脾、行气散淤、化浊降脂的功效,主要用于肉食积滞、胃脘胀满、泻痢腹痛、瘀血经闭、产后瘀阻、心腹刺痛、胸痹心痛、疝气疼痛、高脂血症。山楂主要含有黄酮类、低聚黄烷类、有机酸类、微量元素,另外还含有三萜类、甾体类和有机胺类等功效成分。近几年来,山楂在降血脂、降压、抗癌、强心、保肝、抗氧化、抗菌等方面的药理作用及其作用机制方面取得了重大进展。此外,山楂可调节肠道、清除羟自由基,具有润肠通便、美容养颜的功效。山楂也因其味酸气香的独特滋味,广泛用于食品行业中。

[0009] 桑椹:性寒,味甘、酸。归心、肝、肾经。具有滋阴补血、生津止渴、润肠通便等功效,主要用于阴亏血虚之眩晕、耳鸣、失眠、须发早白、肠燥便秘、津伤口渴或消渴等证。桑椹营养丰富,含有含有丰富的糖类、有机酸、脂类、维生素、鞣质、矢车菊素等成分,以及及锌、锰、钙、铁等营养元素,具有调节免疫系统、促进造血细胞生长、抗诱变、降血糖、降血脂、护肝等药理作用。另外,桑椹具有抗氧化功能,具有美容保健的功能。桑椹滋味酸甜,在食品工业中有着广泛的应用。

[0010] 甘草:性平,味甘。归心、肺、脾、胃经。具有补脾益气、清热解毒、祛痰止咳、缓急止痛,调和诸药的功用。甘草有效成分主要有甘草甜素、甘草次酸、甘草苷元、甘草多糖等,是临床最常应用的中药之一。现代研究表明,甘草具有肾上腺皮质激素样作用,抗炎作用,抑菌作用、抗病毒作用、解毒作用,祛痰镇咳作用,保肝作用,降血脂作用及抗心律失常等多方面的作用。另外,甘草具有较好的抗衰老作用,广泛用于化妆品行业、美容保健行业。

[0011] 红茶:红茶性温,具有红茶特有的色、香、味。红茶含有茶多酚、多糖、生物碱、维生素类、矿物质、微量元素等成分,具有调血脂、降血糖、抗动脉粥样硬化、抗肿瘤、抗衰老、美容减肥等药理作用。茶叶的主要活性成分有嘌呤类生物碱和多酚类化合物,茶多酚为热不稳定性成分。

[0012] 本发明上述植物固体饮料的制备方法,包括如下步骤:

(1)取玫瑰花,粉碎,加入6~10倍重量水,加热煮沸蒸馏,收集玫瑰花芳香水,抽取滤液,滤过,得到玫瑰花提取液和玫瑰花渣;

(2)取红茶,粉碎,微波提取两次,每次提取10-20分钟,第一次加入8~12倍重量水,第二次加入3-6倍重量水,合并两次滤液,得红茶提取液;

(3)取红枣,粉碎,微波提取两次,每次提取10-20分钟,第一次加入10~14倍重量水,第二次加入6-10倍重量水,合并两次滤液,60~70℃减压浓缩至相对密度为1.08~1.2的红枣清膏;

(4)将红茶提取液加入到红枣清膏中,加入麦芽糊精,加热搅拌,溶解均匀,进行喷雾干燥,得红茶红枣提取物;

(5)取玫瑰花渣、山楂、桑椹、甘草,加入8~18倍重量水,煎煮1~2小时,滤过,得滤液,将滤液与玫瑰花提取液合并,在60~70℃下减压浓缩至相对密度1.05~1.12的清膏,将清膏加入麦芽糊精,加热搅拌,溶解均匀,再加入玫瑰花芳香水,80℃以上保温10~15分钟,进行喷雾干燥,得玫瑰花山楂提取物;

(6)取红茶红枣提取物、玫瑰花山楂提取物,与果糖、甜菊糖苷混合均匀,制粒、包装,制成玫瑰花红枣植物固体饮料。

[0013] 优选的,步骤(1)中,收集的玫瑰花芳香水为玫瑰花药材量的2-4倍。

[0014] 优选的,步骤(2)和(3)中,每次微波提取时,预先搅拌均匀,搅拌5-10分钟,使药材与水充分接触,便于有效成分的提出。

[0015] 优选的,步骤(4)和(5)中,所述喷雾干燥的工艺参数为:控制喷干机进风温度为175~185℃,出风温度为85~95℃。

[0016] 优选的,步骤(5)中,将清膏加入麦芽糊精,加热搅拌,溶解均匀,再加入玫瑰花芳香水,80℃以上保温10~15分钟,使其进一步进行灭菌处理,又能保持玫瑰花的风味,再进行喷雾干燥。

