



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104544407 A

(43) 申请公布日 2015. 04. 29

(21) 申请号 201510065951. 1

(22) 申请日 2015. 02. 07

(71) 申请人 邓家润

地址 237200 安徽省六安市霍山县衡山镇中  
兴路 17 号

(72) 发明人 邓家润

(51) Int. Cl.

A23L 2/02(2006. 01)

A23L 1/29(2006. 01)

权利要求书2页 说明书6页

(54) 发明名称

一种增强免疫力的芦荟汁饮料及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种增强免疫力的芦荟汁饮料,每 5000L 饮料中包括原料机组分有:芦荟汁 200—300 份,胡萝卜汁 30—50 份、枇杷汁 30—50 份,百合干 30—45 份,果糖 120—150 份,蜂蜜 35—40 份,苹果酸 5—10 份,柠檬酸 5—8 份,柠檬酸钠 1—5 份,稳定剂 5—15 份,芦荟香精 3—5 份,葡萄香精 2—4 份,余量为 R0 水。本发明增强免疫力的芦荟汁饮料,为芦荟的利用开辟了新领域,改变常规的将芦荟外用的使用方法,将芦荟转变为食用,同时将芦荟制成饮料,口味清香,颜色为翠绿色,微甜可口,具有美容、抗癌、降血压、提高免疫力等作用。

1. 一种增强免疫力的芦荟汁饮料,其特征在于,每 5000L 饮料中包括原料机组分有:芦荟汁 200—300 份,胡萝卜汁 30-50 份、枇杷汁 30-50 份,百合干 30—45 份,果糖 120—150 份,蜂蜜 35-40 份,苹果酸 5—10 份,柠檬酸 5—8 份,柠檬酸钠 1—5 份,稳定剂 5—15 份,芦荟香精 3—5 份,葡萄香精 2—4 份,余量为 RO 水。

2. 根据权利要求 1 所述的一种增强免疫力的芦荟汁饮料,其特征在于:所述每 5000L 饮料中包括原料组分有:芦荟汁 250 份,胡萝卜汁 30 份、枇杷汁 50 份,百合干 40 份,果糖 150 份,蜂蜜 38 份,苹果酸 5 份,柠檬酸 6 份,柠檬酸钠 3 份,稳定剂 10 份,芦荟香精 4.5 份,葡萄香精 2 份,余量为 RO 水。

3. 根据权利要求 1 所述的一种增强免疫力的芦荟汁饮料,其特征在于:所述每 5000L 饮料中包括原料组分有:芦荟汁 230 份,胡萝卜汁 40 份、枇杷汁 40 份,百合干 45 份,果糖 130 份,蜂蜜 40 份,苹果酸 6 份,柠檬酸 8 份,柠檬酸钠 2 份,稳定剂 8 份,芦荟香精 5 份,葡萄香精 2 份,余量为 RO 水。

4. 根据权利要求 1 所述的一种增强免疫力的芦荟汁饮料,其特征在于:所述每 5000L 饮料中包括原料组分有:芦荟汁 280 份,胡萝卜汁 350 份、枇杷汁 30 份,百合干 35 份,果糖 140 份,蜂蜜 35. 份,苹果酸 6 份,柠檬酸 5 份,柠檬酸钠 2 份,稳定剂 10 份,芦荟香精 3 份,葡萄香精 2 份,余量为 RO 水。

5. 一种制备权利要求 1-4 任意一项所述的芦荟汁饮料的方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 溶解果糖

向溶糖罐内加入 85℃ RO 水适量,开启搅拌,并在搅拌的同时向溶糖罐内加入果糖,待果糖完全溶解后将其经过滤网过滤后打入调配罐并搅拌,搅拌 5min 后检测糖度 Brix,确保糖度 Brix 足够,搅拌备用;

(2) 溶解蜂蜜和稳定剂

向搅拌缸内加入 65℃ RO 水适量,开启搅拌,同时向搅拌缸内加入蜂蜜和稳定剂,并保持 960-1200 转 / 分的转速搅拌 10min,待完全溶解后打入调配罐与前面中的果糖溶液混合;

(3) 百合干处理

将色泽、气味等有无异常的百合干置于不锈钢桶内,并置于 100℃ 杀菌釜内干蒸 10min,将干蒸后的百合干置于研磨机研磨,将研磨后的百合干置于高速搅拌缸内并加常温 RO 水适量,搅拌 10min 后经 200 目过滤网打入胶体磨内,经过胶体磨细磨后打入调配罐内与糖溶液混合;

