



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107125516 A

(43)申请公布日 2017.09.05

(21)申请号 201710190915.7

(22)申请日 2017.03.28

(71)申请人 阜南椰枫食品有限公司

地址 236300 安徽省阜阳市阜南县经济开发区颖水路

(72)发明人 步献彪 王朝向 朱朝龙

(74)专利代理机构 合肥广源知识产权代理事务所(普通合伙) 34129

代理人 罗沪光

(51) Int. Cl.

A23L 2/38(2006.01)

A23L 2/52(2006.01)

A23L 2/54(2006.01)

A23L 33/105(2016.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种低盐型柠檬味盐汽水

(57)摘要

本发明涉及盐汽水的加工领域,具体公开了一种低盐型柠檬味盐汽水,所述的盐汽水制备中使用的原料含有以下成分:绵白糖、盐角草提取物、食盐、食品用香精、柠檬酸、氨基酸添加物、柠檬酸钠、山梨糖醇、维生素、二氧化碳、其余为净化后的水,本发明并不是单一使用食盐,而是用盐角草提取物代替一部分氯化钠,不仅解决了传统盐汽水又苦又咸,不解渴的问题,其含有的钙、钾、镁、铁、碘等数十种微量元素、酶、纤维质和生物碱成分等对癌症、鼻窦炎、关节炎、高血压、低血压、腰痛、肥胖症、痔疮、糖尿病、甲状腺炎、哮喘和支气管炎都有显著效果,是一种低盐型柠檬味盐汽水。

1. 一种低盐型柠檬味盐汽水,其特征在于,所述的盐汽水制备中使用的原料按照重量份计含有以下成分:绵白糖14-16份、盐角草提取物3-5份、食盐0.5-0.8份、食品用香精0.4-0.5份、柠檬酸0.2-0.4份、氨基酸添加物0.1-0.3份、柠檬酸钠0.10-0.12份、山梨糖醇0.01-0.02份、维生素0.01-0.02份、3-4倍体积的二氧化碳、净化后的水900-950份。

2. 一种权利要求1所述的一种低盐型柠檬味盐汽水的制备方法,其特征在于,其加工方法包括以下步骤:

(1) 消毒工作准备就绪后,将称取的绵白糖放入汽锅内,加入净化后的水,使用蒸汽加热,加热时长以绵白糖完全化开为准,糖水的温度不可超过100℃;

(2) 使用烧开的净化水分别溶解柠檬酸、柠檬酸钠和山梨糖醇,待糖水温度降至60-70℃,将溶解物分批加入,搅拌均匀,糖水温度降至30-35℃时,将盐角草提取物、食盐、食品用香精、氨基酸添加物、维生素、水按比例添加进去得到料液;

(3) 将料液制备好后通过降温维持在5-10℃,当日配料当日使用,调整好二氧化碳的压力,开动灌压机,将其与料液灌入瓶内,压盖、检验即可。

3. 根据权利要求1所述的一种低盐型柠檬味盐汽水,其特征在于,所述的维生素中各组分含量比为:维生素C:维生素B族:维生素D为16-18:2.2-2.4:1.5-1.8。

4. 根据权利要求1所述的一种低盐型柠檬味盐汽水,其特征在于,所述二氧化碳为制酒发酵得到的。

5. 根据权利要求1所述的一种低盐型柠檬味盐汽水,其特征在于,所述净化后的水的硬度为5-6度。

一种低盐型柠檬味盐汽水

技术领域

[0001] 本发明涉及盐汽水的加工领域,具体涉及一种低盐型柠檬味盐汽水。

背景技术

[0002] 盐汽水是一种无色透明液体,具有柠檬的香气及滋味,爽口、解渴、低热量,赋予传统防暑降温饮料新活力,能及时补充大量运动所流失的水份和盐份,迅速恢复活力。盐汽水所含的氯化钠(NaCl,食盐)是人体正常的成份之一,人体细胞外液中Na⁺(钠离子)占阳离子总量的90%,是维持正常体液及细胞外液的含量和渗透压的主要成份以及维持细胞兴奋神经肌肉应激性的必要条件。人体在出汗过多时,Na⁺丢失颇多,从而导致身体虚弱、精神怠倦,表情淡漠等症状,严重时还可以产生肌肉痉挛,循环障碍,重则昏迷、直至发生意外。所以在盛夏酷暑或长期在炎热中工作的人们,渴时须多喝含盐碳酸饮料,以补充因大量出汗而丧失的盐份和体液,从而调节肌体酸碱平衡、迅速恢复体液,精力充沛;饮料中的二氧化碳溶于水,即成碳酸溶液,入胃后可降低酸碱度,加速胃液和肠液的分泌,冲淡胃酸浓度,减轻肠胃负担,给人以清凉、舒适的感觉。此外,据专家论证,该饮料还具有降低人体血液粘稠度、降血脂等功效,是新型保健饮料中的佼佼者。所以盐汽水是防暑降温不可缺少的饮品,是时尚人士追求卓越生活品质的必然选择。

