(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107242554 A
(43)申请公布日 2017.10.13

(21)申请号 201710583621.0

(22)申请日 2017.07.18

(71)申请人 朝阳众德食品有限责任公司
地址 122000 辽宁省朝阳市朝阳县柳城街道腰而营子村

(72)发明人 刘春雷 王凤兰 孙晓宇 姜思竹 孙志强 陈菲 赵金革 郎春田

(74)专利代理机构 锦州恒大专利事务所 21222
代理人 王子平

(51)Int.Cl.
A23L 33/00(2016.01)
A23L 19/00(2016.01)
A23L 21/25(2016.01)
A23L 3/30(2006.01)
A23L 3/36(2006.01)

权利要求书3页 说明书4页

(54)发明名称

一种果蔬蜂蜜的制备方法

(57)摘要

一种果蔬蜂蜜的制备方法，蜂蜜与果蔬汁的配比，蜂蜜95～5份，果蔬汁5～95份；对蜂蜜融化、浓缩、超声波、均质等处理；对果蔬杀菌、消毒等处理，再混合。整个过程均在较低温度下操作，不但解决了蜂蜜中出现结晶沉淀现象，同时也实现了常温下长时间保藏，常温下保质期可达到3～5年；并克服了单一蜂蜜营养不全的缺点，让蜂蜜的清香来的更加甜美。保护其活性成分不受破坏，具有营养全面、口感好的优点；改善人体胃肠功能、促进消化。

CN 107242554 A

1.一种果蔬蜂蜜的制备方法，其特征在于，蜂蜜与果蔬汁的配比，蜂蜜95～5份，果蔬汁5～95份 ；

其主要工艺为：

一、蜂蜜处理；将原料蜜于40～45℃温度下、搅拌速度为1000～1500转/分、加热融化1～2小时；再将加热融化的蜂蜜在45～55℃进行多级过滤去除杂质和少量较大颗粒晶体；在真空度0.096MPa ，温度48～52℃对过滤的蜂蜜进行蒸发浓缩使含水量控制在17～18%，浓缩过程中采用回收装置接收芳香挥发物备用；对浓缩蜜冷却至40±2℃，采用强度为每秒1.0万Hz～1.2万Hz，对浓缩蜜进行超声波处理10～15分钟；于40～60℃均质处理1～2次；得到处理好的蜂蜜；

二、果蔬处理：选优质果蔬，

1.(1)将果蔬放入每10kg水加4-8g果蔬液的溶液中浸泡20-40分钟洗净；

(2)再放入5—20%的盐水中杀菌侵泡15-30分钟 ；

(3)再放入20-30度温水中侵泡10—15分钟；

(4)捞出30-60分钟沥净水；

2、(1)、把榨汁机各部位拆开用60--100度开水清洗干净，

(2)、用紫外线照射3-5小时，

3、(1)、把洗好后的果蔬放入榨汁机里榨汁，并使用白钢带盖器具装果蔬汁，

(2)、及时封闭装果蔬汁容器，

(3)、用80-130目滤网过滤一次再用10-230目滤网过滤两次最后再用180-300目滤网过滤一次；

(4)把精滤好的果蔬汁进行30-80分钟阿尔法低温消毒，

(5)、消毒后的果蔬汁备用时间30分钟-2小时，即得到加工好的果蔬汁；

按照上述配比，取处理好的蜂蜜与加工好的果蔬汁混合，搅拌均匀，其混合液的含水量控制在20～21%；并将浓缩蜂蜜过程中接收的芳香挥发物再加入到混合液中，以保持蜂蜜特有的香味，为了保持果蔬蜂蜜中活性成分不被破坏，采用强度为1.1万Hz，对混合液再进行超声波处理10～15分钟，以稳定产品成分的活性并增加保藏性能，再采用均质机于30～35度进行均质处理2-3次，成品灌装。

