



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 109123268 A

(43)申请公布日 2019.01.04

(21)申请号 201811132742.4

A23L 2/52(2006.01)

(22)申请日 2018.09.27

(71)申请人 云南盛彩生物科技有限公司

地址 650000 云南省昆明市五华区北市区

江东华龙人家13幢2单元102号

申请人 云南省林业科学院

(72)发明人 陈强 孙志刚 冯武 苏俊武

槐可跃 赵海清 凌敏 刘永刚

刘云彩 李沁 苏一 王庆华

谷丽萍

(74)专利代理机构 北京卓特专利代理事务所

(普通合伙) 11572

代理人 段宇

(51)Int.Cl.

A23L 2/02(2006.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种紫山药纯天然饮料及其制备方法

(57)摘要

本发明提供一种紫山药纯天然饮料及其制备方法。其中,所述紫山药纯天然饮料由如下重量配比的原料制成:紫山药12~15%、饮用水80~85%、蜂蜜2~3%;所述的紫山药纯天然饮料的制备方法包括:去皮清洗、切片蒸熟、打浆细化、口感调配、口味配制、灌装杀菌和冷却。本发明提供的紫山药纯天然饮料色泽温馨诱人,口感滑而不腻,具微微的粒感,微带蜂蜜的香甜和水果的清香,且不含任何人工色素、香精和防腐剂。另外,本申请提供的紫山药纯天然饮料制备方法不仅能简化生产工艺,缩短生产时间,降低生产成本,而且可以保留紫山药的营养保健作用和紫山药的独特风味。

1. 一种紫山药纯天然饮料,其特征在於,所述饮料由如下重量配比的原料制成:紫山药12~15%、饮用水80~85%、蜂蜜2~3%。

2. 如权利要求1所述的紫山药纯天然饮料的制备方法,其特征在於,包括:

步骤一、去皮清洗:将无霉菌、无腐烂的紫山药块茎削去表皮后在清水下洗净;

步骤二、切片蒸熟:将经步骤一后得到的干净的紫山药切成厚度为0.5~0.8cm的紫山药片,放入蒸锅中蒸煮10~15min,然后自然冷却;

步骤三、打浆细化:在经步骤二后得到的紫山药熟片中加入饮用水,加入的饮用水的质量是紫山药熟片质量的1~2倍,打浆后得到紫山药浆;

步骤四、口感调配:在经步骤三后得到的紫山药浆中加入饮用水和蜂蜜,使得制得的紫山药饮料中的重量配比满足:紫山药12~15%、饮用水80~85%、蜂蜜2~3%,搅拌均匀,得到蜂蜜味的紫山药饮料;

步骤五、口味配制:在经步骤四后得到的蜂蜜味的紫山药饮料中加入天然果汁调味,得到天然果汁味的紫山药饮料;

步骤六、灌装杀菌和冷却:将经步骤四或步骤五后得到的调配料液进行灌装,并将灌装后的饮料置于98~100℃的水浴环境中保持30min杀菌,取出后自然冷却,得到紫山药纯天然饮料。

3. 如权利要求2所述的紫山药纯天然饮料的制备方法,其特征在於,

在步骤二中,将洗净的紫山药切成厚为0.6cm的紫山药片,放入蒸锅中蒸煮12min;

在步骤三中加入的饮用水的质量是紫山药熟片质量的1.5倍;

在步骤四中,加入饮用水和蜂蜜,使得制得的紫山药饮料中的重量配比为:紫山药14%、饮用水83%、蜂蜜3%;

在步骤五中加入的天然果汁为天然橙汁。

4. 如权利要求2所述的紫山药纯天然饮料的制备方法,其特征在於,

在步骤二中,将洗净的紫山药切成厚为0.5cm的紫山药片,放入蒸锅中蒸煮10min;

在步骤三中加入的饮用水的质量是紫山药熟片质量的1倍;

