



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105613890 A

(43) 申请公布日 2016.06.01

(21) 申请号 201610160893.5

(22) 申请日 2016.03.21

(71) 申请人 张俊辉

地址 241000 安徽省芜湖市镜湖区长江路龙
昌花园 1 幢一单元 401 室

(72) 发明人 张俊辉 吕永平

(51) Int. Cl.

A23F 3/34(2006.01)

权利要求书1页 说明书6页

(54) 发明名称

榲桲迷迭香保健果茶的制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种榲桲迷迭香保健果茶的制作方法,属于食品加工领域。其特征在于,所述的榲桲迷迭香保健果茶,采用自然纯正的榲桲、迷迭香,经榲桲预处理、酶解、迷迭香预处理、浸提、调配、提纯、均质、脱气及无菌包装多道工序,使制得的榲桲迷迭香保健果茶营养丰富,口感清润,保留了原料的原始香味,减少了原料营养成分的流失,在具有榲桲温中下气、除燥止渴、降血压保健功效的同时,还增添了迷迭香增强记忆、提神醒脑的效果,有助于提高人体免疫力和调节人体亚健康,是一种绿色纯正、自然健康的保健果茶。

1. 一种榲桲迷迭香保健果茶的制作方法,其特征在于:采用以下步骤:

(1)榲桲预处理:采摘新鲜的、成熟的榲桲为原料,辅以山楂、百香果,去除果蒂后用清水清洗,取6kg的榲桲、4.5kg的山楂、1kg的百香果,加入其重量4.5倍的纯净水中,并添加0.1%的抗坏血酸钠、0.25%的柠檬酸和1%的蜂蜜,进行打浆,再送入胶体磨中,于45℃下进行胶磨,制得榲桲混合果浆;

(2)酶解:向榲桲混合果浆中加入其重量的0.66%的果胶酶、0.35%的纤维素酶和0.05%的蛋白酶,充分混合均匀,调pH 值至6.2,温度控制为38℃,联合水解45min,过滤,制得榲桲酶解液和原料渣;

(3)迷迭香预处理:摘取鲜嫩的迷迭香叶,加入占迷迭香重量20%的甘草叶、35%的金银花,洗净后切片,混合均匀,放入容器中,加入其重量5倍的纯净水浸泡2h,再采用破碎处理,加入其重量0.45%的纤维素酶和0.2%的半纤维素酶,加热至42℃,联合水解55min,制得迷迭香水解物;

(4)浸提:将原料渣加入其重量8倍的纯净水,在52℃恒温水浴环境下进行回流浸提45min,冷却至室温,过滤得滤液及滤渣,再将滤渣加入其重量3倍的纯净水在45℃环境下进行回流浸提22min,冷却至室温,过滤,合并滤液,并在58℃的环境下浓缩至原体积的35%,制得榲桲浸提液;

(5)调配:取42%质量分数的榲桲酶解液、30%质量分数的迷迭香水解物、15%质量分数的榲桲浸提液,加入6%质量分数的绿茶浓缩液、4%质量分数的桂花浸膏和3%质量分数的莲子粉,搅拌均匀,制得混合液;

(6)提纯:将混合液送入超声波提取锅内,并按1:0.3的比例,添加纯净水,设定超声波频率60kHz,保持提取锅恒温42℃,经提取25min,提取2次,合并提取液并离心过滤,制得提纯后的混合液;

(7)均质、脱气:将提纯后的混合液放入超声波均质机中,在频率为18kHz、压力为1.5MPa的条件下均质两次,再进行真空常温脱气;

(8)无菌包装:采用微波杀菌,时间为35分钟,用玻璃瓶进行无菌包装,即为成品。

榲桲迷迭香保健果茶的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种果茶的制作方法,尤其是涉及一种榲桲迷迭香保健果茶的制作方法。

背景技术

[0002] 榲桲,别名楔楂、蛮檀等,蔷薇科榲桲属榲桲乔木的果实,味甘、酸,性温。《本草图经》记载:“治胸膈中积食,去醋水,下气止渴。欲卧啖一两枚而寝,生熟皆宜。”中医认为榲桲性温无毒,有祛湿解暑、舒筋活络、消食及治疗中暑吐泻、腹胀、关节疼痛、痉挛、消化不良等症的作用。果实芳香味浓,含有多种营养物质,干物质含量15.5-23.9%,含糖8-9.6%,有些品种高达10.7%,苹果酸0.93%,维生素1.86%,矿物质0.47-5.5%,鲜食具有特殊的清香味,果实内还含有儿茶素、黄磷素等活性物质,能增进血管强度,促进人体健康。