(4) 浓缩果汁的稀释

在高速乳化罐中放入纯净水,开启搅拌器,用输油泵将配料产品所需的浓缩果汁打入乳化罐,搅拌 5 分钟,加入部分防腐剂;

将溶解后的稀释果汁通过乳化机(从原位置移至高速乳化罐边上)打入暂存罐(不通过离心机)中,用水顶尽乳化罐中剩余的果汁,最后使浓缩果汁与水的稀释比按 1:1 比例稀释,暂存罐的果汁直接进入串联的均质机以 15-20Mpa 均质,均质后泵入发酵罐中继续冷却 15℃ 以下定容保温,待用;

(5) 糖液、增稠剂的溶解

在 1T 高速乳化罐加入 1000kg 80-85℃的纯净水,开启搅拌器,投入白糖,搅拌溶解 5-10 分钟,将糖液经离心后打入配料罐用约 300kg 纯净水将余留在离心机中的糖液冲入配料罐中,分两次分别在高速乳化罐中加入约 900kg 45-65℃的纯净水,开启搅拌器,缓慢投入 CMC、黄原胶,搅拌 20-30 分钟至完全溶解,打入配料罐中与糖液混合均匀;

(6) 混合

夹层锅中加入 1000kg 纯净水,加热至 80℃,从发酵罐中接出稀释后果汁,加入夹层锅稀释,保温 15 分钟;

(7) 甜味剂及部分小料的溶解

向夹层锅中加纯净水 600KG 降温,添加小料(甜蜜素、AK 糖、EDTA、食盐、山梨酸钾、日落黄等),搅拌溶解;

(8) 酸液的配制

往高速乳化罐加纯净水 300KG,加入柠檬酸、柠檬酸钠溶解;

(9) 芦荟汁调配

向主剂缸内加入常温 RO 水适量,开启搅拌并向内加入芦荟汁,搅拌 5min,确保芦荟汁溶解混合均匀,先向主缸添加胡萝卜汁和枇杷汁,再向主剂缸内加入苹果酸、柠檬酸钠并搅拌使其溶解,打开物料泵,经 200 目滤网过滤后将其打入调配罐内;再向主剂缸内加入常温 RO 水适量,搅拌 2min,打开物料泵,经 200 目滤网过滤后将其打入调配罐内;将两次主剂芦荟汁均与调配罐内溶液混合;

(10) 溶解香精

向调配罐内加入芦荟香精和葡萄香精,并搅拌 15min 以上;

(11) 定容

待上述步骤完成后,向调配罐内加入 RO 水到适当体积,搅拌 10min,检测调配罐内溶液理化指标,检测后并向调配罐内加入柠檬酸调配调配罐内溶液的理化指标,待调配后,向调配罐内加入适量水,使得调配罐内溶液整体体积为 5000L;

(12) 灭菌和灌装

将定容后的芦荟汁饮料经过均质,均质后经过 118—123℃高温灭菌 7—10s,均质压力为 20MP,在经过真空无菌环境灌装,灌装中心温度为 86—88℃,密封。

## 一种增强免疫力的芦荟汁饮料及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明属于饮料制备领域,更具体的说涉及一种增强免疫力的芦荟汁饮料,还涉及一种增强免疫力的芦荟汁饮料的制备方法。

