



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 102389136 B

(45) 授权公告日 2013. 07. 10

(21) 申请号 201110357127. 5

审查员 李妍

(22) 申请日 2011. 11. 12

(73) 专利权人 杜文

地址 045200 山西省阳泉市平定县冠山镇大  
峪平定金得蜂蜜饮料有限公司

(72) 发明人 杜文

(74) 专利代理机构 太原科卫专利事务所(普通  
合伙) 14100

代理人 朱源

(51) Int. Cl.

A23L 2/02(2006. 01)

A23L 1/08(2006. 01)

(56) 对比文件

黄来发. 橙汁饮料. 《软饮料实用配方 800  
例》. 中国轻工业出版社, 1996, 第 41 页.

史锦梅. 谈谈蜂蜜在饮料中的作用. 《软饮  
料工业》. 1994, 第 20-22、33 页.

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

蜂蜜橙汁饮料

(57) 摘要

本发明提供了一种蜂蜜橙汁饮料, 其中各原料的重量百分比为: 7. 300% 的浓缩橙汁, 11. 000% 的蜂蜜, 0. 246% 的柠檬酸, 0. 050% 的羧甲基纤维素钠, 0. 050% 的黄原胶, 0. 020% 的 Vc, 0. 032% 的香精, 0. 027% 的脱氢醋酸钠, 其余量为纯净水。本发明的蜂蜜橙汁饮料将纯天然的蜂蜜和橙汁合二为一, 兼具了蜂蜜和橙汁的优点和功能, 营养丰富、口感芳香、稳定性好、储存时间长, 长期饮用可增强体质, 有利于人体健康, 是居家旅行的必备饮品。

1. 一种蜂蜜橙汁饮料,其特征在于:各原料的重量百分比为:7.300%的浓缩橙汁,11.000%的蜂蜜,0.246%的柠檬酸,0.050%的羧甲基纤维素钠,0.050%的黄原胶,0.020%的Vc,0.032%的香精,0.027%的脱氢醋酸钠,其余量为纯净水;其中,所述的浓缩橙汁是指将100kg 纯的鲜榨橙汁脱水浓缩到13~14kg 后的橙汁。

2. 根据权利要求1所述的蜂蜜橙汁饮料,其特征在于:所述的蜂蜜为荆花蜂蜜。

## 蜂蜜橙汁饮料

### 技术领域

[0001] 本发明属于饮料技术领域,具体为一种蜂蜜橙汁饮料。

### 背景技术

[0002] 目前市场上出售的饮料种类繁多,有碳酸饮料、果汁饮料、乳酸饮料、茶

[0003] 饮料等等,不同的饮料具有不同的优点,其中果汁饮料由水果榨汁制成,含有丰富的维生素,尤以维生素 C 最多,同时还含有钾、钙等矿物质,而橙汁除了含有上述营养成分外,还含有钾、核黄素等,可增加人体内优质胆固醇的含量,预防心脏病等。

[0004] 蜂蜜也是我们日常生活中常见的一种饮品,它含有人体所必需的多种氨基酸、维生素、矿物质及微量元素等营养成分,不仅可饮用,而且还具有药用功能,《本草纲目》中讲到:蜂蜜具有清热、补中、解毒、润燥、止痛等功效。

### 发明内容

[0005] 本发明的目的是为了提供一种同时将蜂蜜和橙汁相结合的新型饮料,该饮料兼具了蜂蜜和橙汁的营养成分,可发挥蜂蜜和橙汁各自的优点和功能。

[0006] 本发明是通过以下技术方案实现的:

[0007] 一种蜂蜜橙汁饮料,其中各原料的重量百分比为:7.300%的浓缩橙汁,11.000%的蜂蜜,0.246%的柠檬酸,0.050%的羧甲基纤维素钠,0.050%的黄原胶,0.020%的 Vc,0.032%的香精,0.027%的脱氢醋酸钠,其余量为纯净水。

[0008] 其中所述的蜂蜜为荆花蜂蜜,荆花蜂蜜为蜜中上品,气味清香、微酸,具益气补中、祛湿散热、健脾养胃的功效。

[0009] 所述的浓缩橙汁是指将 100kg 纯的鲜榨橙汁脱水浓缩到 13~14kg 后的橙汁;柠檬酸为一种调味剂,可以使饮料的口感更好;羧甲基纤维素钠可以使饮料均匀饱满,色泽鲜艳、醒目,并可延长饮料的保鲜期;黄原胶起增稠悬浮作用,使饮料的口感滑爽、风味自然;Vc 作为抗氧化剂,可以防止饮料成分因氧化而变质;香精可以使饮料具有相应的香味,是饮料口感更好;脱氢醋酸钠作为防腐保鲜剂,可以延长饮料的保质期。

[0010] 本发明饮料将纯天然的蜂蜜和橙汁合二为一,使其在饮料中可以发挥各自的优点和功能,使饮料的营养更加丰富,长期饮用可增强体质,有利于人体健康。此外,本发明饮料还具有芳香适口、稳定性好、储存时间长等优点,是居家旅行的必备饮品。

### 具体实施方式

#### 实施例

[0011] 一种蜂蜜橙汁饮料,其中各原料的重量百分比为:7.300%的浓缩橙汁,11.000%的蜂蜜,0.246%的柠檬酸,0.050%的羧甲基纤维素钠,0.050%的黄原胶,0.020%的 Vc,0.032%的香精,0.027%的脱氢醋酸钠,其余量为纯净水。

[0012] 具体实施时,所述的蜂蜜采用荆花蜂蜜。