[0017] 为能更好的实现本发明的技术效果,本发明对红茶和红枣的提取工艺进行了优化:

表1:红茶提取工艺比较

		茶多酚含量(HPLC法)	香气
微波提取工艺	取红茶,粉碎,微波提取两次,第一次加入10倍重量水,预先搅拌均匀,搅拌5分钟,微波提取10分钟,微波功率为500W,滤过,得滤液;第二次加入6倍重量水,预先搅拌均匀,搅拌5分钟,微波提取10分钟,微波功率为500W,滤过,得滤液;合并两次滤液,得红茶提取液	27.0%	浓郁
水煎煮工艺	取红茶,加入10倍重量水,煎煮两次,每次1小时,滤过,合并两煎滤液及上述玫瑰花滤液,70℃减压浓缩至相对密度为1.08	26.7%	较淡
超声提取工艺	取红茶,粉碎,加入10倍量水,超声提取两次,每次30分钟,超声功率为500W,滤过,滤液合并,70℃减压浓缩至相对密度为1.08	20.8%	几乎无

由表1可以看出,微波提取和水煎煮工艺红茶提取物中茶多酚的含量差别不大,均高于超声提取工艺,但其香气的差异较大,以微波提取工艺香气最为浓郁,水煎煮工艺较淡,超声工艺最淡。

[0018]

表2:红枣提取工艺比较

		浸膏得率	香气
微波提取工艺	取红枣,粉碎,微波提取两次,第一次加入10倍重量水,预先搅拌均匀,搅拌5分钟,微波提取10分钟,微波功率为500W,滤过,得滤液;第二次加入6倍重量水,预先搅拌均匀,搅拌5分钟,微波提取10分钟,微波功率为500W,滤过,得滤液;合并两次滤液,在70℃下减压浓缩至相对密度为1.08	36.5%	浓郁
水煎煮工艺	取红枣,切片,加入10倍重量水,煎煮两次,每次1小时,滤过,合并两煎滤液及上述玫瑰花滤液,70℃减压浓缩至相对密度为1.08	32.0%	较淡
超声提取工艺	取红枣,粉碎,加入10倍量水,超声提取两次,每次30分钟,超声功率为500W,滤过,滤液合并,70℃减压浓缩至相对密度为1.08	32.5%	几乎无

由表2可以看出,水煎煮工艺红枣前处理采用切片工艺,因粉碎后煎煮容易粘锅、且难过滤,微波工艺和超声工艺前处理采用粉碎工艺,三种工艺以微波提取的香气最为浓郁、浸膏得率最高,为36.5%,超声提取香气最淡、浸膏得率为32.5%,水煎煮工艺的香气较淡、浸膏

得率为32.0%。

[0019] 本发明与现有技术相比,具有如下有益效果:

(1)本发明对于芳香性原料玫瑰花,采用粉碎处理,有利于香气成分快速地、充分地蒸馏出来,预先收集芳香水,芳香水同浓缩清膏再一起喷雾干燥,能有效的保留玫瑰花的天然香气;

(2)红枣、红茶,通过粉碎处理后采用微波提取工艺。粉碎处理,有利于红枣、红茶香气及有效成分的提出;微波提取一方面可增强红枣、红茶本身的香气,另一方面具有快速节省时间的特点,此外微波有一定的灭菌作用;其中的红茶提取液采用直接喷雾干燥工艺,有效地避免了浓缩过程中香气的散失,同时减少了浓缩受热时间,对茶多酚类热敏性成分有一定的保护作用;

(3)本发明通过对工艺的优化及配方比例的优选,制备得到的植物固体饮料香气浓郁,口感酸甜、滋味丰满、风味独特,具有美容、养气血、健脾促消化等保健功效,是一种美容保健的上好佳品。

### 具体实施方式

[0020] 下面通过具体实施方式来进一步说明本发明,以下实施例为本发明具体的实施方式,但本发明的实施方式并不受下述实施例的限制。

[0021] 实施例1:

原料配比:

玫瑰花0.8份、红枣1份、山楂1份、桑椹0.1份、甘草0.2份、红茶0.2份、麦芽糊精0.7份、果糖0.5份、甜菊糖苷0.03份。

[0022] 其制备工艺包括如下步骤:

(1)取玫瑰花,粉碎,加入10倍重量水,低温减压收集芳香水,收集药材量2倍的芳香水;抽取滤液,滤过,得到玫瑰花提取液和玫瑰花渣;