2.根据权利要求1所说的一种果蔬蜂蜜的制备方法，其特征在于，取蜂蜜30克，鲜枣汁70克；按照上述配方果汁蜜的制备方法如下：

(1)蜂蜜处理；将原料蜜于40～45℃温度下、搅拌速度为1000～1500转/分、加热融化1～2小时；将加热融化的蜂蜜在45～55℃进行多级过滤去除杂质和少量较大颗粒晶体；在真空度0.096MPa ，温度48～52℃对过滤的蜂蜜进行蒸发浓缩使含水量控制在17～18%，浓缩过程中采用回收装置接收芳香挥发物备用；对浓缩蜜快速冷却至40±2℃，采用强度为每秒1.0万Hz～1.2万Hz，对浓缩蜜进行超声波处理10～15分钟；于40~60℃均质处理1～2次；

(2)鲜枣汁处理：选用上等的新鲜大枣去核，然后将其放入每10kg水加4g果蔬液的溶液中浸泡20～40分钟洗净；再放入5～20%的盐水中杀菌侵泡15～30分钟 ；再放入20～30度温水中侵泡10～15分钟，最后30～60分钟沥净水；把榨汁机各部位拆开用60～100度开水清洗干净、用紫外线照射3-5小时、把洗好后的大枣放入榨汁机里榨汁，并使用白钢带盖器具装枣汁，及时封闭装枣汁容器、用80～130目滤网过滤一次，再用10～230目滤网过滤两次，最

后再用180～300目滤网过滤一次；把精滤好的枣汁进行30～80分钟阿尔法低温消毒，消毒后的果汁备用时间30分钟～2小时，即得到加工好的枣汁；

(3)配制枣汁蜜：按照上述配量取第(1)(2)步处理过的蜂蜜与枣汁混合，混合蜜含水控制在20～21%，并将浓缩蜂蜜过程中接收的芳香挥发物再返回融入到混合的枣汁蜜中，以保持蜂蜜特有的香味；并进一步保证枣汁蜜的品质，加速枣汁蜜乳化，使其中的活性成分不被破坏，采用强度为每秒1.1万Hz，对枣汁进行超声波处理15分钟，以稳定蜂蜜与枣汁融合后产品内部成分的活性并增加保藏性能；采用普通均质机32～35℃进行均质处理3次，成品灌装。

3.根据权利要求1所说的一种果蔬蜂蜜的制备方法，其特征在于，取蜂蜜40克，枸杞汁60克；

(1)蜂蜜处理：将原料蜜于40～45℃温度下、搅拌速度为1000～1500转/分、加热融化1～2小时；将加热融化的蜂蜜在45～55℃进行多级过滤去除杂质和少量较大颗粒晶体；在真空度0.096MPa ，温度48～52℃对过滤的蜂蜜进行蒸发浓缩使含水量控制在17～18%，浓缩过程中采用回收装置接收芳香挥发物备用；对浓缩蜜快速冷却至40±2℃，采用强度为每秒1.0万Hz～1.2万Hz，对浓缩蜜进行超声波处理10～15分钟；于40~60℃均质处理1～2次；

(2)枸杞汁处理：选用上等的新鲜枸杞，将新鲜枸杞放入每10kg水加5g果蔬液的溶液中浸泡20～40分钟洗净；再放入5～20%的盐水中杀菌侵泡15-30分钟 ；再放入20-30度温水中侵泡10～15分钟，最后30～60分钟沥净水；把榨汁机各部位拆开用60～100度开水清洗干净、用紫外线照射3-5小时、把洗好后的枸杞放入榨汁机里榨汁，并使用白钢带盖器具装枸杞汁，及时封闭装枸杞汁容器，用80～130目滤网过滤一次再用10～230目滤网过滤两次最后再用180～300目滤网过滤一次；把精滤好的枸杞汁进行30～80分钟阿尔法低温消毒，消毒后的果汁备用时间30分钟～2小时，即得到加工好的枸杞汁；

(3)配置枸杞汁蜜：按照上述配量取第(1)(2)步处理过的蜂蜜与枸杞汁混合，混合蜜含水控制在20～21%，并将浓缩蜂蜜过程中接收的芳香挥发物再返回融入到混合的枸杞汁蜜中，以保持蜂蜜特有的香味；并进一步保证枸杞汁蜜的品质，加速枸杞汁蜜乳化，使其中的活性成分不被破坏，采用强度为每秒1.1万Hz，对枸杞汁进行超声波处理15分钟，以稳定蜂蜜与枸杞汁融合后产品内部成分的活性并增加保藏性能；采用普通均质机32～35℃进行均质处理3次，成品灌装。