[0003] 迷迭香,是一种原产于地中海地区,野生或种植于白垩土壤中。茎、叶和花都可提取芳香油。迷迭香叶带有茶香,味辛辣、微苦,常被使用在烹饪上,也可用来泡花草茶喝。常绿灌木,古代认为迷迭香能增强记忆,目前公认的最具备有抗氧化作用的植物迷迭香中的抗氧化成分主要为鼠尾草酸、鼠尾草酚、迷迭香酚、熊果酸、迷迭香酸等成分。迷迭香也常常被摆放在室内来净化空气,可以消除胃气胀、增强记忆力、提神醒脑、减轻头痛症状,对伤风、腹胀、肥胖等亦很有功效;还有较强的收敛作用,调理油腻不洁的肌肤,促进血液循环,刺激毛发再生,改善脱发现象。迷迭香拥有能令人头脑清醒的香味,可以增强脑部的功能,可改善头痛,对需要大量记忆的学生不妨多饮用迷迭香茶。还具能够改善语言、视觉、听力方面的障碍,增强注意力,治疗风湿痛,强化肝脏功能,降低血糖,有助于动脉硬化的治疗,助麻痹的四肢恢复活力。

[0004] 目前,选用绿色健康、自然纯正的榲桲、迷迭香为原料,将其加工成榲桲迷迭香保健果茶,未见相关文献报道及相关产品面市。

发明内容

[0005] 本发明要解决的技术问题是提供一种榲桲迷迭香保健果茶的制作方法,本方法制得的榲桲迷迭香保健果茶营养丰富,口感清润,保留了原料的原有风味,减少了营养成分的流失,为榲桲、迷迭香等深加工提供新途径。

[0006] 本发明解决其技术问题所采取的技术方案是:

一种榲桲迷迭香保健果茶的制作方法,其特征在于,采用以下步骤:

(1)榲桲预处理:采摘新鲜的、成熟的榲桲为原料,辅以山楂、百香果,去除果蒂后用清水清洗,取6kg的榲桲、4.5kg的山楂、1kg的百香果,加入其重量4.5倍的纯净水中,并添加0.1%的抗坏血酸钠、0.25%的柠檬酸和1%的蜂蜜,进行打浆,再送入胶体磨中,于45℃下进行胶磨,制得榲桲混合果浆;

(2)酶解:向榲桲混合果浆中加入其重量的0.66%的果胶酶、0.35%的纤维素酶和0.05%的蛋白酶,充分混合均匀,调pH 值至6.2,温度控制为38℃,联合水解45min,过滤,制得榲桲

酶解液和原料渣；

(3)迷迭香预处理：摘取鲜嫩的迷迭香叶，加入占迷迭香重量20%的甘草叶、35%的金银花，洗净后切片，混合均匀，放入容器中，加入其重量5倍的纯净水浸泡2h，再采用破碎处理，加入其重量0.45%的纤维素酶和0.2%的半纤维素酶，加热至42℃，联合水解55min，制得迷迭香水解物；

(4)浸提：将原料渣加入其重量8倍的纯净水，在52℃恒温水浴环境下进行回流浸提45min，冷却至室温，过滤得滤液及滤渣，再将滤渣加入其重量3倍的纯净水在45℃环境下进行回流浸提22min，冷却至室温，过滤，合并滤液，并在58℃的环境下浓缩至原体积的35%，制得椴椴浸提液；

(5)调配：取42%质量分数的椴椴酶解液、30%质量分数的迷迭香水解物、15%质量分数的椴椴浸提液，加入6%质量分数的绿茶浓缩液、4%质量分数的桂花浸膏和3%质量分数的莲子粉，搅拌均匀，制得混合液；

(6)提纯：将混合液送入超声波提取锅内，并按1:0.3的比例，添加纯净水，设定超声波频率60kHz，保持提取锅恒温42℃，经提取25min，提取2次，合并提取液并离心过滤，制得提纯后的混合液；

(7)均质、脱气：将提纯后的混合液放入超声波均质机中，在频率为18kHz、压力为1.5MPa的条件下均质两次，再进行真空常温脱气；

(8)无菌包装：采用微波杀菌，时间为35分钟，用玻璃瓶进行无菌包装，即为成品。

[0007] 有益效果：本发明采用自然纯正的椴椴、迷迭香原料，经椴椴预处理、酶解、迷迭香预处理、浸提、调配、提纯、均质、脱气及无菌包装多道工序，使制得的椴椴迷迭香保健果茶营养丰富，口感清润，保留了原料的原始香味，减少了原料营养成分的流失，在具有椴椴温中下气、除燥止渴、降血压保健功效的同时，还增添了迷迭香增强记忆、提神醒脑的效果，有助于提高人体免疫力和调节人体亚健康，是一种绿色纯正、自然健康的保健果茶。

