(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 105029528 A
(43)申请公布日 2015.11.11

(21)申请号 201410791745.4

(22)申请日 2014.12.19

(71)申请人 赵雅珺
地址 244000 安徽省铜陵市铜官山区长淮新村3栋104室

(72)发明人 赵雅珺

(74)专利代理机构 铜陵市天成专利事务所 34105
代理人 程霏

(51)Int.Cl.
A23L 1/36(2006.01)
A23L 1/30(2006.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种营养保健黑芝麻糊饮料及其制作方法

(57)摘要

本发明公开了一种营养保健芝麻糊饮料，按重量份包括以下原料：黑芝麻粉46-75份、水81-142份、食用甘油14-32份、蛋清10-20份、柠檬汁10-30份、苹果汁6-12份、蜂蜜11-27份、山楂3-15份、茯苓1-4份、五味子3-4份、木香8-19份、黄芪9-14份、荆芥5-7份、红花10-20份和桔梗5-10份，味道自然甘甜、口感润滑且带有淡淡清香。饮用后促进肠蠕动，缩短食物通过消化道的时间，减少有毒物质的吸收和致癌物质对结肠的刺激。起到消食健胃、清热解毒、改善睡眠、降低血压的作用，还可以延长储存芝麻糊饮料的储存时间，能够较好的维持其口感，饮用时无需冲泡、携带饮用方便。

CN 105029528 A

1. 一种营养保健黑芝麻糊饮料，其特征在于按重量份包括以下原料：黑芝麻粉 46-75 份、水 81-142 份、食用甘油 14-32 份、蛋清 10-20 份、柠檬汁 10-30 份、苹果汁 6-12 份、蜂蜜 11-27 份、山楂 3-15 份、茯苓 1-4 份、五味子 3-4 份、木香 8-19 份、黄芪 9-14 份、荆芥 5-7 份、红花 10-20 份和桔梗 5-10 份。

2. 根据权利要求 1 所述的一种营养保健黑芝麻糊饮料，其特征在于按重量份包括以下原料：黑芝麻粉 46 份、水 81 份、食用甘油 14 份、蛋清 10 份、柠檬汁 10 份、苹果汁 6 份、蜂蜜 11 份、山楂 3 份、茯苓 1 份、五味子 3 份、木香 8 份、黄芪 9 份、荆芥 5 份、红花 10 份和桔梗 5 份。

3. 根据权利要求 1 所述的一种营养保健黑芝麻糊饮料，其特征在于按重量份包括以下原料：黑芝麻粉 75 份、水 142 份、食用甘油 32 份、蛋清 20 份、柠檬汁 30 份、苹果汁 12 份、蜂蜜 27 份、山楂 15 份、茯苓 4 份、五味子 4 份、木香 19 份、黄芪 14 份、荆芥 7 份、红花 20 份和桔梗 10 份。

4. 根据权利要求 1 所述的一种营养保健黑芝麻糊饮料，其特征在于按重量份包括以下原料：黑芝麻粉 62 份、水 121 份、食用甘油 23 份、蛋清 16 份、柠檬汁 21 份、苹果汁 9 份、蜂蜜 20 份、山楂 12 份、茯苓 3 份、五味子 4 份、木香 16 份、黄芪 3 份、荆芥 6 份、红花 14 份和桔梗 6 份。

5. 营养保健黑芝麻糊饮料的制作方法，其特征在于将水分为四份，四份水的重量分别为水总重量的 1/10、1/5、3/10、2/5，将茯苓、五味子、木香、黄芪、荆芥、红花、山楂和桔梗分别挑拣除杂后清洗，粉碎并过 75-90 目筛后混合成药粉，用水总重量的 1/5 与蛋清和蜂蜜混合后在 40-45℃下加热 10 分钟后冲泡药粉形成药液，将水总重量的 2/5 加热到 100℃冲泡黑芝麻粉形成黑芝麻液，将药液与黑芝麻液混合并加入水总重量的 1/10 混合，最后加入柠檬汁、苹果汁、食用甘油，经过杀菌、真空灌装，待冷却至室温后即得成品。

一种营养保健黑芝麻糊饮料及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种饮料，尤其是一种营养保健黑芝麻糊饮料，本发明还涉及该饮料的制作方法。

背景技术

[0002] 黑芝麻含有大量的脂肪和蛋白质，还含有糖类、维生素 A、维生素 E、卵磷脂、钙、铁、铬等营养成分，黑芝麻为药食兼用品种，药用有补肾、乌发之功效；长期食用，有医疗保健之功效。黑芝麻糊是用黑芝麻做成的糊状物，是一道中国传统美食。现有的黑芝麻糊需用水冲泡成才能饮用，如不及时饮用容易凝固，影响口感且可能变质。

