



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104172394 A

(43) 申请公布日 2014. 12. 03

(21) 申请号 201410311075. 1

(22) 申请日 2014. 06. 30

(71) 申请人 桂林实力科技有限公司

地址 541805 广西壮族自治区桂林市永福县
苏桥经济开发区木兰北街 3 号

(72) 发明人 何伟平

(74) 专利代理机构 桂林市持衡专利商标事务所
有限公司 45107

代理人 石晓玲

(51) Int. Cl.

A23L 2/38 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

罗汉果黑米花生饮料的制备方法

(57) 摘要

本发明提供了一种罗汉果黑米花生饮料的制备方法,包括以下步骤:1) 将罗汉果电热烘焙得到罗汉果干果;2) 将罗汉果干果加水浸提,离心,过滤,滤液即为罗汉果汁;3) 将黑米烘烤、纯水浸泡、打浆、糊化、酶解、灭酶、过滤,滤液即为黑米汁;4) 将花生米去红衣,用碳酸氢钠溶液浸泡,清水冲洗,沥干,加入水打浆,过滤,滤液即为花生汁;5) 将罗汉果汁、黑米汁和花生汁混匀,均质、脱气、杀菌,即得。本发明将罗汉果汁、黑米汁与花生汁混合加工成饮料,富含多糖,矿物质和维生素等多种对人体有益的物质,营养丰富,香甜可口,既营养又健康。

1. 一种罗汉果黑米花生饮料的制备方法,其特征在于:包括以下步骤:
 - 1) 将罗汉果在 40 ~ 60℃下电热烘焙 4 ~ 6 天,得到罗汉果干果;
 - 2) 将罗汉果干果按料液比为 1:8 ~ 15 的比例加水在 60 ~ 100℃下浸提 30 ~ 50min,离心,过滤,滤液即为罗汉果汁;
 - 3) 将黑米在 150℃下烘烤 10 ~ 30min,然后置于纯水中浸泡 1 ~ 2h,取出,按料液比为 1:8 ~ 10 的比例加水打浆,糊化,再按浆液重量 0.1 ~ 0.3%的比例加入高温 α -淀粉酶酶解,灭酶,过滤,滤液即为黑米汁;
 - 4) 将花生米去红衣,用碳酸氢钠溶液浸泡,清水冲洗,沥干,加入花生米 8 倍重量的纯水打浆,过滤,滤液即为花生汁;
 - 5) 将罗汉果汁、黑米汁和花生汁按体积比为 10:1 ~ 5:1 ~ 2 的比例混匀,均质、脱气、杀菌,即得。
2. 根据权利要求 1 所述的罗汉果黑米花生饮料的制备方法,其特征在于:所述脱气是在 55 ~ 65℃、50 ~ 60KPa 下脱气 12 ~ 18min。
3. 根据权利要求 1 所述的罗汉果黑米花生饮料的制备方法,其特征在于:所述均质是在 70 ~ 80℃、20 ~ 30MPa 下均质 2 ~ 3 次。
4. 根据权利要求 1 所述的罗汉果黑米花生饮料的制备方法,其特征在于:所述杀菌是在 110 ~ 120℃下保持 10 ~ 30min。

罗汉果黑米花生饮料的制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,具体涉及一种罗汉果黑保米健花饮生料饮的料制的制备方法。方法。

背景技术

[0002] 罗汉果主产于广西桂林,已有 500 年种植历史。据《中华大药典》记载罗汉果具有清肺润肠、治百日咳、痰多咳嗽、血燥便秘等功效。罗汉果主产于广西桂林,已有 500 年种植历史。据《中华大药典》记载罗汉果具有清肺润肠、治百日咳、痰多咳嗽、血燥便秘等功效。罗汉果中含有罗汉果甜甙为纯天然甜味剂,将罗汉果为原料加工成饮料可以不用另外添加甜味剂,适合糖尿病人以及肥胖人士饮用。但市场上的罗汉果饮料一般都存在着口感单一的缺陷,如公开号为 CN1012178318A 的发明专利公开了一种罗汉果饮料,该饮料是以罗汉果、仙草、甘草、菊花、白糖为原料制成,该饮料的功效比较单一,口感也比较寡淡,无法满足消费者日益挑剔的需求。

发明内容

[0003] 本发明要解决的技术问题提供一种口感和功效俱佳的罗汉果黑米花生饮料的制备方法。

[0004] 本发明提供的技术方案是一种罗汉果黑米花生饮料的制备方法,其特征在于:包括以下步骤:

[0005] 1) 将罗汉果在 40 ~ 60℃ 下电热烘焙 4 ~ 6 天,得到罗汉果干果;

[0006] 2) 将罗汉果干果按料液比为 1:8 ~ 15 的比例加水在 60 ~ 100℃ 下浸提 30 ~ 50min,离心,过滤,滤液即为罗汉果汁;

[0007] 3) 将黑米在 150℃ 下烘烤 10 ~ 30min,然后置于纯水中浸泡 1 ~ 2h,取出,按料液比为 1:8 ~ 10 的比例加水打浆,糊化,再按浆液重量 0.1 ~ 0.3% 的比例加入高温 α -淀粉酶酶解,灭酶,过滤,滤液即为黑米汁;

[0008] 4) 将花生米去红衣,用碳酸氢钠溶液浸泡,清水冲洗,沥干,加入花生米 8 倍重量的纯水打浆,过滤,滤液即为花生汁;