[0003] 现有的盐汽水中含有大量的食盐,来达到补充氯化钠的目的,对于幼弱者并不适宜,患有高血压的人群也不使用,并且单一的口感以及加工方法,让盐汽水的受欢迎度仅仅来自于夏季的需求,因此不具有广阔的发展前景,若是能够提高盐汽水的营养价值,降低盐分含量,那么盐汽水的销量将得到长期的支持。

发明内容

[0004] 为了解决背景技术提到的问题,本发明提供了一种低盐型柠檬味盐汽水,适用于各种人群使用,同时解决了盐汽水的咸味不适口的问题。

[0005] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种低盐型柠檬味盐汽水,所述的盐汽水制备中使用的原料按照重量份计含有以下成分:绵白糖14-16份、盐角草提取物3-5份、食盐0.5-0.8份、食品用香精0.4-0.5份、柠檬酸0.2-0.4份、氨基酸添加物0.1-0.3份、柠檬酸钠0.10-0.12份、山梨糖醇0.01-0.02份、维生素0.01-0.02份、3-4倍体积的二氧化碳、净化后的水900-950份。

[0006] 作为对上述方案的进一步描述,其加工方法包括以下步骤:

(1) 消毒工作准备就绪后,将称取的绵白糖放入汽锅内,加入净化后的水,使用蒸汽加热,加热时长以绵白糖完全化开为准,糖水的温度不可超过100℃;

(2) 使用烧开的净化水分别溶解柠檬酸、柠檬酸钠和山梨糖醇,待糖水温度降至60-70℃,将溶解物分批加入,搅拌均匀,糖水温度降至30-35℃时,将盐角草提取物、食盐、食品用香精、氨基酸添加物、维生素、水按比例添加进去得到料液;

(3) 将料液制备好后通过降温维持在5-10℃,当日配料当日使用,调整好二氧化碳的压

力,开动灌压机,将其与料液灌入瓶内,压盖、检验即可。

[0007] 作为对上述方案的进一步描述,所述的维生素中各组分含量比为:维生素C:维生素B族:维生素D为16-18:2.2-2.4:1.5-1.8。

[0008] 作为对上述方案的进一步描述,所述二氧化碳为制酒发酵得到的,能够节省资源,且发酵得到的二氧化碳气压稳定性好,容易控制,且带有酒香味。

[0009] 作为对上述方案的进一步描述,所述净化后的水的硬度为5-6度,硬度大会造成汽水浑浊,有沉淀,且口感不好,净化后的水理化指标均要达到标准。

[0010] 本发明的有益效果:和现有的盐汽水相比,发明并不是单一使用食盐,而是用盐角草提取物代替一部分氯化钠,是带有甜味的咸,不会让人产生口渴感,且减少了白糖的使用,节省了成本,不仅解决了传统盐汽水又苦又咸,不解渴的问题,其含有的钙、钾、镁、铁、碘等数十种微量元素、酶、纤维质和生物碱成分等对癌症、鼻窦炎、关节炎、高血压、低血压、腰痛、肥胖症、痔疮、糖尿病、甲状腺炎、哮喘和支气管炎都有显著效果,是一种低盐型柠檬味盐汽水,且制作方法充分消毒灭菌,不用添加防腐剂,具有广阔的市场。

具体实施方式

[0011] 下面结合具体实施例对本发明做进一步说明。

[0012] 实施例1

一种低盐型柠檬味盐汽水,所述的盐汽水制备中使用的原料按照重量份计含有以下成分:绵白糖14份、盐角草提取物3份、食盐0.5份、食品用香精0.4份、柠檬酸0.2份、氨基酸添加物0.1份、柠檬酸钠0.10份、山梨糖醇0.01份、维生素0.01份、3倍体积的二氧化碳、净化后的水900份。

[0013] 作为对上述方案的进一步描述,其加工方法包括以下步骤:

(1)消毒工作准备就绪后,将称取的绵白糖放入汽锅内,加入净化后的水,使用蒸汽加热,加热时长以绵白糖完全化开为准,糖水的温度不可超过100℃;

(2)使用烧开的净化水分别溶解柠檬酸、柠檬酸钠和山梨糖醇,待糖水温度降至60℃,将溶解物分批加入,搅拌均匀,糖水温度降至30℃时,将盐角草提取物、食盐、食品用香精、氨基酸添加物、维生素、水按比例添加进去得到料液;

