



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102669784 A

(43) 申请公布日 2012. 09. 19

(21) 申请号 201210170656. 9

(22) 申请日 2012. 05. 29

(71) 申请人 宁夏天瑞产业集团现代农业有限公司

地址 755000 宁夏回族自治区中卫市沙坡头
区鼓楼东街天瑞公司

(72) 发明人 李伟 张磊 张玉峰

(51) Int. Cl.

A23L 2/39 (2006. 01)

A23L 1/30 (2006. 01)

A23L 1/09 (2006. 01)

权利要求书 2 页 说明书 7 页

(54) 发明名称

果蔬营养冲剂饮料及其生产方法

(57) 摘要

本发明公开了一种果蔬营养冲剂饮料的配方及其生产方法,属于固体速溶饮料领域。它是由一种水果粉和一种蔬菜粉按比例调配制成,也可由多种水果粉和多种蔬菜粉按比例复合调配制成,同时在混合果蔬粉中添加 5—15% 的甜味剂、0—5% 酸味剂、0. 5—1% 抗结剂和少量营养强化剂等制成。按复合果蔬营养粉:水=1:6 的比例用温水冲调即可饮用。这种果蔬营养冲剂饮料口味新颖、营养丰富,同时具有水果和蔬菜的特有的味道,温水冲调后速溶效果好、口感细腻、香味浓郁、酸甜适口,满足不同消费人群的要求。

1. 一种果蔬营养冲剂饮料,其特征在于,可由如下方法制得,由40%~70%复合水果粉和30%~60%复合蔬菜粉先进行混合调配,然后在混合果蔬粉中添加5~15%的甜味剂、0.5%酸味剂、0.1%抗结剂和0.01%营养强化剂制成。

2. 根据权利要求1所述的一种果蔬营养冲剂饮料,其特征在于,水果粉是由红枣、枸杞、山楂、苹果、甜橙新鲜水果通过清洗、去皮去核、切块、软化、榨汁打浆、浸提、过滤、浓缩、配料、均质、干燥制粒工序制成。

3. 根据权利要求1或2所述的一种果蔬营养冲剂饮料,其特征在于,复合水果粉中红枣粉占30%~40%、枸杞粉占10%~15%、山楂粉占20%~30%、苹果粉占20%~30%、甜橙粉占5~10%。

4. 根据权利要求1或2所述的一种果蔬营养冲剂饮料,其特征在于所述复合蔬菜粉中菠菜占30%~40%、芹菜占10%~20%、胡萝卜占20%~30%、南瓜占10%~20%、苦瓜占5~10%。

5. 根据权利要求1所述的一种果蔬营养冲剂饮料,其特征在于,所述果蔬营养冲剂饮料组为:复合水果粉:70%,复合水果粉中红枣粉占30%;枸杞粉占15%;苹果粉占30%;山楂粉占20%,甜橙粉占5%;复合蔬菜粉:30%;复合蔬菜粉中菠菜粉占30%;胡萝卜粉占30%;芹菜粉占20%;南瓜粉占15%;苦瓜粉占5%;木糖醇细粉:占混合果蔬粉总量5%;柠檬酸细粉:占混合果蔬粉总量0.5%;食品级二氧化硅细粉:占混合果蔬粉总量0.1%;复合营养强化剂粉:占混合果蔬粉总量0.01%;复合营养强化剂粉中复合维生素粉占70%、复合矿物质粉占30%;复合维生素包括10%VB1、10%VB2、60%VC、20%VE;复合矿物质粉包括60%乳酸钙、30%葡萄糖酸亚铁、10%葡萄糖酸锌。

6. 根据权利要求1所述的一种果蔬营养冲剂饮料,其特征在于,水果粉制备工艺如下:
去皮去核:筛选清洗后的水果人工或机械去皮去核;
切块软化:原料切成2cm×2cm小块,经95~100℃热水蒸煮5~20分钟后冷却即可;
榨汁打浆:经10000转/min榨汁机打浆处理3~5分钟;
浸提:在真空浸提设备0.07MPa,60℃的条件下浸提2~4小时;
过滤:用300目,2000转/min的过滤式离心机过滤;
浓缩:真空浓缩设备中0.08MPa,80℃的条件下浓缩4~6小时,使物料中固形物含量达到15~20%即可;
配料:加入浓缩物料总量10~15%的助干剂;
均质:40~60Mpa/50℃,高压均质机进行均质;
干燥制粒:用喷雾干燥机进行喷粉造粒,其进风温度为150~220℃,出风温度为60~80℃,雾化器喷雾压力为0.2~0.4Mpa。