4.根据权利要求1所说的一种果蔬蜂蜜的制备方法，其特征在于，取蜂蜜60克，番茄汁40克；

按照上述配方蔬菜汁蜜的制备方法如下：

(1)蜂蜜处理：将原料蜜于40～45℃温度下、搅拌速度为1000～1500转/分、加热融化1～2小时；将加热融化的蜂蜜在45～55℃进行多级过滤去除杂质和少量较大颗粒晶体；在真空度0.096MPa ，温度48～52℃对过滤的蜂蜜进行蒸发浓缩使含水量控制在17～18%，浓缩过程中采用回收装置接收芳香挥发物备用；对浓缩蜜快速冷却至40±2℃，采用强度为每秒1.0万Hz～1.2万Hz，对浓缩蜜进行超声波处理10～15分钟；于40~60℃均质处理1～2次；

(2)番茄汁处理：选用上等的新鲜番茄，每10kg水加6g果蔬液的溶液中浸泡20～40分钟洗净；放入5～20%的盐水中杀菌侵泡15～30分钟 ；再放入20～30度温水中侵泡10～15分钟，最后30～60分钟沥净水；把榨汁机各部位拆开用60～100度开水清洗干净、用紫外线照

射3-5小时、把洗好后的番茄放入榨汁机里榨汁，并使用白钢带盖器具装汁液，及时封闭装汁液容器，用80～130目滤网过滤一次再用10～230目滤网过滤两次最后再用180～300目滤网过滤一次；把精滤好的番茄汁进行30～80分钟阿尔法低温消毒，消毒后的果汁备用时间30分钟-2小时，即得到加工好的番茄汁；

(3)配置番茄汁蜜：按照上述配量取第(1)(2)步处理过的蜂蜜与番茄汁混合，混合蜜含水控制在20～21%，并将浓缩蜂蜜过程中接收的芳香挥发物再返回融入到混合的果汁蜜中，以保持蜂蜜特有的香味；并进一步保证番茄汁蜜的品质，加速番茄汁蜜乳化，使其中的活性成分不被破坏，采用强度为每秒1.1万Hz，对果汁进行超声波处理15分钟，以稳定蜂蜜与番茄汁融合后产品内部成分的活性并增加保藏性能；采用普通均质机32～35℃进行均质处理3次，成品灌装。

5.根据权利要求1所说的一种果蔬蜂蜜的制备方法，其特征在于，取蜂蜜70克，白菜汁30克，

(1)蜂蜜处理：将原料蜜于40～45℃温度下、搅拌速度为1000～1500转/分、加热融化1～2小时；将加热融化的蜂蜜在45～55℃进行多级过滤去除杂质和少量较大颗粒晶体；在真空度0.096MPa ，温度48～52℃对过滤的蜂蜜进行蒸发浓缩使含水量控制在17～18%，浓缩过程中采用回收装置接收芳香挥发物备用；对浓缩蜜快速冷却至40±2℃，采用强度为每秒1.0万Hz～1.2万Hz，对浓缩蜜进行超声波处理10～15分钟；于40~60℃均质处理1～2次；

(2)白菜汁处理：选用上等的新鲜白菜，将其放入每10kg水加8g果蔬液的溶液中浸泡20～40分钟洗净；再放入5～20%的盐水中杀菌侵泡15～30分钟 ；再放入20-30度温水中侵泡10～15分钟，最后30～60分钟沥净水；把榨汁机各部位拆开用60～100度开水清洗干净、用紫外线照射3-5小时、把洗好后的白菜切段放入榨汁机里榨汁，并使用白钢带盖器具装汁液，及时封闭装汁液容器，用80～130目滤网过滤一次，再用10～230目滤网过滤两次，最后再用180-300目滤网过滤一次；把精滤好的白菜汁进行30～80分钟阿尔法低温消毒，消毒后的果汁备用时间30分钟～2小时，即得到加工好的白菜汁；

