



## (12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105123946 A

(43) 申请公布日 2015. 12. 09

(21) 申请号 201510518246. 2

(22) 申请日 2015. 08. 20

(71) 申请人 安徽米乐食品有限公司

地址 236500 安徽省阜阳市界首市工业园区

(72) 发明人 米文彪

(74) 专利代理机构 安徽信拓律师事务所 34117

代理人 娄尔玉

(51) Int. Cl.

A23C 9/156(2006. 01)

权利要求书1页 说明书6页

### (54) 发明名称

沙沙冰风味饮料及其制备方法

### (57) 摘要

一种沙沙冰风味饮料,其特征在于,由以下重量份数的组分制成:增稠剂3份、脱脂奶粉溶液10份、白砂糖76份、矫味剂1.2份、山梨酸钾溶液1.1份、酸味剂溶液3.746份、炼奶香精0.314份、消泡剂0.07份、水640份、色素溶液0.04、食用香精0.7份、调味盐0.1份、风味溶液10份;本发明改变传统饮料的配方,加入多种有效成分,制备的产品味道丰富、口感新奇,在保证饮料原有的风味以外,使该产品更具营养,在符合现代消费者口味需求的同时,更有利于人们摄取营养和热量。

1. 一种沙沙冰风味饮料,其特征在于,由以下重量份数的组分制成:增稠剂 3 份、脱脂奶粉溶液 10 份、白砂糖 76 份、矫味剂 1.2 份、山梨酸钾溶液 1.1 份、酸味剂溶液 3.746 份、炼奶香精 0.314 份、消泡剂 0.07 份、水 640 份、色素溶液 0.04、食用香精 0.7 份、调味盐 0.1 份、风味溶液 10 份;

制备方法如下:

(1) 按配比先在化糖锅内打入水,加热至 80℃关掉蒸气,加入已提前准备好的增稠剂与白砂糖的干混料;

(2) 待白砂糖与增稠剂干混料搅拌 10 分钟后,打开循环冷却水,对物料进行冷却降温;待煮料锅中的料液温度冷却 60℃~65℃时;加入经磨胶机磨好的脱脂乳粉溶液;待物料冷却至 40℃依次向煮料锅中加入矫味剂和山梨酸钾溶液、色素溶液,酸味剂溶液、炼奶香精、消泡剂、食用香精、调味盐和风味溶液;添加酸味剂溶液时要慢慢的均匀的洒落于料液中;各种物料调和完后,加温至 70℃关闭蒸气;

(3) 每锅都必须检查检测,并做好跟踪记录,感官检测:颜色均匀一致,无肉眼可见外来杂质,无絮状物;熬好后的料液经 160 目双网过滤转于储存罐中,储存罐中的料液温度控制在:50℃~75℃,储存罐中的料液控制在 1 个小时内用完;

(4) 灌装入瓶,及时杀菌,并遵循先生产先杀菌的原则,杀菌时要保证产品完全浸泡在水中;杀菌温度:85℃±2℃;杀菌时间:12min~15min;充填好的半成品到杀菌时间间隔不得超过 30min;杀菌时产品离上水面≥3cm;

(5) 冷却风干,冷却时要保证产品完全浸泡在水中,冷却后的产品要及时风干,保证产品包装表面的水分完全去除,冷却后产品温度≤45℃;

(6) 拣选,要求产品的封口紧密、规范,无渗漏且无烧焦后遗留的黑点现象,无粘浆,无絮状物,无肉眼可见外来杂质;用手挤压瓶身无漏液、烂液、涨瓶现象。

2. 根据权利要求 1 所述的沙沙冰风味饮料,其特征在于:上述消泡剂为乳化硅油。

3. 根据权利要求 1 所述的沙沙冰风味饮料,其特征在于:上述风味溶液是由以下重量份数的成分制成:水 100 份、超微芝麻叶粉 10 份、五味子籽粉 2 份、枣核粉 1.5 份、葡萄籽粉 0.5 份、山药粉 2 份、紫苏籽粉 5 份、高粱根粉 0.5 份、紫薯粉 2 份、秋葵籽粉 0.5 份、烤鳕鱼骨粉 0.2 份、玉米肽 0.05 份、益母草花粉 0.05 份、白蘑菇粉 0.5 份、丁香提取物 0.2 份、油菜花提取物 0.2 份;制备时按重量称取上述组分,放入消毒清洗干净的容器中,搅拌使物料均匀溶解于水中。