7. 根据权利要求1所述一种果蔬营养冲剂饮料,其特征在于,蔬菜粉制备工艺如下:
洗净切段:去除原料中的腐烂变质的蔬菜,及表面污垢或杂质,切成2cm×2cm小段;
软化预熟:经95~100℃热水煮制10~30分钟后立即冷却;
榨汁:经10000转/min榨汁机打浆粉碎处理3~5分钟;
脱臭:在真空度为0.08MPa的条件下真空脱臭3~5分钟;
浸提:在真空浸提设备0.07MPa/60℃的条件下浸提2~4小时;
过滤:用300目2000转/min过滤式离心机进行过滤;
浓缩:在0.08MPa/70℃真空低温浓缩设备中浓缩4~6小时,使物料中固形物含量达到15~20%即可;

配料 :加入浓缩物料总量 10 ~ 15% 的助干剂 ;

均质 :40 ~ 60Mpa/50℃ 高压均质机进行均质 ;

干燥制粒 :用喷雾干燥机进行喷粉造粒,其进风温度为 150 ~ 220℃,出风温度为 60 ~ 80℃,雾化器喷雾压力为 0.2 ~ 0.4Mpa。

果蔬营养冲剂饮料及其生产方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种果蔬营养冲剂饮料的配方及其生产方法,属于固体速溶饮料领域。

背景技术

[0002] 随着人民生活质量日益提高,饮料新品种层出不穷。然而各种饮料在外观、名称和口感上不断翻新的同时,质量却是良莠不齐。难得的是,在饮料市场激烈的“价格战”和“功能战”之中,固体饮料一直保持低调、平稳的发展态势,无论在价格还是产品质量方面都处于令人满意的水平。与液体饮料相比,固体饮料具有如下特点:质量显著减轻,体积显著变小,携带方便;风味好,速溶性好,应用范围广,饮用方便;易于保持卫生;包装简易,运输方便。

[0003] 一直以来,固体饮料因品种多样、风味独特、易于存放而备受消费者青睐,尤其是那些富含维生素、矿物质等营养成分的固体饮料,可以及时补充人体代谢所需营养,更成为了许多人生活中离不开的好伴侣。

[0004] 为适应消费者对固体饮料口味、营养保健等多方面的需要,固体饮料行业积极开发启动植物蛋白、果蔬汁、速溶咖啡、速溶茶等功能性固体饮料。同时开始固体饮料遵循天然、营养、回归自然的思想,使固体饮料朝着组分营养化、品种多样化、功能保健化、成分绿色化的良性方向发展。

发明内容

[0005] 针对上述广大消费者的需要,发明了一种果蔬营养冲剂饮料,其目的是提高现有固体饮料其营养价值,消除本身局限性,为不同消费人群提供一种营养充分、品种多样、绿色的固体冲剂饮料。

[0006] 1、所述的果蔬营养冲剂饮料,它是由 40%~70% 复合水果粉和 30%~60% 复合蔬菜粉先进行混合调配,然后在混合果蔬粉中添加 5~15% 的甜味剂、0.5% 酸味剂、0.1% 抗结剂和 0.01% 营养强化剂制成。按复合果蔬营养粉:水=1:6 的比例用温水冲调即可饮用。

[0007] 2、所述的果蔬营养冲剂饮料,其中水果粉是由红枣、枸杞、山楂、苹果、甜橙新鲜水果通过清洗、去皮去核、切块、软化、榨汁打浆、浸提、过滤、浓缩、配料、均质、干燥制粒工序制成。

[0008] 去皮去核:筛选清洗后的水果人工或机械去皮去核。

[0009] 切块软化:原料切成 2cm×2cm 小块(山楂、苹果、甜橙、菠萝),经 95~100℃ 热水蒸煮 5~20 分钟后冷却即可。

[0010] 榨汁打浆:经 10000 转/min 榨汁机打浆处理 3~5 分钟。

[0011] 浸提:在真空浸提设备 0.07MPa/60℃ 的条件下浸提 2~4 小时。

[0012] 过滤:用 300 目 2000 转/min 的过滤式离心机过滤。

[0013] 浓缩:真空浓缩设备中 0.08MPa/80℃ 的条件下浓缩 4~6 小时,使物料中固形物

含量达到 15 ~ 20% 即可。

[0014] 配料 : 加入浓缩物料总量 10 ~ 15% 的助干剂。

[0015] 均质 : 40 ~ 60Mpa/50℃ 高压均质机进行均质。

[0016] 干燥制粒 : 用喷雾干燥机进行喷粉造粒, 其进风温度为 150 ~ 220℃, 出风温度为 60 ~ 80℃, 雾化器喷雾压力为 0.2 ~ 0.4Mpa。