在步骤四中,加入饮用水和蜂蜜,使得制得的紫山药饮料中的重量配比为:紫山药15%、饮用水83%、蜂蜜2%;

在步骤五中加入的天然果汁为天然葡萄汁。

一种紫山药纯天然饮料及其制备方法

技术领域

[0001] 本申请属于食品加工技术领域,具体地说,涉及一种紫山药纯天然饮料及其制备方法。

背景技术

[0002] 紫山药属薯蓣科薯蓣属植物的块茎,学名为参薯 (*Dioscorea alata* L),是山药中的珍贵品种,因其肉质红中带紫而得名,其成份主要包括淀粉、蛋白质、花青素、多糖、粘液蛋白、尿囊素、薯蓣皂甙、氨基酸、维生素及微量元素等,营养价值极高,还具有降脂、抗肿瘤、降血糖和抗氧化、抗衰老功能等药用保健功能,是药食兼用的营养保健佳品。目前紫山药以鲜销为主,加工利用严重滞后,产品附加值不高。

[0003] 常见的山药饮料通常是以怀山药、铁棍山药等肉色为白色的山药为原料,添加色素来调色。以紫山药为原料的中国发明专利CN105054191A公开的“一种紫山药饮料及其制备方法”,是将新鲜紫山药经原料预处理、护色、打浆、超声波辅助提取花青素、压热和静态超高压处理制备抗性淀粉、调配、纳米均质、灌装和高压杀菌制备而成。中国发明专利CN105851734 A公开的“澄清紫山药饮料及其制备方法”,其中原味澄清紫山药饮料是将新鲜紫山药经烫漂护色、打浆细化、酶解澄清、调节pH、灌装、杀菌,得到清汁型山药汁饮料。可见,现有技术的紫山药饮料中通常含有护色剂、食糖、甜味剂、酸味剂和防腐剂等对人体健康有害的成分。

发明内容

[0004] 针对现有技术的上述缺陷,本申请提供一种紫山药纯天然饮料及其制备方法。

[0005] 本发明公开的紫山药纯天然饮料由如下重量配比的原料制成:紫山药12~15%、饮用水80~85%、蜂蜜2~3%。

[0006] 本发明公开的紫山药纯天然饮料的制备方法,包括:

[0007] 步骤一、去皮清洗:将无霉菌、无腐烂的紫山药块茎削去表皮后在清水下洗净;

[0008] 步骤二、切片蒸熟:将经步骤一后得到的干净的紫山药切成厚度为0.5~0.8cm的紫山药片,放入蒸锅中蒸煮10~15min,然后自然冷却;

[0009] 步骤三、打浆细化:在经步骤二后得到的紫山药熟片中加入饮用水,加入的饮用水的质量是紫山药熟片质量的1~2倍,打浆后得到紫山药浆;

[0010] 步骤四、口感调配:在经步骤三后得到的紫山药浆中加入饮用水和蜂蜜,使得制得的紫山药饮料中的重量配比满足:紫山药12~15%、饮用水80~85%、蜂蜜2~3%,搅拌均匀,得到蜂蜜味的紫山药饮料;

[0011] 步骤五、口味配制:在经步骤四后得到的蜂蜜味的紫山药饮料中加入天然果汁调味,得到天然果汁味的紫山药饮料;

[0012] 步骤六、灌装杀菌和冷却:将经步骤四或步骤五后得到的调配料液进行灌装,并将灌装后的饮料置于98~100℃的水浴环境中保持30min杀菌,取出后自然冷却,得到紫山药

纯天然饮料。

[0013] 如上所述的紫山药纯天然饮料的制备方法,其中,

[0014] 在步骤二中,将洗净的紫山药切成厚为0.6cm的紫山药片,放入蒸锅中蒸煮12min;

[0015] 在步骤三种中加入的饮用水的质量是紫山药熟片质量的1.5倍;

[0016] 在步骤四中,加入饮用水和蜂蜜,使得制得的紫山药饮料中的重量配比为:紫山药14%、饮用水83%、蜂蜜3%;