发明内容

[0003] 本发明的目的是解决现有技术中现有技术中的现有的黑芝麻糊需用水冲泡成才能饮用，黑芝麻粉冲泡成的饮料不易长时间储存的问题。

[0004] 本发明采用的技术方案是：一种营养保健黑芝麻糊饮料，按重量份包括以下原料：黑芝麻粉 46-75 份、水 81-142 份、食用甘油 14-32 份、蛋清 10-20 份、柠檬汁 10-30 份、苹果汁 6-12 份、蜂蜜 11-27 份、山楂 3-15 份、茯苓 1-4 份、五味子 3-4 份、木香 8-19 份、黄芪 9-14 份、荆芥 5-7 份、红花 10-20 份和桔梗 5-10 份。

[0005] 本发明还公开了营养保健黑芝麻糊饮料的制作方法，将水分为四份，四份水的重量分别为水总重量的 1/10、1/5、3/10、2/5，将茯苓、五味子、木香、黄芪、荆芥、红花、山楂和桔梗分别挑拣除杂后清洗，粉碎并过 75-90 目筛后混合成药粉，用水总重量的 1/5 与蛋清和蜂蜜混合后在 40-45℃下加热 10 分钟后冲泡药粉形成药液，将水总重量的 2/5 加热到 100℃冲泡黑芝麻粉形成黑芝麻液，将药液与黑芝麻液混合并加入水总重量的 1/10 混合，最后加入柠檬汁、苹果汁、食用甘油，经过杀菌、真空灌装，待冷却至室温后即得成品。

[0006] 本发明的有益效果是：以辅料衬出黑芝麻糊之柔软且调和口味，色泽乌黑光亮、味道自然甘甜、口感润滑且带有淡淡清香。饮用后促进肠蠕动，缩短食物通过消化道的时间，减少有毒物质的吸收和致癌物质对结肠的刺激。采用药物，不仅可以进一步提高保健效果、起到消食健胃、清热解毒、改善睡眠、降低血压的作用，还可以延长储存黑芝麻糊饮料的储存时间，由于采用中药防腐，从而无毒副作用，长期储存也能够维持饮料的湿润性、不易凝固，从而能够较好的维持其口感，饮用时无需冲泡、携带饮用方便。

具体实施方式

[0007] 下面对本发明做进一步的说明。

[0008] 原料采用以下 3 个实施例

实施例 1：按重量份包括以下原料：黑芝麻粉 46 份、水 81 份、食用甘油 14 份、蛋清 10 份、柠檬汁 10 份、苹果汁 6 份、蜂蜜 11 份、山楂 3 份、茯苓 1 份、五味子 3 份、木香 8 份、黄芪 9 份、荆芥 5 份、红花 10 份和桔梗 5 份。

[0009] 实施例 2 :按重量份包括以下原料 :黑芝麻粉 75 份、水 142 份、食用甘油 32 份、蛋清 20 份、柠檬汁 30 份、苹果汁 12 份、蜂蜜 27 份、山楂 15 份、茯苓 4 份、五味子 4 份、木香 19 份、黄芪 14 份、荆芥 7 份、红花 20 份和桔梗 10 份。

[0010] 实施例 3 :按重量份包括以下原料 :黑芝麻粉 62 份、水 121 份、食用甘油 23 份、蛋清 16 份、柠檬汁 21 份、苹果汁 9 份、蜂蜜 20 份、山楂 12 份、茯苓 3 份、五味子 4 份、木香 16 份、黄芪 3 份、荆芥 6 份、红花 14 份和桔梗 6 份。

[0011] 制作方法采用以下实施例 :将水分为四份,四份水的重量分别为水总重量的 1/10、1/5、3/10、2/5,将茯苓、五味子、木香、黄芪、荆芥、红花、山楂和桔梗分别挑拣除杂后清洗,粉碎并过 75-90 目筛后混合成药粉,用水总重量的 1/5 与蛋清和蜂蜜混合后在 40-45℃下加热 10 分钟后冲泡药粉形成药液,将水总重量的 2/5 加热到 100℃冲泡黑芝麻粉形成黑芝麻液,将药液与黑芝麻液混合并加入水总重量的 1/10 混合,最后加入柠檬汁、苹果汁、食用甘油,经过杀菌、真空灌装,待冷却至室温后即得成品。

[0012] 本领域技术人员应当知晓,本发明的保护方案不仅限于上述的实施例,还可以在上述实施例的基础上进行各种排列组合与变换,在不违背本发明精神的前提下,对本发明进行的各种变换均落在本发明的保护范围内。