[0017] 3、所述的果蔬营养冲剂饮料, 其中复合水果粉中红枣粉占 30% ~ 40%、枸杞粉占 10% ~ 15%、山楂粉占 20% ~ 30%、苹果粉占 20% ~ 30%、甜橙粉占 5 ~ 10%。

[0018] 4、所述的果蔬营养冲剂饮料, 其中蔬菜粉是由菠菜、芹菜、胡萝卜、南瓜、苦瓜新鲜蔬菜通过洗净切段、软化预熟、榨汁、脱臭、过滤、浓缩、配料、均质、干燥制粒工序制成。

[0019] 洗净切段 : 去除原料中的腐烂变质的蔬菜, 及表面污垢或杂质, 切成 2cm×2cm 小段(块)。

[0020] 软化预熟 : 经 95 ~ 100℃ 热水煮制 10 ~ 30 分钟后立即冷却。

[0021] 榨汁 : 经 10000 转 /min 榨汁机打浆粉碎处理 3 ~ 5 分钟。

[0022] 脱臭 : 在真空度为 0.08MPa 的条件下真空脱臭 3 ~ 5 分钟。

[0023] 浸提 : 在真空浸提设备 0.07MPa/60℃ 的条件下浸提 2 ~ 4 小时。

[0024] 过滤 : 用 300 目 2000 转 /min 过滤式离心机进行过滤。

[0025] 浓缩 : 在 0.08MPa/70℃ 真空低温浓缩设备中浓缩 4 ~ 6 小时, 使物料中固形物含量达到 15 ~ 20% 即可。

[0026] 配料 : 加入浓缩物料总量 10 ~ 15% 的助干剂。

[0027] 均质 : 40 ~ 60Mpa/50℃ 高压均质机进行均质。

[0028] 干燥制粒 : 用喷雾干燥机进行喷粉造粒, 其进风温度为 150 ~ 220℃, 出风温度为 60 ~ 80℃, 雾化器喷雾压力为 0.2 ~ 0.4Mpa。

[0029] 5、所述的果蔬营养冲剂饮料, 其中复合蔬菜粉中菠菜占 30% ~ 40%、芹菜占 10% ~ 20%、胡萝卜占 20% ~ 30%、南瓜占 10% ~ 20%、苦瓜占 5 ~ 10%。

[0030] 6、所述的果蔬营养冲剂饮料, 其中配料时加入的助干剂为麦芽糊精。

[0031] 7、所述的果蔬营养冲剂饮料, 其中在混合果蔬粉中添加量为 5 ~ 10% 的甜味剂是低热量的木糖醇。

[0032] 8、所述的果蔬营养冲剂饮料, 其中在混合果蔬粉中添加量为 0.5% 的酸味剂是柠檬酸。

[0033] 9、所述的果蔬营养冲剂饮料, 其中在混合果蔬粉中添加量为 0.1% 抗结剂是食品级二氧化硅。

[0034] 10、所述的果蔬营养冲剂饮料, 其中在混合果蔬粉中添加 0.01% 的营养强化剂其成分为 70% 复合维生素粉和 30% 复合矿物质粉。(复合维生素包括 10%VB1、10%VB2、60%VC、20%VE; 复合矿物质粉包括 60% 乳酸钙、30% 葡萄糖酸亚铁、10% 葡萄糖酸锌。)

[0035] 本发明的优点是 : 这种果蔬营养冲剂饮料口味新颖、营养丰富, 同时具有水果和蔬菜的特有的味道, 温水冲调后速溶效果好、口感细腻、香味浓郁、酸甜适口, 满足不同消费人群的要求。