### 背景技术

[0002] 众所周知,百合润肺、安神、美容等作用,其具有甘凉清润,清肺润燥止咳,清心安神定惊作用。百合还有防癌抗癌作用,百合含多种生物碱,对白细胞减少症有预防作用,能升高血细胞,对化疗及放射性治疗后细胞减少症有治疗作用。百合在体内还能促进和增强单核细胞系统和吞噬功能,提高机体的体液免疫能力,因此百合对多种癌症均有较好的防治效果。而芦荟具有杀菌作用,芦荟甙是抗菌性很强的物质,能杀灭真菌、霉菌、细菌、病毒等病菌,抑制和消灭病原体的发育繁殖,芦荟抗菌杀菌的病菌类有白喉菌、破伤风菌、肺炎菌、乳酸菌、痢疾菌、大肠菌、黑死病菌、霍乱菌以及引发中耳炎、膀胱炎、化脓症、麻疹、狂犬病、小儿麻痹、流行性脑炎等疾病的病菌;芦荟具有抗炎作用;芦荟的缓激肽酶与血管紧张素联合可抵抗炎症,尤其是芦荟的多糖类可增强人体对疾病的抵抗力,治愈皮肤炎、慢性肾炎、膀胱炎、支气管炎等慢性病症;芦荟具有湿润美容作用;芦荟多糖和维生素对人体的皮肤有良好的营养、滋润、增白作用,尤其是青春少女最烦恼的粉刺,芦荟对消除粉刺有很好的效果,芦荟大黄素等属蒽醌甙物质,这类物质能使头发柔软而有光泽、轻松舒爽,且具有去头屑的作用;芦荟具有强心活血作用,芦荟中的异柠檬酸钙等具有强心、促进血液循环、软化硬化动脉、降低胆固醇含量、扩张毛细血管的作用,使血液循环畅通,减少胆固醇值,减轻心脏负担,使血压保持正常,清除血液中的“毒素”;芦荟具有免疫与抗肿瘤作用,芦荟中的粘稠物质多糖类,如乙酰化葡甘聚糖、甘露聚糖、乙酰化甘露聚糖等,具有提高免疫力和抑制、破坏异常细胞的生长的作用,从而达到抗癌目的;芦荟具有抗衰老作用,芦荟中的粘液就是蛋白质,是以多糖为核心成分,粘液类物质是防止细胞老化和治疗慢性过敏的重要成分,粘液素存在于人体的肌肉和胃肠粘膜等处,让组织富有弹性,如果液素不足,肌肉和粘膜就会丧失了弹性而僵硬老化,构成人体的细胞,如果粘液素不足,细胞就会逐渐衰弱,失去防御病菌、病毒的能力。

[0003] 而现有技术中,对芦荟的开发利用多停滞在利用芦荟胶来进行美容等,多存在于护肤品和化妆品领域,而将芦荟内服或长期饮用在目前技术中还不多见,然而,经过对芦荟成分的研究,发现芦荟非常适合于长期食用。

### 发明内容

[0004] 本发明要解决的技术问题是提供一种可以按需随取的,具有静气宁神、降压保健、抗病毒、提高免疫力作用的芦荟汁饮料,以及方便制造该种芦荟汁饮料的制备方法。

[0005] 为解决上述技术问题,本发明提供一种增强免疫力的芦荟汁饮料,每 5000L 饮料中包括原料机组分有:芦荟汁 200—300 份,胡萝卜汁 30—50 份、枇杷汁 30—50 份,百合干 30—45 份,果糖 120—150 份,蜂蜜 35—40 份,苹果酸 5—10 份,柠檬酸 5—8 份,柠檬酸钠

1—5 份,稳定剂 5—15 份,芦荟香精 3—5 份,葡萄香精 2—4 份,余量为 R0 水。

[0006] 优选的,每 5000L 饮料中包括原料组分之一有:芦荟汁 250 份,胡萝卜汁 30 份、枇杷汁 50 份,百合干 40 份,果糖 150 份,蜂蜜 38 份,苹果酸 5 份,柠檬酸 6 份,柠檬酸钠 3 份,稳定剂 10 份,芦荟香精 4.5 份,葡萄香精 2 份,余量为 R0 水。

[0007] 优选的,每 5000L 饮料中包括原料组分之一有:芦荟汁 230 份,胡萝卜汁 40 份、枇杷汁 40 份,百合干 45 份,果糖 130 份,蜂蜜 40 份,苹果酸 6 份,柠檬酸 8 份,柠檬酸钠 2 份,稳定剂 8 份,芦荟香精 5 份,葡萄香精 2 份,余量为 R0 水。

[0008] 优选的,每 5000L 饮料中包括原料组分之一有:芦荟汁 280 份,胡萝卜汁 30 份、枇杷汁 50 份,百合干 35 份,果糖 140 份,蜂蜜 35 份,苹果酸 6 份,柠檬酸 5 份,柠檬酸钠 2 份,稳定剂 10 份,芦荟香精 3 份,葡萄香精 2 份,余量为 R0 水。

[0009] 一种增强免疫力的芦荟汁饮料的制备方法,包括以下步骤:

#### (1) 溶解果糖

向溶糖罐内加入 85℃ R0 水适量,开启搅拌,并在搅拌的同时向溶糖罐内加入果糖,待果糖完全溶解后将其经过滤网过滤后打入调配罐并搅拌,搅拌 5min 后检测糖度 Brix,确保糖度 Brix 足够,搅拌备用;