(3)配置白菜汁蜜：按照上述配量取第(1)(2)步处理过的蜂蜜与白菜汁混合，混合蜜含水控制在20～21%，并将浓缩蜂蜜过程中接收的芳香挥发物再返回融入到混合的白菜汁蜜中，以保持蜂蜜特有的香味；并进一步保证白菜汁蜜的品质，加速白菜汁蜜乳化，使其中的活性成分不被破坏，采用强度为每秒1.1万Hz，对白菜汁进行超声波处理15分钟，以稳定蜂蜜与白菜汁融合后产品内部成分的活性并增加保藏性能；采用普通均质机32～35℃进行均质处理3次，成品灌装。

一种果蔬蜂蜜的制备方法

技术领域

[0001] 本发明为一种果蔬蜂蜜的制备方法。

背景技术

[0002] 蜂蜜由于营养单一、很多营养成分人体不能全面吸收，不能发挥其营养价值的作用；而市场上果汁、蔬菜汁采用添加糖或糖精来食用，有的甚至采用色素来勾兑。

发明内容

[0003] 本发明解决上述现有所存在的问题，提供一种可保持其营养成分丰富的果蔬蜂蜜的制备方法。

[0004] 本发明是这样实现的：蜂蜜与果蔬汁的配比，蜂蜜95～5份，果蔬汁5～95份 ；

其主要工艺为：

一、蜂蜜处理；将原料蜜于40～45℃温度下、搅拌速度为1000～1500转/分、加热融化1～2小时；再将加热融化的蜂蜜在45～55℃进行多级过滤去除杂质和少量较大颗粒晶体；在真空度0.096MPa ，温度48～52℃对过滤的蜂蜜进行蒸发浓缩使含水量控制在17～18%，浓缩过程中采用回收装置接收芳香挥发物备用；对浓缩蜜冷却至40±2℃，采用强度为每秒1.0万Hz～1.2万Hz，对浓缩蜜进行超声波处理10～15分钟；于40～60℃均质处理1～2次；得到处理好的蜂蜜。

[0005] 均质处理后，其乳化平均细度在1μm以下，使其粒径更细且分布更均匀，大大提高有效成分释放速度，从而被人体的吸收速度会明显加快。

[0006] 二、果蔬处理：选优质果蔬，

1.(1)将果蔬放入每10kg水加4-8g果蔬液的溶液中浸泡20-40分钟洗净；

(2)再放入5—20%的盐水中杀菌侵泡15-30分钟 ；

(3)再放入20-30度温水中侵泡10—15分钟；

(4)捞出30-60分钟沥净水。

[0007] 2、(1)、把榨汁机各部位拆开用60--100度开水清洗干净，

(2)、用紫外线照射3-5小时，

3、(1)、把洗好后的果蔬放入榨汁机里榨汁，并使用白钢带盖器具装果蔬汁，

(2)、及时封闭装果蔬汁容器，

(3)、用80-130目滤网过滤一次再用10-230目滤网过滤两次最后再用180-300目滤网过滤一次。

[0008] (4)把精滤好的果蔬汁进行30-80分钟阿尔法低温消毒，

(5)、消毒后的果蔬汁备用时间30分钟-2小时，即得到加工好的果蔬汁。

[0009] 按照上述配比，取处理好的蜂蜜与加工好的果蔬汁混合，搅拌均匀，其混合液的含水量控制在20～21%。并将浓缩蜂蜜过程中接收的芳香挥发物再加入到混合液中，以保持蜂蜜特有的香味，为了保持果蔬蜂蜜中活性成分不被破坏，采用强度为1.1万Hz，对混合液再

进行超声波处理10～15分钟，以稳定产品成分的活性并增加保藏性能，再采用均质机于30～35度进行均质处理2-3次，成品灌装。

[0010] 本发明的整个加工过程均在较低温度下操作，不但解决了蜂蜜中出现结晶沉淀现象，同时也实现了常温下长时间保藏，常温下保质期可达到3～5年(5～10℃条件下保质期可达5 年)；并克服了单一蜂蜜营养不全的缺点，让蜂蜜的清香来的更加甜美。保护其活性成分不受破坏，具有营养全面、口感好的优点；本发明产品可改善人体胃肠功能、促进消化。