具体实施方式

[0036] 以下是为不同消费人群提供营养充分、品种多样、绿色化的固体冲剂饮料：

[0037] 实施例 1

[0038] 配方比例：复合水果粉：60%

[0039] （其中红枣粉占 40%；枸杞粉占 10%；苹果粉占 20%；山楂粉占 20%；甜橙粉占 10%）

[0040] 复合蔬菜粉：40%

[0041] （其中菠菜粉占 40%；胡萝卜粉占 20%；芹菜粉占 20%；南瓜粉占 10%；苦瓜粉占 10%）

[0042] 木糖醇细粉：占混合果蔬粉总量 10%

[0043] 柠檬酸细粉：占混合果蔬粉总量 0.5%

[0044] 食品级二氧化硅细粉：占混合果蔬粉总量 0.1%

[0045] 复合营养强化剂粉：占混合果蔬粉总量 0.01%

[0046] （复合营养强化剂粉中复合维生素粉占 70%、复合矿物质粉占 30%；复合维生素包括 10%VB1、10%VB2、60%VC、20%VE；复合矿物质粉包括 60%乳酸钙、30%葡萄糖酸亚铁、10%葡萄糖酸锌）

[0047] 果蔬粉制作工艺：

[0048] 红枣粉：筛选出无虫害的红枣干果清洗后经 95～100℃热水蒸煮 20 分钟，煮制复水后的红枣在螺旋压榨机中进行去皮去核。处理后的红枣泥配以 5 倍重量的蒸煮水（蒸煮水经过滤处理，不够可用软化水代替）用 10000 转/min 榨汁机打浆处理 3 分钟。所得红枣浆经真空浸提设备在 0.07MPa/60℃的条件下浸提 4 小时，使红枣中可溶性成分充分析出溶解。然后用 300 目 2000 转/min 过滤式离心机滤去红枣不溶物得到红枣清汁。红枣清汁在真空浓缩设备 0.08MPa/80℃的条件下浓缩 5～6 小时，使红枣浓缩汁中固形物含量达到 15% 即可。加入浓缩汁总量 15% 的麦芽糊精。红枣浓缩汁 40Mpa/50℃条件下用高压均质机进行均质处理后运用喷雾干燥机进行喷粉造粒，其

[0049] 参数设置为：进风口温度 200℃，出风温度为 70℃，雾化器喷雾压力为 0.3Mpa。

[0050] 枸杞粉：筛选出无虫害的枸杞干果清洗后经 95～100℃热水蒸煮 10 分钟。复水后的枸杞配以 5 倍重量的蒸煮水（蒸煮水经过滤处理，不够可用软化水代替）用 10000 转/min 榨汁机打浆处理 3 分钟。所得枸杞浆经真空浸提设备 0.07MPa/60℃的条件下浸提 3 小时，使枸杞中可溶性成分充分析出溶解。然后用 300 目 2000 转/min 过滤式离心机滤去枸杞皮和枸杞籽得到枸杞清汁。枸杞清汁在真空浓缩设备 0.08MPa/80℃的条件下浓缩 4～5 小时，使枸杞浓缩汁中固形物含量达到 15% 即可。再加入浓缩汁总量 15% 的麦芽糊精。枸杞浓缩汁 40Mpa/50℃条件下用高压均质机进行均质处理后运用喷雾干燥机进行喷粉造粒，其参数设置为：进风口温度 220℃，出风温度为 75℃，雾化器喷雾压力为 0.3Mpa。

[0051] 苹果粉：筛选出无虫害的新鲜苹果清洗后机械去皮去核，处理后的苹果切成 2cm×2cm 小块在 95～100℃热水中蒸煮 10 分钟后立即用 5～10℃凉水冷却护色。蒸煮后的苹果配以 5 倍重量的蒸煮水（蒸煮水经过滤处理，不够可用软化水代替）用 10000 转/min 榨汁机打浆处理 5 分钟。所得苹果浆经真空浸提设备 0.07MPa/60℃的条件下浸提 4 小时。然后用 300 目 2000 转/min 过滤式离心机滤去苹果渣得到苹果清汁。苹果清汁在真空浓缩设备 0.08MPa/80℃的条件下浓缩 5 小时，使苹果浓缩汁中固形物含量达到 15% 即可。再加入浓缩汁总量 15% 的麦芽糊精。苹果浓缩汁 40Mpa/50℃条件下用高压均质机进行均质处理