[0017] 在步骤五中加入的天然果汁为天然橙汁。

[0018] 如上所述的紫山药纯天然饮料的制备方法,其中,

[0019] 在步骤二中,将洗净的紫山药切成厚为0.5cm的紫山药片,放入蒸锅中蒸煮10min;

[0020] 在步骤三种中加入的饮用水的质量是紫山药熟片质量的1倍;

[0021] 在步骤四中,加入饮用水和蜂蜜,使得制得的紫山药饮料中的重量配比为:紫山药15%、饮用水83%、蜂蜜2%;

[0022] 在步骤五中加入的天然果汁为天然葡萄汁。

[0023] 本发明提供的紫山药纯天然饮料及其制备方法具有以下优点:

[0024] 1、舍弃了采用护色剂护色的方法,采用蒸熟固色以防止褐变,既能保持紫山药的特有色泽,又保留了紫山药含有的花青素,使饮料具有抗氧化、防衰老的功能。

[0025] 2、采用蜂蜜来调味,在紫山药特有的风味中带有微微的蜜香,既解决了纯紫山药风味不易被人们接受,又避免了添加白糖、甜味剂等来增甜,能保持紫山药具有的降血糖功能,适宜糖尿病人食用。

[0026] 3、保持了紫山药具粘汁液的特点,口感滑而不腻,具微微的粒感,能给人以特殊的体验,最大限度的保持了紫山药的营养保健作用和风味。

[0027] 4、制备的紫山药饮料中不含任何人工色素、护色剂、香精、白糖、甜味剂和防腐剂。

[0028] 5、本发明提供的紫山药纯天然饮料制备方法操作简单,生产周期短,生产成本低,易于工业化生产。

具体实施方式

[0029] 以下将配合实施例来详细说明本申请的实施方式,藉此对本申请如何应用技术手段来解决技术问题并达成技术功效的实现过程能充分理解并据以实施。

[0030] 本发明公开的紫山药纯天然饮料由如下重量配比的原料制成:紫山药12~15%、饮用水80~85%、蜂蜜2~3%。

[0031] 本发明公开的紫山药纯天然饮料的制备方法,包括以下步骤:

[0032] 步骤一、去皮清洗:将无霉菌、无腐烂的紫山药块茎削去表皮后在清水下洗净;

[0033] 步骤二、切片蒸熟:将经步骤一后得到的干净的紫山药切成厚度为0.5~0.8cm的紫山药片,放入蒸锅中蒸煮10~15min,然后自然冷却;

[0034] 步骤三、打浆细化:在经步骤二后得到的紫山药熟片中加入饮用水,加入的饮用水的质量是紫山药熟片质量的1~2倍,打浆后得到紫山药浆;

[0035] 步骤四、口感调配:在经步骤三后得到的紫山药浆中加入饮用水和蜂蜜,使得制得的紫山药饮料中的重量配比满足:紫山药12~15%、饮用水80~85%、蜂蜜2~3%,搅拌均匀,得到蜂蜜味的紫山药饮料;

[0036] 步骤五、口味配制：在经步骤四后得到的蜂蜜味的紫山药饮料中加入天然果汁调味，得到天然果汁味的紫山药饮料；

[0037] 步骤六、灌装杀菌和冷却：将经步骤四或步骤五后得到的调配料液进行灌装，并将灌装后的饮料置于98~100℃的水浴环境中保持30min杀菌，取出后自然冷却，得到紫山药纯天然饮料。