具体实施方式

[0008] 实施例1：

一种椴椴迷迭香保健果茶的制作方法，具体操作步骤为：

(1)椴椴预处理：采摘新鲜的、成熟的椴椴为原料，辅以栝楼、山楂与车厘子，去除果蒂后用清水清洗，取5kg的椴椴、2.5kg的栝楼、3kg的山楂、1kg的车厘子，加入其重量3.5倍的纯净水中，并添加0.2%的抗坏血酸钠、0.45%的柠檬酸和2%的蜂蜜，进行打浆，再送入胶体磨中，于35℃下进行胶磨，制得椴椴混合果浆；

(2)酶解：向椴椴混合果浆中加入其重量的0.85%的果胶酶、0.4%的纤维素酶和0.1%的蛋白酶，充分混合均匀，调pH 值至7，温度控制为40℃，联合水解55min，过滤，制得椴椴酶解液和原料渣；

(3)迷迭香预处理：摘取鲜嫩的迷迭香叶，加入占迷迭香重量15%的甜菊叶、35%的葛花，洗净后切片，混合均匀，放入容器中，加入其重量3倍的纯净水浸泡1h，再采用破碎处理，加入其重量0.55%的纤维素酶和0.12%的半纤维素酶，加热至45℃，联合水解35min，制得迷迭香水解物；

(4)浸提：将原料渣加入其重量6倍的纯净水，在55℃恒温水浴环境下进行回流浸提

30min,冷却至室温,过滤得滤液及滤渣,再将滤渣加入其重量1.5倍的纯净水在50℃环境下进行回流浸提45min,冷却至室温,过滤,合并滤液,并在62℃的环境下浓缩至原体积的28%,制得椴椴浸提液;

(5)调配:取40%质量分数的椴椴酶解液、28%质量分数的迷迭香水解物、12%质量分数的椴椴浸提液,加入10%质量分数的乌龙茶浓缩液、6%质量分数的甘草浸膏和4%质量分数的榛仁粉,搅拌均匀,制得混合液;

(6)提纯:将混合液送入超声波提取锅内,并按1:0.5的比例,添加纯净水,设定超声波频率46kHz,保持提取锅恒温50℃,经提取15min,提取2次,合并提取液并离心过滤,制得提纯后的混合液;

(7)均质、脱气:将提纯后的混合液放入超声波均质机中,在频率为23kHz、压力为0.85MPa的条件下均质两次,再进行真空常温脱气;

(8)无菌包装:采用微波杀菌,时间为20分钟,用玻璃瓶进行无菌包装,即为成品。

[0009] 实施例2:

一种椴椴迷迭香保健果茶的制作方法,具体操作步骤为:

(1)椴椴预处理:采摘新鲜的、成熟的椴椴为原料,辅以山楂、百香果、榧实子、莲雾,去除果蒂后用清水清洗,取4kg的椴椴、3kg的山楂、1.5kg的百香果、1kg的榧实子、0.5kg的莲雾,加入其重量6倍的纯净水中,并添加0.08%的抗坏血酸钠、0.35%的柠檬酸和5%的蜂蜜,进行打浆,再送入胶体磨中,于55℃下进行胶磨,制得椴椴混合果浆;

(2)酶解:向椴椴混合果浆中加入其重量的0.45%的果胶酶、0.15%的纤维素酶和0.01%的蛋白酶,充分混合均匀,调pH 值至5.8,温度控制为35℃,联合水解50min,过滤,制得椴椴酶解液和原料渣;

(3)迷迭香预处理:摘取鲜嫩的迷迭香叶,加入占迷迭香重量25%的甜草叶、30%的金银花、20%的槐花,洗净后切片,混合均匀,放入容器中,加入其重量3倍的纯净水浸泡1.5h,再采用破碎处理,加入其重量0.6%的纤维素酶和0.12%的半纤维素酶,加热至48℃,联合水解35min,制得迷迭香水解物;