后运用喷雾干燥机进行喷粉造粒,其参数设置为:进风口温度 180℃,出风温度为 65℃,雾化器喷雾压力为 0.3MPa。

[0052] 山楂粉:筛选出无虫害的山楂果清洗后经 95~100℃热水蒸煮 15 分钟。蒸煮后的山楂在螺旋压榨机中进行去皮去核,山楂浆配以 5 倍重量的蒸煮水(蒸煮水经过滤处理,不够可用软化水代替)用 10000 转/min 榨汁机打浆处理 10 分钟。所得山楂浆经真空浸提设备 0.07MPa/60℃的条件下浸提 4 小时,然后用 300 目 2000 转/min 过滤式离心机滤去山楂渣得到山楂清汁。山楂清汁在真空浓缩设备 0.08MPa/80℃的条件下浓缩 5~6 小时,使山楂浓缩汁中固形物含量达到 20% 即可。再加入浓缩汁总量 15% 的麦芽糊精。山楂浓缩汁 40MPa/50℃条件下用高压均质机进行均质处理后运用喷雾干燥机进行喷粉造粒,其参数设置为:进风口温度 200℃,出风温度为 70℃,雾化器喷雾压力为 0.3MPa。

[0053] 甜橙粉:筛选出无虫害的甜橙清洗后机械去掉外皮,再用螺旋压榨机中进行去核去内皮,所得甜橙汁配以 5 倍重量的软化水,混匀用 10000 转/min 榨汁机打浆处理 5 分钟。甜橙汁经真空浸提设备 0.07MPa/60℃的条件下浸提 2 小时,然后用 300 目 2000 转/min 过滤式离心机滤去甜橙不溶物得到甜橙清汁。甜橙清汁在真空浓缩设备 0.08MPa/80℃的条件下浓缩 6 小时,使甜橙浓缩汁中固形物含量达到 10% 即可。再加入浓缩汁总量 10% 的麦芽糊精。甜橙浓缩汁 40MPa/50℃条件下用高压均质机进行均质处理后运用喷雾干燥机进行喷粉造粒,其参数设置为:进风口温度 220℃,出风温度为 75℃,雾化器喷雾压力为 0.2MPa。

[0054] 菠菜粉:筛选出无虫害的新鲜菠菜清洗后去杂去根,并切成 2cm×2cm 小段后在 95~100℃热水中蒸煮 10 分钟后立即用 5~10℃凉水冷却护色。冷却后的菠菜配以 5 倍重量的蒸煮水(蒸煮水经过滤处理,不够可用软化水代替)用 10000 转/min 榨汁机打浆处理 5 分钟。菠菜浆在真空度为 0.08MPa 的条件下脱臭 3 分钟后再经真空浸提设备 0.07MPa/60℃的条件下浸提 3 小时。然后用 300 目 2000 转/min 过滤式离心机滤去菠菜纤维不溶物得到菠菜清汁。菠菜清汁在真空浓缩设备 0.08MPa/80℃的条件下浓缩 5 小时,使菠菜浓缩汁中固形物含量达到 20% 即可。再加入浓缩汁总量 10% 的麦芽糊精。菠菜浓缩汁 40MPa/50℃条件下用高压均质机进行均质处理后运用喷雾干燥机进行喷粉造粒,其参数设置为:进风口温度 200℃,出风温度为 70℃,雾化器喷雾压力为 0.3MPa。

[0055] 胡萝卜粉:筛选出无虫害的新鲜胡萝卜清洗后去杂,机械去皮后切成 2cm×2cm 小块并在 95~100℃热水中蒸煮 30 分钟后立即用 5~10℃凉水冷却护色。冷却后的胡萝卜配以 5 倍重量的蒸煮水(蒸煮水经过滤处理,不够可用软化水代替)用 10000 转/min 榨汁机打浆处理 5 分钟。胡萝卜浆在真空度为 0.08MPa 的条件下脱臭 5 分钟后再经真空浸提设备 0.07MPa/60℃的条件下浸提 4 小时。然后用 300 目 2000 转/min 过滤式离心机滤去胡萝卜纤维等不溶物得到胡萝卜清汁。胡萝卜清汁在真空浓缩设备 0.08MPa/80℃的条件下浓缩 5 小时,使胡萝卜浓缩汁中固形物含量达到 20% 即可。再加入浓缩汁总量 10% 的麦芽糊精。胡萝卜浓缩汁 40MPa/50℃条件下用高压均质机进行均质处理后运用喷雾干燥机进行喷粉造粒,其参数设置为:进风口温度 180℃,出风温度为 60℃,雾化器喷雾压力为 0.3MPa。