#### (2) 溶解蜂蜜和稳定剂

向搅拌缸内加入 65℃ R0 水适量,开启搅拌,同时向搅拌缸内加入蜂蜜和稳定剂,并保持 960-1200 转 / 分的转速搅拌 10min,待完全溶解后打入调配罐与前面中的果糖溶液混合;

#### (3) 百合干处理

将色泽、气味等有无异常的百合干置于不锈钢桶内,并置于 100℃ 杀菌釜内干蒸 10min,将干蒸后的百合干置于研磨机研磨,将研磨后的百合干置于高速搅拌缸内并加常温 R0 水适量,搅拌 10min 后经 200 目过滤网打入胶体磨内,经过胶体磨细磨后打入调配罐内与糖溶液混合;

#### (4) 浓缩果汁的稀释

在高速乳化罐中放入纯净水,开启搅拌器,用输油泵将配料产品所需的浓缩果汁打入乳化罐,搅拌 5 分钟,加入部分防腐剂;将溶解后的稀释果汁通过乳化机(从原位置移至高速乳化罐边上)打入暂存罐(不通过离心机)中,用水顶尽乳化罐中剩余的果汁,最后使浓缩果汁与水的稀释比按 1:1 比例稀释,暂存罐的果汁直接进入串联的均质机以 15-20Mpa 均质,均质后泵入发酵罐中继续冷却 15℃ 以下定容保温,待用;

#### (5) 糖液、增稠剂的溶解

在 1T 高速乳化罐加入 1000kg 80-85℃ 的纯净水,开启搅拌器,投入白糖,搅拌溶解 5-10 分钟。将糖液经离心后打入配料罐用约 300kg 纯净水将余留在离心机中的糖液冲入配料罐中,分两次分别在高速乳化罐中加入约 900kg 45-65℃ 的纯净水,开启搅拌器,缓慢投入 CMC、黄原胶。搅拌 20-30 分钟至完全溶解,打入配料罐中与糖液混合均匀;

#### (6) 混合

夹层锅中加入 1000kg 纯净水,加热至 80℃,从发酵罐中接出稀释后果汁,加入夹层锅稀释,保温 15 分钟;

#### (7) 甜味剂及部分小料的溶解

向夹层锅中加纯净水 600KG 降温,添加小料(甜蜜素、AK 糖、EDTA、食盐、山梨酸钾、日落黄等),搅拌溶解;

(8) 酸液的配制

往高速乳化罐加纯净水 300KG,加入柠檬酸、柠檬酸钠溶解

(9) 芦荟汁调配

向主剂缸内加入常温 RO 水适量,开启搅拌并向内加入芦荟汁,搅拌 5min,确保芦荟汁溶解混合均匀,先向主缸添加胡萝卜汁和枇杷汁,再向主剂缸内加入苹果酸、柠檬酸钠并搅拌使其溶解,打开物料泵,经 200 目滤网过滤后将其打入调配罐内;再向主剂缸内加入常温 RO 水适量,搅拌 2min,打开物料泵,经 200 目滤网过滤后将其打入调配罐内;将两次主剂芦荟汁均与调配罐内溶液混合;

(10) 溶解香精

向调配罐内加入芦荟香精和葡萄香精,并搅拌 15min 以上;

(11) 定容

待上述步骤完成后,向调配罐内加入 RO 水到适当体积,搅拌 10min,检测调配罐内溶液理化指标,检测后并向调配罐内加入柠檬酸调配调配罐内溶液的理化指标,待调配后,向调配罐内加入适量水,使得调配罐内溶液整体体积为 5000L;

(12) 灭菌和灌装

将定容后的芦荟汁饮料经过均质,均质后经过 118—123℃ 高温灭菌 7—10s,均质压力为 20MP,在经过真空无菌环境灌装,灌装中心温度为 86—88℃,密封。

[0010] 采用上述技术方案的有益效果是:

本发明增强免疫力的芦荟汁饮料,为芦荟的利用开辟了新领域,改变常规的将芦荟外用的使用方法,将芦荟转变为食用,同时将芦荟制成饮料,口味清香,颜色为翠绿色,微甜可口,具有美容、抗癌、降血压、提高免疫力等作用。

