



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 108402366 A

(43)申请公布日 2018.08.17

(21)申请号 201810319651.5

(22)申请日 2018.04.11

(71)申请人 昆明荣屋食品有限公司

地址 650000 云南省昆明市宜良县工业园
农产品加工片区

(72)发明人 李迎春

(74)专利代理机构 昆明润勤同创知识产权代理
事务所(特殊普通合伙)
53205

代理人 付石健

(51)Int.Cl.

A23L 2/38(2006.01)

A23L 33/00(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种柠檬发酵饮料的加工方法

(57)摘要

本发明公开了一种柠檬发酵饮料的加工方法,包括以下步骤:取柠檬,榨汁,加入糖和柠檬酸,混匀后加入酵母发酵。本发明的优点是:所得产品口感微酸涩,不刺激,减肥和美白的效果更佳显著。

1. 一种柠檬发酵饮料的加工方法,其特征在于:包括以下步骤:取柠檬,榨汁,加入糖和柠檬酸,混匀后加入酵母发酵。

2. 根据权利要求1所述的一种柠檬发酵饮料的加工方法,其特征在于:所述糖的加入量为所述柠檬重量的5%~20%;所述柠檬酸的加入量为所述柠檬重量的1%~5%。

3. 根据权利要求1所述的一种柠檬发酵饮料的加工方法,其特征在于:所述发酵的温度为常温,发酵的时间为3~7天。

一种柠檬发酵饮料的加工方法

技术领域

[0001] 本发明属于饮料加工领域,具体涉及一种柠檬发酵饮料的加工方法。

背景技术

[0002] 柠檬是一种味道酸涩的水果,含有有机酸、微量元素及维生素等成分,具有减肥、美白、防治心血管疾病、清热解暑和化痰止咳等作用。

[0003] 以柠檬为主要原料加工的产品主要有柠檬浓缩果汁和原果汁,但由于酸涩的口感,大多添加蜂蜜、牛奶等辅料混合调配而成复配饮料。

[0004] 为掩盖柠檬酸涩的口味,往往加入大量的糖,或减少柠檬的用量,导致所得柠檬产品不利于广大人群食用,特别是肥胖人群。因此,需要进一步地对柠檬进行研究,得到一种口感好的产品。

发明内容

[0005] 本发明的目的是提供一种口感好的柠檬发酵饮料的加工方法。

[0006] 为实现上述发明目的,本发明所采用的技术方案是:

[0007] 一种柠檬发酵饮料的加工方法,包括以下步骤:取柠檬,榨汁,加入糖和柠檬酸,混匀后加入酵母发酵。

[0008] 优选的,所述糖的加入量为所述柠檬重量的5%~20%;所述柠檬酸的加入量为所述柠檬重量的1%~5%。

[0009] 优选的,所述发酵的温度为常温,发酵的时间为3~7天。

[0010] 本发明具有以下技术优势:

[0011] 经过发酵后的柠檬汁,口感微酸涩,不刺激,减肥和美白的效果更佳显著。

具体实施方式

[0012] 下面对本发明中的技术方案进行清楚、完整地描述,显然,所描述的实施例仅仅是本发明的其中的几个实施例,而不是全部的实施例。基于本发明中的实施例,本领域普通技术人员在没有作出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例,都属于本发明保护的范围。

[0013] 实施例1

[0014] 一种柠檬发酵饮料的加工方法,包括以下步骤:取柠檬,榨汁,加入糖和柠檬酸,混匀后加入酵母发酵。

[0015] 其中,糖的加入量为所述柠檬重量的10%;柠檬酸的加入量为所述柠檬重量的3%。发酵的温度为常温,发酵的时间为5天。

[0016] 实施例2

[0017] 一种柠檬发酵饮料的加工方法,包括以下步骤:取柠檬,榨汁,加入糖和柠檬酸,混匀后加入酵母发酵。

[0018] 其中,糖的加入量为所述柠檬重量的20%;柠檬酸的加入量为所述柠檬重量的5%。发酵的温度为常温,发酵的时间为7天。

[0019] 实施例3

[0020] 一种柠檬发酵饮料的加工方法,包括以下步骤:取柠檬,榨汁,加入糖和柠檬酸,混匀后加入酵母发酵。

[0021] 其中,糖的加入量为所述柠檬重量的5%;柠檬酸的加入量为所述柠檬重量的1%。发酵的温度为常温,发酵的时间为3天。

[0022] 上述实施例所得产品口感微酸涩,不刺激。通过发酵的方式得到的柠檬饮料,具有润肠通便的作用,能将宿便等有效排出体外,从而让体内毒素减少,气血更好,达到减肥和美白的目的。

[0023] 对比例1

[0024] 一种柠檬发酵饮料的加工方法,包括以下步骤:取柠檬,榨汁,加入糖和柠檬酸,混匀,即得。其中,糖的加入量为所述柠檬重量的10%;柠檬酸的加入量为所述柠檬重量的3%。所得产品口感酸涩,刺激。

[0025] 以上所述仅为本发明的较佳实施例而已,并不用以限制本发明,凡在本发明的精神和原则之内,所作的任何修改、等同替换、改进等,均应包含在本发明的保护范围之内。