[0011] 具体实施方式：

下面结合具体实施方式对本发明作详细说明：

实施例1

配方1：蜂蜜30克，鲜枣汁70克，具有益气补血，散寒清目之功效，适于美容、调节内分泌、提高免疫力。

[0012] 配方2：蜂蜜40克，枸杞汁60克，补肾益精、养肝明目、润肺止咳，适于体弱体虚者食用。

[0013] 按照上述配方果汁蜜的制备方法如下：

(1)蜂蜜处理；将原料蜜于40～45℃温度下、搅拌速度为1000～1500转/分、加热融化1～2小时；将加热融化的蜂蜜在45～55℃进行多级过滤去除杂质和少量较大颗粒晶体；在真空度0.096MPa ，温度48～52℃对过滤的蜂蜜进行蒸发浓缩使含水量控制在17～18%，浓缩过程中采用回收装置接收芳香挥发物备用；对浓缩蜜快速冷却至40±2℃，采用强度为每秒1.0万Hz～1.2万Hz，对浓缩蜜进行超声波处理10～15分钟；于40~60℃均质处理1～2次；

(2)鲜枣汁处理：选用上等的新鲜大枣去核，然后将其放入每10kg水加4g果蔬液的溶液中浸泡20～40分钟洗净；再放入5～20%的盐水中杀菌侵泡15～30分钟 ；再放入20～30度温水中侵泡10～15分钟，最后30～60分钟沥净水。把榨汁机各部位拆开用60～100度开水清洗干净、用紫外线照射3-5小时、把洗好后的大枣放入榨汁机里榨汁，并使用白钢带盖器具装枣汁，及时封闭装枣汁容器、用80～130目滤网过滤一次，再用10～230目滤网过滤两次，最后再用180～300目滤网过滤一次。把精滤好的枣汁进行30～80分钟阿尔法低温消毒，消毒后的果汁备用时间30分钟～2小时，即得到加工好的枣汁。

[0014] (3)配制枣汁蜜：按照上述配量取第(1)(2)步处理过的蜂蜜与枣汁混合，混合蜜含水控制在20～21%，并将浓缩蜂蜜过程中接收的芳香挥发物再返回融入到混合的枣汁蜜中，以保持蜂蜜特有的香味；并进一步保证枣汁蜜的品质，加速枣汁蜜乳化，使其中的活性成分不被破坏，采用强度为每秒1.1万Hz，对枣汁进行超声波处理15分钟，以稳定蜂蜜与枣汁融合后产品内部成分的活性并增加保藏性能；采用普通均质机32～35℃进行均质处理3次，成品灌装。

[0015] (4)枸杞汁蜜处理：选用上等的新鲜枸杞，将新鲜枸杞放入每10kg水加5g果蔬液的溶液中浸泡20～40分钟洗净；再放入5～20%的盐水中杀菌侵泡15-30分钟 ；再放入20-30度温水中侵泡10～15分钟，最后30～60分钟沥净水。把榨汁机各部位拆开用60～100度开水清洗干净、用紫外线照射3-5小时、把洗好后的枸杞放入榨汁机里榨汁，并使用白钢带盖器具装枸杞汁，及时封闭装枸杞汁容器，用80～130目滤网过滤一次再用10～230目滤网过滤两次最后再用180～300目滤网过滤一次，把精滤好的枸杞汁进行30～80分钟阿尔法低温消毒，消毒后的果汁备用时间30分钟～2小时，即得到加工好的枸杞汁。

[0016] (5)配置枸杞汁蜜:按照上述配量取第(1)(4)步处理过的蜂蜜与枣汁混合,混合蜜含水控制在20～21%,并将浓缩蜂蜜过程中接收的芳香挥发物再返回融入到混合的枸杞汁蜜中,以保持蜂蜜特有的香味;并进一步保证枸杞汁蜜的品质,加速枸杞汁蜜乳化,使其中的活性成分不被破坏,采用强度为每秒1.1万Hz,对枸杞汁进行超声波处理15分钟,以稳定蜂蜜与枸杞汁融合后产品内部成分的活性并增加保藏性能;采用普通均质机32～35℃进行均质处理3次,成品灌装。