(3)将料液制备好后通过降温维持在5℃,当日配料当日使用,调整好二氧化碳的压力,开动灌压机,将其与料液灌入瓶内,压盖、检验即可。

[0014] 作为对上述方案的进一步描述,所述的维生素中各组分含量比为:维生素C:维生素B族:维生素D为16:2.2:1.5。

[0015] 作为对上述方案的进一步描述,所述二氧化碳为制酒发酵得到的,能够节省资源,且发酵得到的二氧化碳气压稳定性好,容易控制,且带有酒香味。

[0016] 作为对上述方案的进一步描述,所述净化后的水的硬度为5度,硬度大会造成汽水浑浊,有沉淀,且口感不好,净化后的水理化指标均要达到标准。

[0017] 实施例2

一种低盐型柠檬味盐汽水,所述的盐汽水制备中使用的原料按照重量份计含有以下成分:绵白糖15份、盐角草提取物4份、食盐0.65份、食品用香精0.45份、柠檬酸0.3份、氨基酸添加物0.2份、柠檬酸钠0.11份、山梨糖醇0.015份、维生素0.015份、3.5倍体积的二氧化碳、

净化后的水930份。

[0018] 作为对上述方案的进一步描述,其加工方法包括以下步骤:

(1)消毒工作准备就绪后,将称取的绵白糖放入汽锅内,加入净化后的水,使用蒸汽加热,加热时长以绵白糖完全化开为准,糖水的温度不可超过100℃;

(2)使用烧开的净化水分别溶解柠檬酸、柠檬酸钠和山梨糖醇,待糖水温度降至65℃,将溶解物分批加入,搅拌均匀,糖水温度降至33℃时,将盐角草提取物、食盐、食品用香精、氨基酸添加物、维生素、水按比例添加进去得到料液;

(3)将料液制备好后通过降温维持在7℃,当日配料当日使用,调整好二氧化碳的压力,开动灌水机,将其与料液灌入瓶内,压盖、检验即可。

[0019] 作为对上述方案的进一步描述,所述的维生素中各组分含量比为:维生素C:维生素B族:维生素D为17:2.3:1.6。

[0020] 作为对上述方案的进一步描述,所述二氧化碳为制酒发酵得到的,能够节省资源,且发酵得到的二氧化碳气压稳定性好,容易控制,且带有酒香味。

[0021] 作为对上述方案的进一步描述,所述净化后的水的硬度为5.5度,硬度大会造成汽水浑浊,有沉淀,且口感不好,净化后的水理化指标均要达到标准。

[0022] 实施例3

一种低盐型柠檬味盐汽水,所述的盐汽水制备中使用的原料按照重量份计含有以下成分:绵白糖16份、盐角草提取物5份、食盐0.8份、食品用香精0.5份、柠檬酸0.4份、氨基酸添加物0.3份、柠檬酸钠0.12份、山梨糖醇0.02份、维生素0.02份、4倍体积的二氧化碳、净化后的水950份。

[0023] 作为对上述方案的进一步描述,其加工方法包括以下步骤:

(1)消毒工作准备就绪后,将称取的绵白糖放入汽锅内,加入净化后的水,使用蒸汽加热,加热时长以绵白糖完全化开为准,糖水的温度不可超过100℃;

(2)使用烧开的净化水分别溶解柠檬酸、柠檬酸钠和山梨糖醇,待糖水温度降至70℃,将溶解物分批加入,搅拌均匀,糖水温度降至35℃时,将盐角草提取物、食盐、食品用香精、氨基酸添加物、维生素、水按比例添加进去得到料液;

(3)将料液制备好后通过降温维持在10℃,当日配料当日使用,调整好二氧化碳的压力,开动灌水机,将其与料液灌入瓶内,压盖、检验即可。

[0024] 作为对上述方案的进一步描述,所述的维生素中各组分含量比为:维生素C:维生素B族:维生素D为18:2.4:1.8。

[0025] 作为对上述方案的进一步描述,所述二氧化碳为制酒发酵得到的,能够节省资源,且发酵得到的二氧化碳气压稳定性好,容易控制,且带有酒香味。

[0026] 作为对上述方案的进一步描述,所述净化后的水的硬度为6度,硬度大会造成汽水浑浊,有沉淀,且口感不好,净化后的水理化指标均要达到标准。

[0027] 对比例1

和实施例1相比,区别仅在于将盐角草提取物换做0.5-0.6份的食盐,其余配料和方法保持不变,加工制作盐汽水。

[0028] 对照组

市场上售卖的盐汽水作为对照组。

[0029] 对比试验

分别使用实施例1-3和对比例1的方法加工盐汽水,并与对照组进行比较,随机抽取100位高血压患者饮用,将饮用结果记录如下表所示:

项目	咸度	解渴性	降压见效时间	降压效果
实施例 1	适度,无 不适感, 带有甜味 的咸	解渴	25	明显
实施例 2			24	
实施例 3			23	
对比例 1	咸中带 苦,不适 感明显	不解渴	无	加重
对照组			无	

通过比较可以看出本发明的盐汽水具有很大的优势,是一种极为值得广泛推广的技术,适用于各种人群,具有广阔的市场。