## 沙沙冰风味饮料及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及功能食品技术领域,具体涉及一种沙沙冰风味饮料及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 现有的液体饮料不论在口感、口味以及营养成分上有多种多样,如可乐型的、果汁型的、果肉汁型的、奶汁型的、果醋型的以及保健饮料等等。品种较多,但风味风味较为单一,多是用香精造味,对身体不利,而对身体起不到保健作用。

### 发明内容

[0003] 本发明所要解决的技术问题在于提供一种配制简单,成本低,味道好的沙沙冰风味饮料及其制备方法。

[0004] 本发明所要解决的技术问题采用以下技术方案来实现:

[0005] 一种沙沙冰风味饮料,由以下重量份数的组分制成:增稠剂 3 份、脱脂奶粉溶液 10 份、白砂糖 76 份、矫味剂 1.2 份、山梨酸钾溶液 1.1 份、酸味剂溶液 3.746 份、炼奶香精 0.314 份、消泡剂 0.07 份、水 640 份、色素溶液 0.04、食用香精 0.7 份、调味盐 0.1 份、风味溶液 10 份;

[0006] 一种制备上述风味饮料的方法,方法步骤如下:

[0007] (1) 按配比先在化糖锅内打入水,加热至 80℃关掉蒸气(关掉蒸气后温度会再增加 1~2℃),加入已提前准备好的增稠剂与白砂糖的干混料;

[0008] (2) 待白砂糖与增稠剂干混料搅拌 10 分钟后,打开循环冷却水,对物料进行冷却降温;待煮料锅中的料液温度冷却 60℃~65℃时;加入经磨胶机磨好的脱脂乳粉溶液;待物料冷却至 40℃依次向煮料锅中加入矫味剂和山梨酸钾溶液、色素溶液、酸味剂溶液、炼奶香精、消泡剂、食用香精、调味盐和风味溶液;添加酸味剂溶液时要慢慢的均匀的洒落于料液中;各种物料调和完后,加温至 70℃关闭蒸气;

[0009] (3) 每锅都必须检查检测,并做好跟踪记录,感官检测:颜色均匀一致,无肉眼可见外来杂质,无絮状物;固形物含量在:11%~12%;pH值:3.8~4.6;熬好后的料液经 160 目双网过滤转于储存罐中,储存罐中的料液温度控制在:50℃~75℃,储存罐中的料液控制在 1 个小时内用完;

[0010] (4) 灌装入瓶,及时杀菌,并遵循先生产先杀菌的原则,杀菌时要保证产品完全浸泡在水中;杀菌温度:85℃±2℃;杀菌时间:12min~15min;充填好的半成品到杀菌时间间隔不得超过 30min;杀菌时产品离上水面≥3cm;

[0011] (5) 冷却风干,冷却时要保证产品完全浸泡在水中,冷却后的产品要及时风干,保证产品包装表面的水分完全去除,冷却后产品温度≤45℃;

[0012] (6) 拣选,要求产品的封口紧密、规范,无渗漏且无烧焦后遗留的黑点现象,无粘浆,无絮状物,无肉眼可见外来杂质;用手挤压瓶身无漏液、烂液、涨瓶现象。

[0013] 上述消泡剂为乳化硅油,使用前需用温水溶化均匀。

[0014] 上述风味溶液是由以下重量份数的成分制成：水 100 份、超微芝麻叶粉 10 份、五味子籽粉 2 份、枣核粉 1.5 份、葡萄籽粉 0.5 份、山药粉 2 份、紫苏籽粉 5 份、高粱根粉 0.5 份、紫薯粉 2 份、秋葵籽粉 0.5 份、烤鳕鱼骨粉 0.2 份、玉米肽 0.05 份、益母草花粉 0.05 份、白蘑菇粉 0.5 份、丁香提取物 0.2 份、油菜花提取物 0.2 份；制备时按重量称取上述组分，放入消毒清洗干净的容器中，搅拌使物料均匀溶解于水中。