[0056] 芹菜粉:筛选出无虫害的新鲜芹菜清洗后去杂去根,切成 2cm×2cm 小段后在 95~100℃热水中蒸煮 15 分钟后立即用 5~10℃凉水冷却护色。冷却后的芹菜配以 5 倍重量的蒸煮水(蒸煮水经过滤处理,不够可用软化水代替)用 10000 转/min 榨汁机打浆处理 5 分钟。芹菜浆在真空度为 0.08MPa 的条件下脱臭 3 分钟后再经真空浸提设备 0.07MPa/60℃的

条件下浸提 3 小时。然后用 300 目 2000 转 /min 过滤式离心机滤去芹菜纤维不溶物得到芹菜清汁。芹菜清汁在真空浓缩设备 0.08MPa/80℃的条件下浓缩 5 小时,使芹菜浓缩汁中固形物含量达到 20% 即可。再加入浓缩汁总量 10% 的麦芽糊精。芹菜浓缩汁 40MPa/50℃条件下用高压均质机进行均质处理后运用喷雾干燥机进行喷粉造粒,其参数设置为:进风口温度 200℃,出风温度为 70℃,雾化器喷雾压力为 0.3MPa。

[0057] 南瓜粉:筛选出无虫害的新鲜南瓜清洗后机械去皮,去籽后的南瓜切成 2cm×2cm 小块并在 95~100℃热水中蒸煮 25 分钟后立即用 5—10℃凉水冷却护色。冷却后的南瓜配以 5 倍重量的蒸煮水(蒸煮水经过滤处理,不够可用软化水代替)用 10000 转 /min 榨汁机打浆处理 5 分钟。南瓜浆在真空度为 0.08MPa 的条件下脱臭 2 分钟后再经真空浸提设备 0.07MPa/60℃的条件下浸提 3 小时。然后用 300 目 2000 转 /min 过滤式离心机滤去南瓜纤维等不溶物得到南瓜清汁。南瓜清汁在真空浓缩设备 0.08MPa/80℃的条件下浓缩 6 小时,使南瓜浓缩汁中固形物含量达到 20% 即可。再加入浓缩汁总量 10% 的麦芽糊精。南瓜浓缩汁 40MPa/50℃条件下用高压均质机进行均质处理后运用喷雾干燥机进行喷粉造粒,其参数设置为:进风口温度 180℃,出风温度为 60℃,雾化器喷雾压力为 0.3MPa。

[0058] 苦瓜粉:筛选出无虫害的新鲜苦瓜清洗后机械去皮,切成 2cm×2cm 小块并在 95~100℃热水中蒸煮 25 分钟后。蒸煮后的苦瓜配以 5 倍重量的蒸煮水(蒸煮水经过滤处理,不够可用软化水代替)用 10000 转 /min 榨汁机打浆处理 5 分钟。所得苦瓜浆在真空度为 0.08MPa 的条件下脱臭 2 分钟后再经真空浸提设备 0.07MPa/60℃的条件下浸提 3 小时。然后用 300 目 2000 转 /min 过滤式离心机滤去苦瓜籽等不溶物得到苦瓜清汁。苦瓜清汁在真空浓缩设备 0.08MPa/80℃的条件下浓缩 6 小时,使苦瓜浓缩汁中固形物含量达到 20% 即可。再加入浓缩汁总量 10% 的麦芽糊精。苦瓜浓缩汁 40MPa/50℃条件下用高压均质机进行均质处理后运用喷雾干燥机进行喷粉造粒,其参数设置为:进风口温度 200℃,出风温度为 70℃,雾化器喷雾压力为 0.3MPa。

[0059] 实施例 2

[0060] 配方比例:复合水果粉:70%

[0061] (其中红枣粉占 30%;枸杞粉占 15%;苹果粉占 30%;山楂粉占 20%;甜橙粉占 5%)

[0062] 复合蔬菜粉:30%

[0063] (其中菠菜粉占 30%;胡萝卜粉占 30%;芹菜粉占 20%;南瓜粉占 15%;苦瓜粉占 5%)

[0064] 木糖醇细粉:占混合果蔬粉总量 5%

[0065] 柠檬酸细粉:占混合果蔬粉总量 0.5%

[0066] 食品级二氧化硅细粉:占混合果蔬粉总量 0.1%

[0067] 复合营养强化剂粉:占混合果蔬粉总量 0.01%

[0068] (复合营养强化剂粉中复合维生素粉占 70%、复合矿物质粉占 30%;复合维生素包括 10%VB1、10%VB2、60%VC、20%VE;复合矿物质粉包括 60%乳酸钙、30%葡萄糖酸亚铁、10%葡萄糖酸锌)