[0017] 实施例2

配方3:蜂蜜60克,番茄汁40克,具有生津止渴、健胃消食、补益五脏、养心安神等功效。

[0018] 配方4:蜂蜜70克,白菜汁30克,具有能够促进造血机能的恢复、抗血管硬化和阻止糖类转变成脂肪、防止血清胆固醇沉积等良好的功效。

[0019] 按照上述配方蔬菜汁蜜的制备方法如下:

(1)蜂蜜处理;将原料蜜于40～45℃温度下、搅拌速度为1000～1500转/分、加热融化1～2小时;将加热融化的蜂蜜在45～55℃进行多级过滤去除杂质和少量较大颗粒晶体;在真空度0.096MPa ,温度48～52℃对过滤的蜂蜜进行蒸发浓缩使含水量控制在17～18%,浓缩过程中采用回收装置接收芳香挥发物备用;对浓缩蜜快速冷却至40±2℃,采用强度为每秒1.0万Hz～1.2万Hz,对浓缩蜜进行超声波处理10～15分钟;于40~60℃均质处理1～2次;

(2)番茄汁处理:选用上等的新鲜番茄,每10kg水加6g果蔬液的溶液中浸泡20～40分钟洗净;放入5～20%的盐水中杀菌侵泡15～30分钟 ;再放入20～30度温水中侵泡10～15分钟,最后30～60分钟沥净水。把榨汁机各部位拆开用60～100度开水清洗干净、用紫外线照射3-5小时、把洗好后的番茄放入榨汁机里榨汁,并使用白钢带盖器具装汁液,及时封闭装汁液容器,用80～130目滤网过滤一次再用10～230目滤网过滤两次最后再用180～300目滤网过滤一次。把精滤好的番茄汁进行30～80分钟阿尔法低温消毒,消毒后的果汁备用时间30分钟-2小时,即得到加工好的番茄汁。

[0020] (3)配置番茄汁蜜:按照上述配量取第(1)(2)步处理过的蜂蜜与番茄汁混合,混合蜜含水控制在20～21%,并将浓缩蜂蜜过程中接收的芳香挥发物再返回融入到混合的果汁蜜中,以保持蜂蜜特有的香味;并进一步保证番茄汁蜜的品质,加速番茄汁蜜乳化,使其中的活性成分不被破坏,采用强度为每秒1.1万Hz,对果汁进行超声波处理15分钟,以稳定蜂蜜与番茄汁融合后产品内部成分的活性并增加保藏性能;采用普通均质机32～35℃进行均质处理3次,成品灌装。

[0021] (4)白菜汁处理:选用上等的新鲜白菜,将其放入每10kg水加8g果蔬液的溶液中浸泡20～40分钟洗净;再放入5～20%的盐水中杀菌侵泡15～30分钟 ;再放入20-30度温水中侵泡10～15分钟,最后30～60分钟沥净水。把榨汁机各部位拆开用60～100度开水清洗干净、用紫外线照射3-5小时、把洗好后的白菜切段放入榨汁机里榨汁,并使用白钢带盖器具装汁液,及时封闭装汁液容器,用80～130目滤网过滤一次,再用10～230目滤网过滤两次,最后再用180-300目滤网过滤一次。把精滤好的白菜汁进行30～80分钟阿尔法低温消毒,消毒后的果汁备用时间30分钟～2小时,即得到加工好的白菜汁。

[0022] (5)配置白菜汁蜜:按照上述配量取第(1)(4)步处理过的蜂蜜与白菜汁混合,混合蜜含水控制在20～21%,并将浓缩蜂蜜过程中接收的芳香挥发物再返回融入到混合的白菜汁蜜中,以保持蜂蜜特有的香味;并进一步保证白菜汁蜜的品质,加速白菜汁蜜乳化,使其

中的活性成分不被破坏，采用强度为每秒1.1万Hz，对白菜汁进行超声波处理15分钟，以稳定蜂蜜与白菜汁融合后产品内部成分的活性并增加保藏性能；采用普通均质机32～35℃进行均质处理3次，成品灌装。

[0023] 上述采用的果蔬液为江西沐恩堂生物科技有限公司生产。

[0024] 上述的均质处理采用上海诺尼轻工机械有限公司生产的均质机。