(4)浸提:将原料渣加入其重量5倍的纯净水,在42℃恒温水浴环境下进行回流浸提30min,冷却至室温,过滤得滤液及滤渣,再将滤渣加入其重量2倍的纯净水在50℃环境下进行回流浸提35min,冷却至室温,过滤,合并滤液,并在52℃的环境下浓缩至原体积的30%,制得椴椴浸提液;

(5)调配:取50%质量分数的椴椴酶解液、25%质量分数的迷迭香水解物、10%质量分数的椴椴浸提液,加入8%质量分数的白茶浓缩液、4%质量分数的蜂蜜和3%质量分数的蛋白粉,搅拌均匀,制得混合液;

(6)提纯:将混合液送入超声波提取锅内,并按1:0.45的比例,添加纯净水,设定超声波频率35kHz,保持提取锅恒温48℃,经提取15min,提取3次,合并提取液并离心过滤,制得提纯后的混合液;

(7)均质、脱气:将提纯后的混合液放入超声波均质机中,在频率为26kHz、压力为1.2MPa的条件下均质两次,再进行真空常温脱气;

(8)无菌包装:采用微波杀菌,时间为10分钟,用玻璃瓶进行无菌包装,即为成品。

[0010] 实施例3:

一种椴椴迷迭香保健果茶的制作方法,具体操作步骤为:

(1)椴椴预处理:采摘新鲜的、成熟的椴椴为原料,辅以山楂、拐枣、醋栗、番石榴,去除果蒂后用清水清洗,取8kg的椴椴、5kg的山楂、4kg的拐枣、2kg的醋栗、1kg的番石榴,加入其重量2.5倍的纯净水中,并添加0.05%的抗坏血酸钠、0.25%的苹果酸和2.5%的枣花蜜,进行打浆,再送入胶体磨中,于55℃下进行胶磨,制得椴椴混合果浆;

(2)酶解:向椴椴混合果浆中加入其重量的0.75%的果胶酶、0.4%的纤维素酶和0.14%的蛋白酶,充分混合均匀,调pH 值至6.8,温度控制为48℃,联合水解32min,过滤,制得椴椴酶解液和原料渣;

(3)迷迭香预处理:摘取鲜嫩的迷迭香叶,加入占迷迭香重量15%的鱼腥草、32%的茉莉花,洗净后切片,混合均匀,放入容器中,加入其重量3倍的纯净水浸泡1h,再采用破碎处理,加入其重量0.55%的纤维素酶和0.12%的半纤维素酶,加热至50℃,联合水解25min,制得迷迭香水解物;

(4)浸提:将原料渣加入其重量6倍的纯净水,在45℃恒温水浴环境下进行回流浸提35min,冷却至室温,过滤得滤液及滤渣,再将滤渣加入其重量2倍的纯净水在52℃环境下进行回流浸提40min,冷却至室温,过滤,合并滤液,并在65℃的环境下浓缩至原体积的22%,制得椴椴浸提液;

(5)调配:取35%质量分数的椴椴酶解液、25%质量分数的迷迭香水解物、10%质量分数的椴椴浸提液,加入12%质量分数的鸚鵡茶浓缩液、10%质量分数的百合汁和8%质量分数的石斛粉,搅拌均匀,制得混合液;

(6)提纯:将混合液送入超声波提取锅内,并按1:0.2的比例,添加纯净水,设定超声波频率43kHz,保持提取锅恒温35℃,经提取30min,提取2次,合并提取液并离心过滤,制得提纯后的混合液;

(7)均质、脱气:将提纯后的混合液放入超声波均质机中,在频率为22kHz、压力为2.5MPa的条件下均质两次,再进行真空常温脱气;

(8)无菌包装:采用微波杀菌,时间为15分钟,用玻璃瓶进行无菌包装,即为成品。

[0011] 实施例4:

一种椴椴迷迭香保健果茶的制作方法,具体操作步骤为:

(1)椴椴预处理:采摘新鲜的、成熟的椴椴为原料,辅以山楂、乌饭子、羊奶果,去除果蒂后用清水清洗,取5kg的椴椴、3kg的山楂、1.5kg的乌饭子、1kg的羊奶果,加入其重量3倍的纯净水中,并添加0.08%的抗坏血酸钠、0.15%的柠檬酸和3%的洋槐蜜,进行打浆,再送入胶体磨中,于56℃下进行胶磨,制得椴椴混合果浆;

(2)酶解:向椴椴混合果浆中加入其重量的0.52%的果胶酶、0.4%的纤维素酶和0.1%的蛋白酶,充分混合均匀,调pH 值至7.2,温度控制为44℃,联合水解50min,过滤,制得椴椴酶解液和原料渣;