[0069] 果蔬粉制作工艺同实施例 1 中所述。

[0070] 实施例 3

[0071] 配方比例:复合水果粉:40%

[0072] (其中红枣粉占 30%;枸杞粉占 10%;苹果粉占 20%;山楂粉占 30%;甜橙粉占 10%)

- [0073] 复合蔬菜粉 :60%
- [0074] (其中菠菜粉占 35%;胡萝卜粉占 25%;芹菜粉占 20%;南瓜粉占 15%;苦瓜粉占 5%)
- [0075] 木糖醇细粉 :占混合果蔬粉总量 5%
- [0076] 柠檬酸细粉 :占混合果蔬粉总量 0.5%
- [0077] 食品级二氧化硅细粉 :占混合果蔬粉总量 0.1%
- [0078] 复合营养强化剂粉 :占混合果蔬粉总量 0.01%
- [0079] (复合营养强化剂粉中复合维生素粉占 70%、复合矿物质粉占 30%;复合维生素包括 10%VB1、10%VB2、60%VC、20%VE ;复合矿物质粉包括 60% 乳酸钙、30% 葡萄糖酸亚铁、10% 葡萄糖酸锌)
- [0080] 果蔬粉制作工艺同实施例 1 中所述。
- [0081] 实施例 4
- [0082] 配方比例 :复合水果粉 :50%
- [0083] (其中红枣粉占 35%;枸杞粉占 12%;苹果粉占 25%;山楂粉占 20%;甜橙粉占 8%)
- [0084] 复合蔬菜粉 :50%
- [0085] (其中菠菜粉占 40%;胡萝卜粉占 30%;芹菜粉占 10%;南瓜粉占 10%;苦瓜粉占 10%)
- [0086] 木糖醇细粉 :占混合果蔬粉总量 8%
- [0087] 柠檬酸细粉 :占混合果蔬粉总量 0.5%
- [0088] 食品级二氧化硅细粉 :占混合果蔬粉总量 0.1%
- [0089] 复合营养强化剂粉 :占混合果蔬粉总量 0.01%
- [0090] (复合营养强化剂粉中复合维生素粉占 70%、复合矿物质粉占 30%;复合维生素包括 10%VB1、10%VB2、60%VC、20%VE ;复合矿物质粉包括 60% 乳酸钙、30% 葡萄糖酸亚铁、10% 葡萄糖酸锌)
- [0091] 果蔬粉制作工艺同实施例 1 中所述。
- [0092] 实施例 5
- [0093] 配方比例 :复合水果粉 :55%
- [0094] (其中红枣粉占 35%;枸杞粉占 10%;苹果粉占 20%;山楂粉占 25%;甜橙粉占 10%)
- [0095] 复合蔬菜粉 :45%
- [0096] (其中菠菜粉占 40%;胡萝卜粉占 20%;芹菜粉占 12%;南瓜粉占 20%;苦瓜粉占 8%)
- [0097] 木糖醇细粉 :占混合果蔬粉总量 10%
- [0098] 柠檬酸细粉 :占混合果蔬粉总量 0.5%
- [0099] 食品级二氧化硅细粉 :占混合果蔬粉总量 0.1%
- [0100] 复合营养强化剂粉 :占混合果蔬粉总量 0.01%
- [0101] (复合营养强化剂粉中复合维生素粉占 70%、复合矿物质粉占 30%;复合维生素包括 10%VB1、10%VB2、60%VC、20%VE ;复合矿物质粉包括 60% 乳酸钙、30% 葡萄糖酸亚铁、10% 葡萄糖酸锌)
- [0102] 果蔬粉制作工艺同实施例 1 中所述。
- [0103] 固体饮料因冲调方便、易于存放而备受广大消费者青睐。尤其是那些富含维生素、矿物质等营养成分的固体饮料,可以及时补充代谢所需的营养,更成为了许多人的最爱。

[0104] 产品效果验证：

[0105] 常常失眠多梦会导致第二天精神不佳,身体疲惫,长期这样将不利身心健康。那么失眠多梦吃什么好呢?我们对120人分为60人两组试验,实验组睡前半小时服用本品80克,连续服用20天后,其中实验组有53人睡眠效果很好(对照组为42人),能提高睡眠质量。可见产品对提高睡眠质量有良好作用。