[0015] 上述矫味剂是由以下重量份数的组分混制而成：硬脂醇 10 份、橘皮粉 0.2 份、海藻酸 2 份、薄荷粉 0.5 份、 $\beta$ -环糊精 0.4 份、茉莉花提取物 0.2 份、紫甘薯花青素 0.3 份；制备时按重量称取上述组分，放入消毒清洗干净的容器中，搅拌均匀即可。

[0016] 上述调味盐是由以下重量份数的组分制成：氯化钠 70 份、氯化钾 19 份、食用葡萄糖 0.2 份、酒糟粉 2 份、富硒酵母 3 份、甜味肽 0.2 份、呈味核苷酸二钠 0.08 份、大豆卵磷脂 0.05 份；制备时，将上述组分溶解于去离子水中，升温至 85℃，搅拌至完全溶解，配制成干物质重量浓度为 35%—45% 的溶液；待溶液冷却至 40℃，采用离心式喷雾干燥塔进行喷雾干燥，然后将干燥后的物料研磨成粉即得调味盐；减少盐的用量，减盐不减咸，减少钠的摄入量，实现技术减盐，另外有增鲜的功能，使用这种盐，对人体健康具有调理作用。

[0017] 上述脱脂奶粉溶液配制办法为：按重量份数称取 5 份脱脂乳粉于清洗干净的容器中，往容器中加入 10 份冷却至 50～60℃ 的热水，通过胶体磨 1 次，使其溶解均匀即可；

[0018] 甜味剂溶液配制办法：按重量份数称取 0.08 份安赛蜜（AK 糖）、0.08 份甜蜜素于清洗干净的容器中，往容器中加入 1.5 份冷却至 50～80℃ 的热水，搅拌使其溶解均匀后备用；

[0019] 上述山梨酸钾溶液配制办法：按重量份数称取 0.2 份山梨酸钾于清洗干净的容器中，往容器中加入 1.5 份冷却至 50～80℃ 的热水，搅拌使其溶解均匀后备用。

[0020] 上述酸味剂溶液配制办法：按重量份数称取无 0.06 份水柠檬酸、0.413 份苹果酸于消毒清洗干净的容器中，往容器中加入 2 份冷却至 50—80℃ 的热水，搅拌使其溶解均匀后备用。

[0021] 上述色素溶液为荔枝味色素溶液、香橙味色素溶液、草莓味色素溶液或青苹果味色素溶液。

[0022] 上述超微芝麻叶粉的制备方法如下：

[0023] 1) 将芝麻叶送入冷冻设备进行冷冻处理，在零下 20℃ 环境下冷冻 4—5 小时，然后在 55—58℃ 的烘干机中烘干至水分含量在 12% 左右；

[0024] 2) 将步骤 1) 中烘干后的芝麻叶送入研磨机，连续研磨 2 小时，过 200 目筛，倒入反应釜中边搅拌边注入蒸气，在反应釜内的蒸气温度达到 130℃ 的条件下，充分搅拌，使物料受热均匀，加热搅拌 30—60 分钟；

[0025] 3) 将步骤 2) 中加热后的物料放在冷冻床上，在 0℃—2℃ 条件下冷藏 24 小时，使其结晶凝沉，使水分子从物料中析滴出来；

[0026] 4) 将步骤 3) 中析滴水分子后的物料块送入真空滚揉机，连续滚揉 2 小时，使物料块软化、破碎；

[0027] 5) 将滚揉后的物料送入烘干机，在 65—70℃ 的环境下低温烘干，使其水分含量在 14% 以内；

[0028] 6) 将步骤 5) 中烘干的物料利用球磨机球磨至 400 目即成。

[0029] 本发明的有益效果是：本发明改变传统饮料的配方，加入多种有效成分，制备的产品味道丰富、口感新奇，在保证饮料原有的风味以外，使该产品更具营养，在符合现代消费者口味需求的同时，更有利于人们摄取营养和热量。

### 具体实施方式

[0030] 为了使本发明实现的技术手段、创作特征、达成目的与功效易于明白了解，下面结合具体实施例，进一步阐述本发明。

[0031] 实施例 1

[0032]