(3)迷迭香预处理:摘取鲜嫩的迷迭香叶,加入占迷迭香重量10%的陈皮、40%的牡丹皮,洗净后切片,混合均匀,放入容器中,加入其重量8倍的纯净水浸泡3h,再采用破碎处理,加入其重量0.25%的纤维素酶和0.05%的半纤维素酶,加热至36℃,联合水解65min,制得迷迭香水解物;

(4)浸提:将原料渣加入其重量5倍的纯净水,在45℃恒温水浴环境下进行回流浸提

25min,冷却至室温,过滤得滤液及滤渣,再将滤渣加入其重量3.5倍的纯净水在50℃环境下进行回流浸提20min,冷却至室温,过滤,合并滤液,并在60℃的环境下浓缩至原体积的15%,制得椴椴浸提液;

(5)调配:取48%质量分数的椴椴酶解液、22%质量分数的迷迭香水解物、10%质量分数的椴椴浸提液,加入8%质量分数的毛冬青提取液、7%质量分数的玉竹汁和5%质量分数的百合粉,搅拌均匀,制得混合液;

(6)提纯:将混合液送入超声波提取锅内,并按1:0.25的比例,添加纯净水,设定超声波频率42kHz,保持提取锅恒温50℃,经提取15min,提取3次,合并提取液并离心过滤,制得提纯后的混合液;

(7)均质、脱气:将提纯后的混合液放入超声波均质机中,在频率为30kHz、压力为0.45MPa的条件下均质两次,再进行真空常温脱气;

(8)无菌包装:采用微波杀菌,时间为8分钟,用玻璃瓶进行无菌包装,即为成品。

[0012] 实施例5:

一种椴椴迷迭香保健果茶的制作方法,具体操作步骤为:

(1)椴椴预处理:采摘新鲜的、成熟的椴椴为原料,辅以山楂、栝楼、地苿果和高粱果,去除果蒂后用清水清洗,取7kg的椴椴、5kg的山楂、2.5kg的栝楼、1kg的地苿果和1kg的高粱果,加入其重量3倍的纯净水中,并添加0.22%的抗坏血酸钠、0.56%的柠檬酸和5%的蜂蜜,进行打浆,再送入胶体磨中,于50℃下进行胶磨,制得椴椴混合果浆;

(2)酶解:向椴椴混合果浆中加入其重量的0.45%的果胶酶、0.21%的纤维素酶和0.01%的蛋白酶,充分混合均匀,调pH 值至7.6,温度控制为35℃,联合水解60min,过滤,制得椴椴酶解液和原料渣;

(3)迷迭香预处理:摘取鲜嫩的迷迭香叶,加入占迷迭香重量25%的甜草叶、45%的佛手花,洗净后切片,混合均匀,放入容器中,加入其重量3倍的纯净水浸泡3.5h,再采用破碎处理,加入其重量0.78%的纤维素酶和0.35%的半纤维素酶,加热至46℃,联合水解35min,制得迷迭香水解物;

(4)浸提:将原料渣加入其重量4倍的纯净水,在52℃恒温水浴环境下进行回流浸提45min,冷却至室温,过滤得滤液及滤渣,再将滤渣加入其重量2.5倍的纯净水在58℃环境下进行回流浸提15min,冷却至室温,过滤,合并滤液,并在65℃的环境下浓缩至原体积的27%,制得椴椴浸提液;

(5)调配:取35%质量分数的椴椴酶解液、35%质量分数的迷迭香水解物、10%质量分数的椴椴浸提液,加入10%质量分数的抹茶粉、6%质量分数的枸杞汁和4%质量分数的珍珠粉,搅拌均匀,制得混合液;

(6)提纯:将混合液送入超声波提取锅内,并按1:0.15的比例,添加纯净水,设定超声波频率56kHz,保持提取锅恒温50℃,经提取35min,提取2次,合并提取液并离心过滤,制得提纯后的混合液;

(7)均质、脱气:将提纯后的混合液放入超声波均质机中,在频率为37kHz、压力为0.18MPa的条件下均质两次,再进行真空常温脱气;

(8)无菌包装:采用微波杀菌,时间为18分钟,用玻璃瓶进行无菌包装,即为成品。

[0013] 以上所述仅为本发明的较佳实施例,凡依本发明权利要求范围所做的均等变化,

皆应属本发明权利要求的涵盖范围。

[0014] 本发明未涉及部分均与现有技术相同或可采用现有技术加以实现。