[0009] 5) 将罗汉果汁、黑米汁和花生汁按体积比为 10:1 ~ 5:1 ~ 2 的比例混匀,均质、脱气、杀菌,即得。

[0010] 上述脱气是在 55 ~ 65℃、50 ~ 60KPa 下脱气 12 ~ 18min。

[0011] 上述均质是在 70 ~ 80℃、20 ~ 30MPa 下均质 2 ~ 3 次。

[0012] 上述杀菌是在 110 ~ 120℃ 下保持 10 ~ 30min。

[0013] 黑米是一种药食同源的糯米,富含锰、锌、铜等无机盐,以及维生素 C、叶绿素、花青素、胡萝卜素及强心甙,具有开胃益中、健脾暖肝,明目活血等功效。

[0014] 花生含有丰富的脂肪和蛋白质,另外还含有丰富的维生素 B2、PP、A、D、E,钙、铁,以及硫胺素、核黄素、尼克酸等多种活性物质,具有降低胆固醇、促进脑细胞发育,增强记忆

力、抗衰老、促进儿童骨骼发育等功效。

[0015] 本发明将罗汉果汁、黑米汁与花生汁混合加工成饮料,富含多糖,矿物质和维生素等多种对人体有益的物质,营养丰富,香甜可口,既营养又健康。具体实施方式

[0016] 以下具体实施例对本发明作进一步阐述,但不作为对本发明的限定。

[0017] 实施例 1

[0018] 1) 将罗汉果在 40℃下电热烘焙 4 天,得到罗汉果干果;

[0019] 2) 将罗汉果干果按料液比为 1:8 的比例加水在 60℃下浸提 30min,离心,过滤,滤液即为罗汉果汁;

[0020] 3) 将黑米在 150℃下烘烤 10min,然后置于纯水中浸泡 1h,取出,按料液比为 1:8 的比例加水打浆,糊化,再按浆液重量 0.1%的比例加入高温 α -淀粉酶酶解,灭酶,过滤,滤液即为黑米汁;

[0021] 4) 将花生米去红衣,用碳酸氢钠溶液浸泡,清水冲洗,沥干,加入花生米 8 倍重量的纯水打浆,过滤,滤液即为花生汁;

[0022] 5) 将罗汉果汁、黑米汁和花生汁按体积比为 10:1:1 的比例混匀,在 70℃、20MPa 下均质 2 次、在 55℃、50KPa 下脱气 12min、在 110℃下杀菌 10min,即得。

[0023] 实施例 2

[0024] 1) 将罗汉果在 60℃下电热烘焙 6 天,得到罗汉果干果;

[0025] 2) 将罗汉果干果按料液比为 1:15 的比例加水在 100℃下浸提 50min,离心,过滤,滤液即为罗汉果汁;

[0026] 3) 将黑米在 150℃下烘烤 30min,然后置于纯水中浸泡 2h,取出,按料液比为 1:10 的比例加水打浆,糊化,再按浆液重量 0.3%的比例加入高温 α -淀粉酶酶解,灭酶,过滤,滤液即为黑米汁;

[0027] 4) 将花生米去红衣,用碳酸氢钠溶液浸泡,清水冲洗,沥干,加入花生米 8 倍重量的纯水打浆,过滤,滤液即为花生汁;

[0028] 5) 将罗汉果汁、黑米汁和花生汁按体积比为 10:5:2 的比例混匀,在 80℃、30MPa 下均质 3 次、在 65℃、60KPa 下脱气 18min、在 120℃下杀菌 30min,即得。

[0029] 实施例 3

[0030] 1) 将罗汉果在 50℃下电热烘焙 5 天,得到罗汉果干果;

[0031] 2) 将罗汉果干果按料液比为 1:12 的比例加水在 80℃下浸提 40min,离心,过滤,滤液即为罗汉果汁;

[0032] 3) 将黑米在 150℃下烘烤 20min,然后置于纯水中浸泡 1.5h,取出,按料液比为 1:9 的比例加水打浆,糊化,再按浆液重量 0.2%的比例加入高温 α -淀粉酶酶解,灭酶,过滤,滤液即为黑米汁;

[0033] 4) 将花生米去红衣,用碳酸氢钠溶液浸泡,清水冲洗,沥干,加入花生米 8 倍重量的纯水打浆,过滤,滤液即为花生汁;

[0034] 5) 将罗汉果汁、黑米汁和花生汁按体积比为 10:2:1.5 的比例混匀,在 75℃、25MPa 下均质 2 次,在 60℃、55KPa 下脱气 16min,在 115℃下杀菌 20min,即得。

[0035] 实施例 4

[0036] 1) 将罗汉果在 40℃下电热烘焙 6 天,得到罗汉果干果;

[0037] 2) 将罗汉果干果按料液比为 1:8 的比例加水在 100℃ 下浸提 30min, 离心, 过滤, 滤液即为罗汉果汁;

[0038] 3) 将黑米在 150℃ 下烘烤 30min, 然后置于纯水中浸泡 1h, 取出, 按料液比为 1:10 的比例加水打浆, 糊化, 再按浆液重量 0.1% 的比例加入高温 α -淀粉酶酶解, 灭酶, 过滤, 滤液即为黑米汁;

[0039] 4) 将花生米去红衣, 用碳酸氢钠溶液浸泡, 清水冲洗, 沥干, 加入花生米 8 倍重量的纯水打浆, 过滤, 滤液即为花生汁;

[0040] 5) 将罗汉果汁、黑米汁和花生汁按体积比为 10:5:1 的比例混匀, 在 80℃、20MPa 下均质 3 次, 在 55℃、60KPa 下脱气 12min, 在 120℃ 下杀菌 10min, 即得。