原料名称	香橙味沙沙冰风味饮料（用量 kg）
增稠剂	3
脱脂奶粉溶液	10
白砂糖	76
甜味剂溶液	1.2
山梨酸钾溶液	1.1
酸味剂溶液	3.746
炼奶香精	0.314
乳化硅油	0.070
水	640
香橙味色素溶液	40ml
食用香精	0.7
矫味剂	1.2
调味盐	0.1
风味溶液	10

[0033] 脱脂乳分溶液配制办法（以 736kg/料计）

[0034]

名称	用量	操作步骤
脱脂乳粉	5kg	严格按照产品配方要求称取脱脂乳粉于清洗

[0035]

水	10kg	干净的容器中，往容器中加入冷却至50~60℃的热水，通过胶体磨1次，使其溶解均匀备用
---	------	--

[0036] 甜味剂溶液配制办法（以 736kg/料计）

[0037]

名称	用量	操作步骤
安赛蜜（AK糖）	80g	严格按照产品配方要求称取安赛蜜（AK糖）、甜蜜素于清洗干净的容器中，往容器中加入冷却至50~80℃的热水，搅拌使其溶解均匀后备用。
甜蜜素	50g	
水	1.5kg	

[0038] 山梨酸钾溶液配制办法（以 736kg/料计）

[0039]

名称	用量	操作步骤
山梨酸钾	200g	严格按照产品配方要求称取山梨酸钾于清洗干净的容器中，往容器中加入冷却至50~80℃的热水，搅拌使其溶解均匀后备用。
水	1.5kg	

[0040] 酸味剂溶液配制办法（以 736kg/料计）

[0041]

名称	用量	操作步骤
无水柠檬酸	60g	严格按照产品配方要求称取无水柠檬酸、苹果酸于消毒清洗干净的容器中，往容器中加入冷却至50---80℃的热水，搅拌使其溶解均匀后备用。
苹果酸	413g	
水	2kg	

[0042] 香橙味色素溶液的配制方法（以 736kg/料计）

[0043]

名称	用量	操作步骤

[0044]

柠檬黄 (87)	15.43g	1、严格按照产品配方精确称取柠檬黄和胭脂红于消毒清洗干净的容器中。2、按照比例往容器中加入一定量的水，水温保持在50-60℃。 3、搅拌使其溶解均匀后备用。
胭脂红 (85)	14.48g	
水	400ml	

[0045] 风味溶液的配制方法 (以 736kg/料计)

[0046]

名称	用量	操作步骤
柠檬黄 (87)	15.43g	1、严格按照产品配方精确称取柠檬黄和胭脂红于消毒清洗干净的容器中。2、按照比例往容器中加入一定量的水，水温保持在50-60℃。 3、搅拌使其溶解均匀后备用。
胭脂红 (85)	14.48g	
水	400ml	

[0047] 上述风味溶液是由以下重量的成分制成：水 100kg、超微芝麻叶粉 10kg、五味子籽粉 2kg、枣核粉 1.5kg、葡萄籽粉 0.5kg、山药粉 2kg、紫苏籽粉 5kg、高粱根粉 0.5kg、紫薯粉 2kg、秋葵籽粉 0.5kg、烤鳕鱼骨粉 0.2kg、玉米肽 0.05kg、益母草花粉 0.05kg、白蘑菇粉 0.5kg、丁香提取物 0.2kg、油菜花提取物 0.2kg；制备时按重量称取上述组分，放入消毒清洗干净的容器中，搅拌使物料均匀溶解于水中。

[0048] 上述矫味剂是由以下重量的组分混制而成：硬脂醇 10kg、橘皮粉 0.2kg、海藻酸 2kg、薄荷粉 0.5kg、 $\beta$ -环糊精 0.4kg、茉莉花提取物 0.2kg、紫甘薯花青素 0.3kg；

[0049] 上述调味盐是由以下重量的组分制成：氯化钠 70kg、氯化钾 19kg、食用葡萄糖 0.2kg、酒糟粉 2kg、富硒酵母 3kg、甜味肽 0.2kg、呈味核苷酸二钠 0.08kg、大豆卵磷脂 0.05kg；制备时，将上述组分溶解于去离子水中，升温至 85℃，搅拌至完全溶解，配制成干物质重量浓度为 35% -45% 的溶液；待溶液冷却至 40℃，采用离心式喷雾干燥塔进行喷雾干燥，然后将干燥后的物料研磨成粉即得调味盐；减少盐的用量，减盐不减咸，减少钠的摄入量，实现技术减盐，另外有增鲜的功能，使用这种盐，对人体健康具有调理作用。