(2)取红茶,粉碎,微波提取两次,第一次加入8倍重量水,预先搅拌均匀,搅拌10分钟,微波提取10分钟,微波功率为500W,滤过,得滤液;第二次加入4倍重量水,预先搅拌均匀,搅拌10分钟,微波提取10分钟,微波功率为500W,滤过,得滤液;合并两次滤液,得红茶提取液;

(3)取红枣,粉碎,微波提取两次,第一次加入10倍重量水,预先搅拌均匀,搅拌5分钟,微波提取10分钟,微波功率为500W,滤过,得滤液;第二次加入6倍重量水,预先搅拌均匀,搅拌5分钟,微波提取10分钟,微波功率为500W,滤过,得滤液;合并两次滤液,在70℃下减压浓缩至相对密度为1.08的红枣清膏;

(4)取红茶提取液,加入到红枣清膏中,加入麦芽糊精0.35份,加热煮沸10分钟,搅拌均匀,喷雾干燥,控制喷干机进风温度为175~185℃,出风温度为85~95℃,得红茶红枣提取物;

(5)取玫瑰花渣、山楂、桑椹、甘草,加入10倍量水,煎煮1小时,滤过,得滤液,将滤液与玫瑰花提取液合并,在70℃下减压浓缩至相对密度1.08的清膏,将清膏加入麦芽糊精0.35份,加热搅拌均匀,再加入玫瑰花芳香水,80℃以上保温10分钟,喷雾干燥,控制喷干机进风温度为175~185℃,出风温度为85~95℃,得玫瑰花山楂提取物;

(6)取红茶红枣提取物、玫瑰花山楂提取物,与果糖、甜菊糖苷混合均匀,制粒、包装,制

成玫瑰花红枣植物固体饮料。

[0023] 实施例2:

原料配比:

玫瑰花1.2份、红枣1.5份、山楂1.5份、桑椹0.05份、甘草0.1份、红茶0.3份、麦芽糊精1份、果糖1份、甜菊糖苷0.02份。

[0024] 其制备工艺包括如下步骤:

(1)取玫瑰花,粉碎,加入8倍重量水,低温减压收集芳香水,收集药材量3倍的芳香水;抽取滤液,滤过,得到玫瑰花提取液和玫瑰花渣;

(2)取红茶,粉碎,微波提取两次,第一次加入10倍重量水,预先搅拌均匀,搅拌5分钟,微波提取15分钟,微波功率为500W,滤过,得滤液;第二次加入6倍重量水,预先搅拌均匀,搅拌5分钟,微波提取15分钟,微波功率为500W,滤过,得滤液;合并两次滤液,得红茶提取液;

(3)取红枣,粉碎,微波提取两次,第一次加入12倍重量水,预先搅拌均匀,搅拌10分钟,微波提取15分钟,微波功率为500W,滤过,得滤液;第二次加入10倍重量水,预先搅拌均匀,搅拌10分钟,微波提取15分钟,微波功率为500W,滤过,得滤液;合并两次滤液,在70℃下减压浓缩至相对密度为1.10的红枣清膏;

(4)取红茶提取液,加入到红枣清膏中,加入麦芽糊精0.5份,加热煮沸15分钟,搅拌均匀,喷雾干燥,控制喷干机进风温度为175~185℃,出风温度为85~95℃,得红茶红枣提取物;

(5)取玫瑰花渣、山楂、桑椹、甘草,加入12倍重量水,煎煮1.5小时,滤过,得滤液,将滤液与玫瑰花提取液合并,在70℃下减压浓缩至相对密度1.10的清膏,将清膏加入麦芽糊精0.5份,加热搅拌均匀,再加入玫瑰花芳香水,80℃以上保温15分钟,喷雾干燥,控制喷干机进风温度为175~185℃,出风温度为85~95℃,得玫瑰花山楂提取物;

(6)取红茶红枣提取物、玫瑰花山楂提取物,与果糖、甜菊糖苷混合均匀,制粒、包装,制成玫瑰花红枣植物固体饮料。

[0025]

对比例1:

原料配比:

玫瑰花0.8份、红枣1份、山楂1份、桑椹0.1份、甘草0.2份、红茶0.2份、麦芽糊精0.7份、果糖0.05份,甜菊糖苷0.03份。

[0026] 其制备工艺包括如下步骤:

(1)取玫瑰花、红枣、红茶、山楂、桑椹、甘草,加入10倍重量水,煎煮两次,每次1小时,滤过,合并两煎滤液及上述玫瑰花滤液,70℃减压浓缩至相对密度为1.08的玫瑰花红枣清膏,将清膏加入麦芽糊精,加热搅拌均匀,再加入玫瑰花芳香水,80℃以上保温10分钟,喷雾干燥,控制喷干机进风温度为175~185℃,出风温度为85~95℃得玫瑰花红枣提取物;

(2)将玫瑰花红枣提取物,与果糖、甜菊糖苷混合均匀,制粒、包装,制成玫瑰花红枣植物固体饮料。

[0027] 对比例2:

原料配比:

玫瑰花1.2份、红枣1.5份、山楂1.5份、桑椹0.05份、甘草0.1份、红茶0.3份、麦芽糊精1

份、果糖1份、甜菊糖苷0.02份。

[0028] 其制备工艺包括如下步骤：

(1)取红茶，粉碎，加入8倍量水，超声提取两次，每次30分钟，超声功率为500W，滤过，滤液合并，70℃减压浓缩，喷雾干燥，控制喷干机进风温度为175~185℃，出风温度为85~95℃，得红茶提取物；

(2)取红枣，粉碎，超声提取两次，每次30分钟，超声功率为500W，滤过，滤液合并，70℃减压浓缩，加入麦芽糊精0.5份，加热搅拌均匀，喷雾干燥，控制喷干机进风温度为175~185℃，出风温度为85~95℃，得红枣提取物；

(3)取玫瑰花、山楂、桑椹、甘草，加入10倍量水，煎煮两次，每次1小时，滤过，合并两煎滤液，70℃减压浓缩至相对密度为1.08的清膏，将清膏加入麦芽糊精0.5份，加热搅拌均匀，喷雾干燥，控制喷干机进风温度为175~185℃，出风温度为85~95℃得玫瑰花山楂提取物；

(4)取红茶提取物、红枣提取物、玫瑰花山楂提取物，与果糖、甜菊糖苷混合均匀，制粒、包装，制成玫瑰花红枣植物固体饮料。

[0029] 分别取实施例1、实施例2和对比例1、对比例2的颗粒样品5g，加200ml热水，观察汤色，闻香气、品尝滋味，进行评测，评测结果见表3：

表3

指标 样品	汤色	香气	滋味
实施例 1	红褐色，澄清	玫瑰花、红枣香气浓郁，香气丰富	滋味酸甜、丰满，喝完口留余香
实施例 2	红褐色，澄清	玫瑰花、红枣香气浓郁，香气丰富	滋味酸甜、丰满，喝完口留余香
对比例 1	红褐色偏向红棕色，澄清	几乎无玫瑰花香，红枣香气较淡，整体香气较淡	滋味酸甜，但单薄，玫瑰花香和滋味均不明显
对比例 2	浅红褐色，澄清	几乎无玫瑰花、红枣香气，整体香气淡、且辨识度低	滋味酸甜，但单薄，玫瑰花、红枣滋味几乎无

由表1结果发现，实施例1、实施例2颗粒冲调的饮料汤色为红褐色，比较有饱满感且澄清透亮，其玫瑰花香、红枣香气较突出，整体香气较浓郁，配方以后，玫瑰花和红枣香气及其滋味尤为突出。对比例1颗粒冲调的饮料，汤色近红棕色，相对于实施例1、实施例2稍欠红润感，配方中玫瑰花、红枣、红茶等原料采用常规的水煎煮工艺混合提取，其提取液经过减



压浓缩以后香气几乎散失,其制备而成的颗粒几乎无玫瑰花香气,其红枣香气及整体香气均较淡,品尝其玫瑰花香气和滋味均不明显;对比例2颗粒冲调的饮料,汤色为浅红褐色,欠饱满感,配方中红茶、红枣采用超声提取工艺,其香气最淡,玫瑰花采用常规的水煎煮工艺,香气也很淡,工艺过程得到的提取液均经过减压浓缩工艺,其玫瑰花香气、红枣香气几乎全无,整体香气淡,香气辨识度低,且滋味品尝也几乎辨识不出。

[0030] 综上所述可以看出,本发明采用预先收集玫瑰花芳香水的工艺能有效保留玫瑰花的香气;红茶、红枣通过粉碎处理工艺后采用微波提取工艺,受热时间短,对色素有一定的保护作用,实施例样品冲调的饮料较有红润感,尤为突出的是微波提取能有效增加红茶、红枣的香气,其中红茶提取液采用直接喷雾干燥工艺可有效避免浓缩环节香气的损失,与其它原料配方后能最大程度地彰显玫瑰花香气。