



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105077458 A

(43) 申请公布日 2015. 11. 25

(21) 申请号 201410186676. 4

(22) 申请日 2014. 05. 06

(71) 申请人 张春超

地址 735000 甘肃省酒泉市南方大厦 A 座 8  
楼 D 室

(72) 发明人 张春超

(51) Int. Cl.

A23L 2/38(2006. 01)

A23L 1/29(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种红枣枸杞复合饮料的配方及其加工方法

(57) 摘要

本发明涉及一种红枣枸杞复合饮料的配方及其加工方法,以红枣和枸杞为主要原料,45% 红枣浸提汁、35% 枸杞浸提汁、0. 02% 苯亚酸钠、14% 蔗糖和 3% 柠檬酸,对其提取汁液后制取复合饮料。本发明具有保健功能,通过减少红枣和枸杞的浸提时间,增加红枣浸提温度,减少枸杞浸提温度,对加工工艺、配料和稳定剂进行改善使其不影响复合饮料色泽和口感。

1. 一种红枣枸杞复合饮料的配方及其加工方法,以红枣和枸杞为主要原料,对其提取汁液后制取复合饮料,其特征在于:所述的复合饮料配方为:45% 红枣浸提汁、35% 枸杞浸提汁、0.02% 苯亚酸钠、14% 蔗糖和 3% 柠檬酸,加工方法如下:

步骤 1,将红枣在清水中清洗,清洗后用刀子破碎,对破碎的红枣进行预热,预热后在 80-85℃ 的条件下浸提 80-85 分钟,浸提时间到后再将浸提液粗滤,在每分钟 8500 转条件下离心过滤 10 分钟得到红枣浸提汁;

步骤 2,将枸杞清洗进行预热,预热过程中加入抗坏血酸护色,预热后在 50-55℃ 条件下浸提 200 分钟,用 4 层纱布粗滤,粗滤液中加入明胶和蜂蜜进行澄清,澄清后在每分钟 8500 转条件下离心过滤 10 分钟得到枸杞浸提汁;

步骤 3,取 45% 红枣浸提汁和 35% 枸杞浸提汁混合后加入 0.02% 苯亚酸钠、14% 蔗糖和 3% 柠檬酸搅拌,搅拌均匀后在 80-85℃ 条件下杀菌 10 分钟得到红枣枸杞复合饮料。

## 一种红枣枸杞复合饮料的配方及其加工方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种饮料加工技术,具体讲是一种红枣枸杞复合饮料的配方及其加工方法。

### 背景技术

[0002] 红枣味甜可口,能补中益气,可治疗贫血、肝炎、面黄、乏力失眠及血小板减少等症,具有安神、健脾、补肾、止咳和降血压等功能,枸杞能降血脂、抗肝脂,防止血管硬化,枸杞中所含的枸杞多糖、甜菜酸及黄酮类物质具有调节人体免疫力的功能,随着当今社会人们生活水平普遍提高,高血压、心脑血管疾病等发生越来越普遍,人们的膳食结构改变,一些以预防为主的功能性食品地位越来越重要,复合饮料向营养、保健、卫生方向发展,枸杞和红枣的工艺操作过程中由于浸提条件、添加量和稳定剂对复合后饮料的色泽和口感有一定的影响,红枣颜色较深可能影响复合饮料的色泽,枸杞独特的气味可能影响复合饮料的口感和符合饮料气味。

### 发明内容

[0003] 本发明针对上述不足,提供一种不影响复合饮料色泽和口感,具有一定保健功能,对加工工艺进行改进的红枣枸杞复合饮料配方及其加工方法。

[0004] 本发明实现上述目的所采用的技术方案是:一种红枣枸杞复合饮料的配方及其加工方法,以红枣和枸杞为主要原料,对其提取汁液后制取复合饮料,其复合饮料配方为:45%红枣浸提汁、35%枸杞浸提汁、0.02%苯亚酸钠、14%蔗糖和3%柠檬酸;

加工方法如下:步骤1,将红枣在清水中清洗,清洗后用刀子破碎,对破碎的红枣进行预热,预热后在80-85℃的条件下浸提80-85分钟,浸提时间到后再将浸提液粗滤,在8500转/分钟的转速条件下离心过滤10分钟得到红枣浸提汁;