[0050] 上述超微芝麻叶粉的制备方法如下：

[0051] 1) 将芝麻叶送入冷冻设备进行冷冻处理，在零下 20℃ 环境下冷冻 4-5 小时，然后在 55-58℃ 的烘干机中烘干至水分含量在 12% 左右；

[0052] 2) 将步骤 1) 中烘干后的芝麻叶送入研磨机，连续研磨 2 小时，过 200 目筛，倒入反应釜中边搅拌边注入蒸气，在反应釜内的蒸气温度达到 130℃ 的条件下，充分搅拌，使物料受热均匀，加热搅拌 30-60 分钟；

[0053] 3) 将步骤 2) 中加热后的物料放在冷冻床上，在 0℃ -2℃ 条件下冷藏 24 小时，使其结晶凝沉，使水分子从物料中析离出来；

[0054] 4) 将步骤 3) 中析滴水分子后的物料块送入真空滚揉机, 连续滚揉 2 小时, 使物料块软化、破碎;

[0055] 5) 将滚揉后的物料送入烘干机, 在 65-70℃ 的环境下低温烘干, 使其水分含量在 14% 以内;

[0056] 6) 将步骤 5) 中烘干的物料利用球磨机球磨至 400 目即成。

[0057] 一种制备上述香橙味沙沙冰风味饮料的方法, 方法步骤如下:

[0058] (1) 按配比先在化糖锅内打入水, 加热至 80℃ 关掉蒸气 ( 关掉蒸气后温度会再增加 1 ~ 2℃ ), 加入已提前准备好的增稠剂与白砂糖的干混料;

[0059] (2) 待白砂糖与增稠剂干混料搅拌 10 分钟后, 打开循环冷却水, 对物料进行冷却降温; 待煮料锅中的料液温度冷却 60℃ ~ 65℃ 时; 加入经磨胶机磨好的脱脂乳粉溶液; 待物料冷却至 40℃ 依次向煮料锅中加入矫味剂和山梨酸钾溶液、色素溶液、酸味剂溶液、炼奶香精、消泡剂、食用香精、调味盐和风味溶液; 添加酸味剂溶液时要慢慢的均匀的洒落于料液中; 各种物料调和完后, 加温至 70℃ 关闭蒸气;

[0060] (3) 每锅都必须检查检测, 并做好跟踪记录, 感官检测: 颜色均匀一致, 无肉眼可见外来杂质, 无絮状物; 固形物含量在: 11% ~ 12%; pH 值: 3.8 ~ 4.6; 熬好后的料液经 160 目双网过滤转于储存罐中, 储存罐中的料液温度控制在: 50℃ ~ 75℃, 储存罐中的料液控制在 1 个小时内用完;

[0061] (4) 灌装入瓶, 及时杀菌, 并遵循先生产先杀菌的原则, 杀菌时要保证产品完全浸泡在水中; 杀菌温度: 85℃ ± 2℃; 杀菌时间: 12min ~ 15min; 充填好的半成品到杀菌时间间隔不得超过 30min; 杀菌时产品离上水面 ≥ 3cm;

[0062] (5) 冷却风干, 冷却时要保证产品完全浸泡在水中, 冷却后的产品要及时风干, 保证产品包装表面的水分完全去除, 冷却后产品温度 ≤ 45℃;

[0063] (6) 拣选, 要求产品的封口紧密、规范, 无渗漏且无烧焦后遗留的黑点现象, 无粘浆, 无絮状物, 无肉眼可见外来杂质; 用手挤压瓶身无漏液、烂液、涨瓶现象。

[0064] 以上显示和描述了本发明的基本原理和主要特征和本发明的优点。本行业的技术人员应该了解, 本发明不受上述实施例的限制, 上述实施例和说明书中描述的只是说明本发明的原理, 在不脱离本发明精神和范围的前提下, 本发明还会有各种变化和进步, 这些变化和进步都落入要求保护的本发明范围内。本发明要求保护范围由所附的权利要求书及其等效物界定。