[0011] 芦荟汁里面添加了胡萝卜汁、枇杷汁和蜂蜜,胡萝卜中含有的营养价值非常丰富。胡萝卜中含有非常多的胡萝卜素,胡萝卜素维持人体健康所不可以缺少的营养物质,经常吃胡萝卜可以起到保护视力,滋润皮肤,提高免疫力的功效;枇杷中所含的有机酸,能刺激消化腺分泌,对增进食欲、帮助消化吸收、止渴解暑有相当的作用;枇杷中所含的有机酸,能刺激消化腺分泌,对增进食欲、帮助消化吸收、止渴解暑有相当的作用,枇杷中含有苦杏仁甙,能够润肺止咳、祛痰,治疗各种咳嗽,枇杷果实及叶有抑制流感病毒作用,常吃可以预防四时感冒,枇杷叶可晾干制成茶叶,有泄热下气、和胃降逆之功效,为止呕之良品,可治疗各种呕吐呃逆,枇杷核则用于治疗疝气,消除水肿,利关节;蜂蜜能改善血液的成份,促进心脑血管和血管功能,因此经常服用对于心血管病人很有好处;蜂蜜对肝脏有保护作用,能促使肝细胞再生,对脂肪肝的形成有一定的抑制作用,食用蜂蜜能迅速补充体力,消除疲劳,增强对疾病的抵抗力,蜂蜜还有杀菌的作用,经常食用蜂蜜,不仅对牙齿无妨碍,还能在口腔内起到杀菌消毒的作用,蜂蜜能治疗中度的皮肤伤害,特别是烫伤,将蜂蜜当做皮肤伤口敷料时,细菌无法生长,蜂蜜还可以润肠通便(只要是天然成熟的真正蜂蜜都有润肠通便的效果),抗氧化,蜂蜜中含有数量惊人的抗氧化剂,他能清除体内的垃圾———氧自由基,达到抗癌,抗衰老的作用。

[0012] 本发明制备芦荟汁饮料的方法简单,适合大规模生产,生产成本低,能够满足大众

的消费水平。

[0013] 本发明的方法制备出的芦荟汁饮料,采用真空袋装或瓶装,便于携带,适合家居与外出饮用,为消费者长期饮用提供了便利。

## 具体实施方式

[0014] 下面对本发明的技术方案进行说明,以便于本技术领域的技术人员理解。

[0015] 实施例一:每 5000L 饮料中包括原料组分之一有:芦荟汁 250 份,胡萝卜汁 30-50 份、枇杷汁 30-50 份,百合干 40 份,果糖 150 份,蜂蜜 38 份,苹果酸 5 份,柠檬酸 6 份,柠檬酸钠 3 份,稳定剂 10 份,芦荟香精 4.5 份,葡萄香精 2 份,余量为 RO 水。

### [0016] (1) 溶解果糖

向溶糖罐内加入 85℃ RO 水适量,开启搅拌,并在搅拌的同时向溶糖罐内加入果糖,待果糖完全溶解后将其经过滤网过滤后打入调配罐并搅拌,搅拌 5min 后检测糖度 Brix,确保糖度 Brix 足够,搅拌备用;

### (2) 溶解蜂蜜和稳定剂

向搅拌缸内加入 65℃ RO 水适量,开启搅拌,同时向搅拌缸内加入蜂蜜和稳定剂,并保持 960-1200 转/分的转速搅拌 10min,待完全溶解后打入调配罐与前面中的果糖溶液混合;

### (3) 百合干处理

将色泽、气味等有无异常的百合干置于不锈钢桶内,并置于 100℃ 杀菌釜内干蒸 10min,将干蒸后的百合干置于研磨机研磨,将研磨后的百合干置于高速搅拌缸内并加常温 RO 水适量,搅拌 10min 后经 200 目过滤网打入胶体磨内,经过胶体磨细磨后打入调配罐内与糖溶液混合;

### (4) 浓缩果汁的稀释

在高速乳化罐中放入纯净水,开启搅拌器,用输油泵将配料产品所需的浓缩果汁打入乳化罐,搅拌 5 分钟,加入部分防腐剂;

将溶解后的稀释果汁通过乳化机(从原位置移至高速乳化罐边上)打入暂存罐(不通过离心机)中,用水顶尽乳化罐中剩余的果汁,最后使浓缩果汁与水的稀释比按 1:1 比例稀释;

暂存罐的果汁直接进入串联的均质机以 15Mpa 均质,均质后泵入发酵罐中继续冷却 15℃ 以下定容保温,待用;