步骤2,将枸杞清洗进行预热,预热过程中加入抗坏血酸护色,预热后在50-55℃条件下浸提200分钟,用4层纱布粗滤,粗滤液中加入明胶和蜂蜜进行澄清,澄清后在每分钟8500转条件下离心过滤10分钟得到枸杞浸提汁;

步骤3,取45%红枣浸提汁和35%枸杞浸提汁混合后加入0.02%苯亚酸钠、14%蔗糖和3%柠檬酸搅拌,搅拌均匀后在80-85℃条件下杀菌10分钟得到红枣枸杞复合饮料。

[0005] 本发明一种红枣枸杞复合饮料的配方及其加工方法,采用红枣和枸杞两种具有保健因子的原料,使复合饮料具有保健功能,通过减少红枣和枸杞的浸提时间,增加红枣浸提温度,减少枸杞浸提温度,对加工工艺、配料和稳定剂进行改善使其不影响复合饮料色泽和口感。

### 具体实施方式

[0006] 本发明一种红枣枸杞复合饮料的配方及其加工方法,以红枣和枸杞为主要原料,对其提取汁液后制取复合饮料,使复合饮料具有保健功能,通过减少红枣和枸杞的浸提时

间,增加红枣浸提温度,减少枸杞浸提温度,对加工工艺、配料和稳定剂进行改善使其不影响复合饮料色泽和口感,其复合饮料配方为:45%红枣浸提汁、35%枸杞浸提汁、0.02%苯亚酸钠、14%蔗糖和3%柠檬酸,其加工方法如下:

实施例1:步骤1,将红枣在清水中清洗,清洗后用刀子破碎,对破碎的红枣进行预热,预热后在80℃的条件下浸提85分钟,浸提时间到后再将浸提液粗滤,在每分钟8500转条件下离心过滤10分钟得到红枣浸提汁;

步骤2,将枸杞清洗进行预热,预热过程中加入抗坏血酸护色,预热后在50℃条件下浸提200分钟,用4层纱布粗滤,粗滤液中加入明胶和蜂蜜进行澄清,澄清后在每分钟8500转条件下离心过滤10分钟得到枸杞浸提汁;

步骤3,取45%红枣浸提汁和35%枸杞浸提汁混合后加入0.02%苯亚酸钠、14%蔗糖和3%柠檬酸搅拌,搅拌均匀后在80℃条件下杀菌10分钟得到红枣枸杞复合饮料。

[0007] 实施例2:步骤1,将红枣在清水中清洗,清洗后用刀子破碎,对破碎的红枣进行预热,预热后在83℃的条件下浸提83分钟,浸提时间到后再将浸提液粗滤,在每分钟8500转条件下离心过滤10分钟得到红枣浸提汁;

步骤2,将枸杞清洗进行预热,预热过程中加入抗坏血酸护色,预热后在53℃条件下浸提200分钟,用4层纱布粗滤,粗滤液中加入明胶和蜂蜜进行澄清,澄清后在每分钟8500转条件下离心过滤10分钟得到枸杞浸提汁;

步骤3,取45%红枣浸提汁和35%枸杞浸提汁混合后加入0.02%苯亚酸钠、14%蔗糖和3%柠檬酸搅拌,搅拌均匀后在83℃条件下杀菌10分钟得到红枣枸杞复合饮料。

[0008] 实施例3:步骤1,将红枣在清水中清洗,清洗后用刀子破碎,对破碎的红枣进行预热,预热后在85℃的条件下浸提80分钟,浸提时间到后再将浸提液粗滤,在每分钟8500转条件下离心过滤10分钟得到红枣浸提汁;

步骤2,将枸杞清洗进行预热,预热过程中加入抗坏血酸护色,预热后在55℃条件下浸提200分钟,用4层纱布粗滤,粗滤液中加入明胶和蜂蜜进行澄清,澄清后在每分钟8500转条件下离心过滤10分钟得到枸杞浸提汁;

步骤3,取45%红枣浸提汁和35%枸杞浸提汁混合后加入0.02%苯亚酸钠、14%蔗糖和3%柠檬酸搅拌,搅拌均匀后在85℃条件下杀菌10分钟得到红枣枸杞复合饮料。