[0038] 实施例1

[0039] 本实施例中，紫山药纯天然饮料的制备方法如下：

[0040] (1) 去皮洗净

[0041] 选取新鲜无霉菌、无腐烂的紫山药块茎为原料，削去表皮，在清水下洗干净。

[0042] (2) 切片蒸熟

[0043] 将洗净的紫山药用刀具切成厚0.6cm的薄片，放入蒸锅中蒸熟，时间12min，然后自然冷却。

[0044] (3) 打浆细化

[0045] 将蒸熟的紫山药加入其质量的1.5倍饮用水，打浆后得到紫山药浆。

[0046] (4) 口感调配

[0047] 将紫山药浆按紫山药14%、饮用水83%、蜂蜜3%进行搭配，搅拌均匀，得到蜂蜜味的紫山药饮料。

[0048] (5) 灌装杀菌和冷却

[0049] 将紫山药饮料进行灌装，将灌装后的饮料进行杀菌，得到紫山药纯天然饮料。

[0050] 实施例2

[0051] 本实施例中，紫山药纯天然饮料的制备方法如下：

[0052] (1) 去皮洗净

[0053] 选取新鲜无霉菌、无腐烂的紫山药块茎为原料，削去表皮，在清水下洗干净。

[0054] (2) 切片蒸熟

[0055] 将洗净的紫山药用刀具切成厚0.5cm的薄片，放入蒸锅中蒸熟，时间10min，然后自然冷却。

[0056] (3) 打浆细化

[0057] 将蒸熟的紫山药加入其质量的1倍饮用水，打浆后得到紫山药浆。

[0058] (4) 口感调配

[0059] 将紫山药浆按紫山药15%、饮用水83%、蜂蜜2%进行搭配，搅拌均匀，得到蜂蜜味的紫山药饮料。

[0060] (5) 口味配制

[0061] 将紫山药饮料原液中加入天然橙汁搅拌均匀，得到橙味的紫山药饮料。

[0062] (6) 灌装杀菌和冷却

[0063] 将橙味紫山药饮料进行灌装，将灌装后的饮料进行杀菌，得到紫山药纯天然饮料。

[0064] 实施例3

[0065] 本实施例中，紫山药纯天然饮料的制备方法如下：

[0066] (1) 去皮洗净

[0067] 选取新鲜无霉菌、无腐烂的紫山药块茎为原料，削去表皮，在清水下洗干净。

[0068] (2) 切片蒸熟

[0069] 将洗净的紫山药用刀具切成厚0.7cm的薄片,放入蒸锅中蒸熟,时间15min,然后自然冷却。

[0070] (3) 打浆细化

[0071] 将蒸熟的紫山药加入其质量的2倍饮用水,打浆后得到紫山药浆。

[0072] (4) 口感调配

[0073] 将紫山药浆按紫山药12%、饮用水85%、蜂蜜3%进行搭配,搅拌均匀,得到蜂蜜味的紫山药饮料。

[0074] (5) 口味配制

[0075] 将紫山药饮料原液中加入天然葡萄汁搅拌均匀,得到葡萄味的紫山药饮料。

[0076] (6) 灌装杀菌和冷却

[0077] 将葡萄味紫山药饮料进行灌装,将灌装后的饮料进行杀菌,得到紫山药纯天然饮料。

[0078] 综上所述,本发明提供的紫山药纯天然饮料制备方法,采用紫山药蒸熟固色、蜂蜜和天然果汁调味,制作出的饮料能保证纯天然的品质,色泽淡紫红,保持有紫山药特有的粘汁液,其色泽温馨诱人,在饮用时轻轻摇匀,口感滑而不腻,具微微的粒感,微带蜂蜜的香甜、水果的清香和紫山药的独特风味,富含花青素、多糖、粘液蛋白和薯蓣皂甙等营养保健成分,不含任何人工色素、蔗糖、香精和防腐剂等化工原料。

[0079] 上述说明示出并描述了本申请的若干优选实施例,但如前所述,应当理解本申请并非局限于本文所披露的形式,不应看作是对其他实施例的排除,而可用于各种其他组合、修改,并能够在本申请构想范围内,通过上述教导或相关领域的技术或知识进行改动。而本领域人员所进行的改动和变化不脱离本申请的精神和范围,则都应在本申请所附权利要求的保护范围内。