



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103431472 A

(43) 申请公布日 2013. 12. 11

(21) 申请号 201310396820. 2

(22) 申请日 2013. 09. 04

(71) 申请人 遵义市郎笑笑食品有限责任公司

地址 563319 贵州省遵义市绥阳风华工业园
区（吉帮金银花产业园）

(72) 发明人 李兵

(74) 专利代理机构 重庆博凯知识产权代理有限
公司 50212

代理人 李雪梅

(51) Int. Cl.

A23L 2/02 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

冰糖蜜桃饮料的配方及其加工工艺

(57) 摘要

本发明涉及一种冰糖蜜桃饮料的配方，该配方的重量百分比为：纯净水 86 ~ 88%、白砂糖 2.5 ~ 3%、冰糖 3 ~ 3.5%、海藻提取物 0.5 ~ 0.8%、蜜桃果肉 4 ~ 6%、水蜜桃汁 2 ~ 3%、阿斯巴甜 0.003 ~ 0.005%、安赛蜜 0.001 ~ 0.002%、甜蜜素 0.02 ~ 0.03%、苯甲酸钠 0.01 ~ 0.02%、柠檬酸 0.02 ~ 0.025%；各配方的百分比总和为 100%。按上述配方生产冰糖蜜桃饮料的加工工艺为：选取原料—清水漂洗—沥干、消毒—配料—果汁熬制—精密过滤—灌装—高温杀菌—质检—喷码、包装、入库。本发明加工出的冰糖蜜桃饮料色泽鲜艳、酸甜适中、口感纯正，经常饮用有利于开胃，促进食欲。

1. 一种冰糖蜜桃饮料的配方,其特征在于:所述配方的重量百分比为:纯净水 86 ~ 88%、白砂糖 2.5 ~ 3%、冰糖 3 ~ 3.5%、海藻提取物 0.5 ~ 0.8%、蜜桃果肉 4 ~ 6%、水蜜桃汁 2 ~ 3%、阿斯巴甜 0.003 ~ 0.005%、安赛蜜 0.001 ~ 0.002%、甜蜜素 0.02 ~ 0.03%、苯甲酸钠 0.01 ~ 0.02%、柠檬酸 0.02 ~ 0.025%;各配方的百分比总和为 100%。

2. 一种如权利要求 1 所述配方,其特征在于:所述配方的优选重量百分比为:纯净水 86.123%、白砂糖 3%、冰糖 3%、海藻提取物 0.8%、蜜桃果肉 5%、水蜜桃汁 2%、阿斯巴甜 0.005%、安赛蜜 0.002%、甜蜜素 0.03%、苯甲酸钠 0.02%、柠檬酸 0.02%。

3. 一种如权利要求 1 或 2 所述配方生产冰糖蜜桃饮料的加工工艺为:

(1). 选取原料:选择成熟鲜桃,去除腐烂、变质等杂质,去皮、核;

(2). 清水漂洗:把果肉放入缸,注入适量纯净水清洗干净

(3). 沥干、消毒:将洗净的果肉用沸水煮 5 分钟后用不锈钢筛网沥干后备用;

(4). 配料:按上述配方比例将所需原料配好;

(5). 果汁熬制:把配制好的纯净水和鲜桃果肉放入夹层锅中,用蒸气进行加热熬制 70℃,添加白砂糖、冰糖、海藻提取物、水蜜桃汁、阿斯巴甜、安赛蜜、甜蜜素、苯甲酸钠继续加热到 95℃,再添加柠檬酸;继续加热到 100℃后熬制 10 ~ 15 分钟;

(6). 将熬制好的桃汁用 300 目的晒网进行精密过滤;

(7). 灌装:待熬制好的桃汁饮料冷却到 60℃左右时,再次过滤后进行灌装;

(8). 高温杀菌:将灌装好的桃汁饮料进行 100℃高温杀菌,时间 15 分钟;

按产品标准检验;

(10). 喷码、包装、入库。

冰糖蜜桃饮料的配方及其加工工艺

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工领域，特别涉及一种冰糖蜜桃饮料的配方及其加工工艺。

[0002]

背景技术

[0003] 蜜桃，因个头硕大，形态秀美，色泽鲜艳，皮薄肉嫩，果肉细腻，汁甜如蜜而深受人们的喜爱，但是新鲜的密桃保存时间很有限，过了季节就吃不到。那么对密桃进行深加工可以解决人们不能在其它季节吃到蜜桃的困惑。

[0004]

发明内容

[0005] 本发明的目的是提供一种口感舒爽、味道纯正，适合大众口味的冰糖蜜桃饮料的配方及其加工工艺。

[0006] 一种冰糖蜜桃饮料的配方，该配方的重量百分比为：纯净水 86 ~ 88%、白砂糖 2.5 ~ 3%、冰糖 3 ~ 3.5%、海藻提取物 0.5 ~ 0.8%、蜜桃果肉 4 ~ 6%、水蜜桃汁 2 ~ 3%、阿斯巴甜 0.003 ~ 0.005%、安赛蜜 0.001 ~ 0.002%、甜蜜素 0.02 ~ 0.03%、苯甲酸钠 0.01 ~ 0.02%、柠檬酸 0.02 ~ 0.025%；各配方的百分比总和为 100%。