### (5) 糖液、增稠剂的溶解

在 1T 高速乳化罐加入 1000kg 80℃ 的纯净水,开启搅拌器,投入白糖,搅拌溶解 5 分钟。将糖液经离心后打入配料罐用约 300kg 纯净水将余留在离心机中的糖液冲入配料罐中;

分两次分别在高速乳化罐中加入约 900kg 45℃ 的纯净水,开启搅拌器,缓慢投入 CMC、黄原胶。搅拌 20 分钟至完全溶解,打入配料罐中与糖液混合均匀;

### (6) 混合

夹层锅中加入 1000kg 纯净水,加热至 80℃,从发酵罐中接出稀释后果汁,加入夹层锅稀释,保温 15 分钟;

### (7) 甜味剂及部分小料的溶解

向夹层锅中加纯净水 600KG 降温,添加小料(甜蜜素、AK 糖、EDTA、食盐、山梨酸钾、日落黄等),搅拌溶解;

(8) 酸液的配制

往高速乳化罐加纯净水 300KG,加入柠檬酸、柠檬酸钠溶解

(9) 芦荟汁调配

向主剂缸内加入常温 RO 水适量,开启搅拌并向内加入芦荟汁,搅拌 5min,确保芦荟汁溶解混合均匀,先向主缸添加胡萝卜汁和枇杷汁,再向主剂缸内加入苹果酸、柠檬酸钠并搅拌使其溶解,打开物料泵,经 200 目滤网过滤后将其打入调配罐内;再向主剂缸内加入常温 RO 水适量,搅拌 2min,打开物料泵,经 200 目滤网过滤后将其打入调配罐内;将两次主剂芦荟汁均与调配罐内溶液混合;

(10) 溶解香精

向调配罐内加入芦荟香精和葡萄香精,并搅拌 15min 以上;

(11) 定容

待上述步骤完成后,向调配罐内加入 RO 水到适当体积,搅拌 10min,检测调配罐内溶液理化指标,检测后并向调配罐内加入柠檬酸调配调配罐内溶液的理化指标,待调配后,向调配罐内加入适量水,使得调配罐内溶液整体体积为 5000L;

(12) 灭菌和灌装

将定容后的芦荟汁饮料经过均质,均质后经过 118—123℃ 高温灭菌 7—10s,均质压力为 20MP,在经过真空无菌环境灌装,灌装中心温度为 86—88℃,密封。

[0017] 实施例二:每 5000L 饮料中包括原料组分之一有:芦荟汁 230 份,胡萝卜汁 30-50 份、枇杷汁 30-50 份,百合干 45 份,果糖 130 份,蜂蜜 40 份,苹果酸 6 份,柠檬酸 8 份,柠檬酸钠 2 份,稳定剂 8 份,芦荟香精 5 份,葡萄香精 2 份,余量为 RO 水。

[0018] 其余按实施例一中步骤生产步骤方法制备芦荟汁饮料。

[0019] 实施例三:每 5000L 饮料中包括原料组分之一有:芦荟汁 280 份,胡萝卜汁 30-50 份、枇杷汁 30-50 份,百合干 35 份,果糖 140 份,蜂蜜 35 份,苹果酸 6 份,柠檬酸 5 份,柠檬酸钠 2 份,稳定剂 10 份,芦荟香精 3 份,葡萄香精 2 份,余量为 RO 水。

[0020] 其余按实施例一中步骤生产步骤方法制备芦荟汁饮料。

[0021] 本发明中 RO 水即为纯净水,纯净水的优点在于没有细菌、病毒,干净、卫生,是软水,口感好,而且是小分子团水,易于被人体吸收。RO 水的要求是:电导率: $\leq 20\mu\text{s}/\text{cm}$ ; PH:5.5—7.0。

[0022] 生产后,检测芦荟汁饮料的理化指标为:

芦荟汁饮料——理化指标						
体积	PH计	Brix	温度	酸度%	粘度	T/O/A
5000L	3.2± 0.2	9.5± 0.2	≤25℃	15%	6%	正常(翠绿色 和草木的清香 气)

上述对发明进行了示例性描述,显然本发明具体实现并不受上述方式的限制,只要采用了本发明的方法构思和技术方案进行的这种非实质改进,或未经改进将发明的构思和技术方案直接应用于其他场合的,均在本发明的保护范围之内。