[0007] 上述配方的优选百分比为：纯净水 86.123%、白砂糖 3%、冰糖 3%、海藻提取物 0.8%、蜜桃果肉 5%、水蜜桃汁 2%、阿斯巴甜 0.005%、安赛蜜 0.002%、甜蜜素 0.03%、苯甲酸钠 0.02%、柠檬酸 0.02%。

[0008] 采用上述配方生产冰糖蜜桃饮料的加工工艺为：

- (1). 选取原料：选择成熟鲜桃，去除腐烂、变质等杂质，去皮、核；
- (2). 清水漂洗：把果肉放入缸，注入适量纯净水清洗干净
- (3). 沥干、消毒：将洗净的果肉用沸水煮 5 分钟后用不锈钢筛网沥干后备用；
- (4). 配料：按上述配方比例将所需原料配好；
- (5). 果汁熬制：把配制好的纯净水和鲜桃果肉放入夹层锅中，用蒸气进行加热熬制 70℃，添加白砂糖、冰糖、海藻提取物、水蜜桃汁、阿斯巴甜、安赛蜜、甜蜜素、苯甲酸钠继续加热到 95℃，再添加柠檬酸；继续加热到 100℃后熬制 10 ~ 15 分钟；

- (6). 将熬制好的桃汁用 300 目的晒网进行精密过滤；
- (7). 灌装：待熬制好的桃汁饮料冷却到 60℃左右时，再次过滤后进行灌装；
- (8). 高温杀菌：将灌装好的桃汁饮料进行 100℃高温杀菌，时间 15 分钟；
- (9). 质检(按产品标准检验)；
- (10). 喷码、包装、入库。

[0009] 本发明加工出的冰糖蜜桃饮料色泽鲜艳、酸甜适中、口感纯正，经常饮用有利于开胃，促进食欲。

[0010]

具体实施方式

[0011] 冰糖蜜桃是一种功能型饮料,它不仅拥有营养丰富的果汁,更富含真实可见的桃肉,喝冰糖蜜桃的感觉就象喝“水果”的美妙过程,自然营养更丰富。

[0012] 一种冰糖蜜桃饮料的配方,其配料比例为:

纯净水 86 ~ 88%、白砂糖 2.5 ~ 3%、冰糖 3 ~ 3.5%、海藻提取物 0.5 ~ 0.8%、蜜桃果肉 4 ~ 6%、水蜜桃汁 2 ~ 3%、阿斯巴甜 0.003 ~ 0.005%、安赛蜜 0.001 ~ 0.002%、甜蜜素 0.02 ~ 0.03%、苯甲酸钠 0.01 ~ 0.02%、柠檬酸 0.02 ~ 0.025%;各配方的百分比总和为 100%。

[0013] 上述配方的优选重量百分比为:纯净水 86.123%、白砂糖 3%、冰糖 3%、海藻提取物 0.8%、蜜桃果肉 5%、水蜜桃汁 2%、阿斯巴甜 0.005%、安赛蜜 0.002%、甜蜜素 0.03%、苯甲酸钠 0.02%、柠檬酸 0.02%。

[0014] 按上述配方生产冰糖蜜桃饮料的加工工艺为:

- (1). 选取原料:选择成熟鲜桃,去除腐烂、变质等杂质,去皮、核;
- (2). 清水漂洗:把果肉放入缸,注入适量纯净水清洗干净;
- (3). 沥干、消毒:将洗净的果肉用沸水煮 5 分钟后用不锈钢筛网沥干后备用;
- (4). 配料:按上述配方比例将所需原料配好;
- (5). 果汁熬制:把配制好的纯净水和鲜桃果肉放入夹层锅中,用蒸气进行加热熬制 70℃,添加白砂糖、冰糖、海藻提取物、水蜜桃汁、阿斯巴甜、安赛蜜、甜蜜素、苯甲酸钠继续加热到 95℃,再添加柠檬酸;继续加热到 100℃后熬制 10 ~ 15 分钟;
- (6). 将熬制好的橙汁用 300 目的晒网进行精密过滤;
- (7). 灌装:待熬制好的桃汁饮料冷却到 60℃左右时,再次过滤后进行灌装;
- (8). 高温杀菌:将灌装好的桃汁饮料进行 100℃高温杀菌,时间 15 分钟;
- (9). 质检(按产品标准检验);
- (10). 喷码、包装、入库。

[0015] 本发明具有以下优点:

1. 配方独特:本专利产品口感纯正、酸甜可口、饮用舒适。

[0016] 2. 营养全面:是一种消暑、解渴、开味健脾的果味饮料,也是一种适合家庭聚会,酒宴必备的大众饮料。

[0017] 3. 工艺独到:采用高温杀菌的工艺,有效的保留了桃汁和桃肉的营养成分。

[0018] 4. 保健功效:有开胃健脾等作用,常饮有利于人们的身体健康。