



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 109090409 A

(43)申请公布日 2018.12.28

(21)申请号 201811042488.9

(22)申请日 2018.09.07

(71)申请人 山东恒糴酒业有限公司

地址 277800 山东省枣庄市高新区光源西路路南

(72)发明人 崔桂堃

(51)Int.Cl.

A23L 2/38(2006.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种综合果蔬类发酵饮料及其制备方法

(57)摘要

本发明涉及食品加工技术领域,具体是一种综合果蔬类发酵饮料,所述的综合果蔬类发酵饮料包括以下重量份的原料:甘蔗15-18份、红茶20-30份、橘子1-3份、茶叶2-6份、梨2-5份、小球藻粉1-4份、发酵菌3-6份、草莓7-15份、增稠剂0.1-0.2份、维生素添加剂0.4-0.6份,其余为纯净水。本发明还涉及一种综合果蔬类发酵饮料的制备方法。本发明以新鲜的水果和蔬菜作为来源,营养成分均匀,生物活性丰富,满足了不同营养需求的消费者的需要,且色泽为红褐色,颜色鲜亮,均匀一致,汁液浑浊度均匀,无杂质,各个组份的原料彼此协同产生的口感细腻柔和,甜度适中,气味清甜。

1. 一种综合果蔬类发酵饮料,其特征是所述的综合果蔬类发酵饮料包括以下重量份的原料:甘蔗15-18份、红茶20-30份、橘子1-3份、茶叶2-6份、梨2-5份、小球藻藻粉1-4份、发酵菌3-6份、草莓7-15份、增稠剂0.1-0.2份、维生素添加剂0.4-0.6份,其余为纯净水。

2. 根据权利要求1所述的综合果蔬类发酵饮料,其特征是所述的综合果蔬类发酵饮料包括以下重量份的原料:甘蔗16份、红茶25份、橘子2份、茶叶3份、梨3份、小球藻藻粉2份、发酵菌5份、草莓10份、增稠剂0.15份、维生素添加剂0.5份,其余为纯净水。

3. 根据权利要求1-2任一所述的综合果蔬类发酵饮料,其特征是,所述增稠剂为羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶按照重量比3:2:1组成的混合物。

4. 根据权利要求1-2任一所述的综合果蔬类发酵饮料,其特征是,所述维生素添加剂为维生素A、维生素B2、维生素B6、维生素B12和维生素C按照重量比2.5:1:1.5:1:0.6组成的混合物。

5. 根据权利要求1-2任一所述的综合果蔬类发酵饮料的制备方法,其特征是,制备方法包括以下步骤:

取上述重量份的红茶放入60℃的水中水浴浸提35min,过滤,得到红茶浸提液;

在所述红茶浸提液中加入茶叶、梨、橘子、甘蔗、草莓和青萝卜,进行混合打浆,得到浆料;

将步骤(2)中的浆料加水稀释调配,得果蔬混合物液原汁中,之后升温至45℃,并加入高速搅拌机中进行搅拌;

将稳定剂和维生素添加剂混匀后缓慢加入稀释调配的果蔬混合物液原汁中,再降温至35℃,加入上述重量份小球藻藻粉、发酵菌和蔗糖,使其混合均匀,均匀混合后进行发酵;

将发酵后的浆料进行过滤,过滤后得到的液体即为鲜茶果蔬酵素发酵饮品。

6. 根据权利要求5所述的综合果蔬类发酵饮料的制备方法,其特征是,上述步骤(3)中搅拌的转速700r/min,搅拌的时间为16min。

7. 根据权利要求5所述的综合果蔬类发酵饮料的制备方法,其特征是,上述步骤(4)中的发酵温度为22~32℃,发酵时间为35-45小时。

一种综合果蔬类发酵饮料及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域,具体是一种综合果蔬类发酵饮料及其制备方法。

背景技术

[0002] 随人们生活水平的不断提高,对饮品的要求也在不断提高,不仅要求饮品味道鲜美,更注意饮品营养成分的均衡搭配,使人们在饮用饮料享受其甘甜味道时,能够充分摄取饮品中的营养成分,对人体健康起到良好的促进作用。目前,市场供应的饮料多种多样,分为不含酒精饮料和含酒精饮料,不含酒精饮料又分为碳酸类饮料、果蔬汁饮料、功能饮料、茶类饮料和乳饮料等。

[0003] 水果和蔬菜是一组营养成分互补的绝好搭配,但现有技术尚缺乏以水果和蔬菜搭配制作的发酵饮料。

发明内容

[0004] 本发明的目的在于提供一种综合果蔬类发酵饮料及其制备方法,以解决上述背景技术中提出的问题。

[0005] 为实现上述目的,本发明提供如下技术方案:

一种综合果蔬类发酵饮料,所述的综合果蔬类发酵饮料包括以下重量份的原料:甘蔗15-18份、红茶20-30份、橘子1-3份、茶树叶2-6份、梨2-5份、小球藻藻粉1-4份、发酵菌3-6份、草莓7-15份、增稠剂0.1-0.2份、维生素添加剂0.4-0.6份,其余为纯净水。

[0006] 作为本发明进一步的方案:所述的综合果蔬类发酵饮料包括以下重量份的原料:甘蔗16份、红茶25份、橘子2份、茶树叶3份、梨3份、小球藻藻粉2份、发酵菌5份、草莓10份、增稠剂0.15份、维生素添加剂0.5份,其余为纯净水。

[0007] 作为本发明进一步的方案:所述增稠剂为羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶按照重量比3:2:1组成的混合物。

[0008] 作为本发明进一步的方案:所述维生素添加剂为维生素A、维生素B2、维生素B6、维生素B12和维生素C按照重量比2.5:1:1.5:1:0.6组成的混合物。

[0009] 本发明还涉及一种综合果蔬类发酵饮料的制备方法,该制备方法包括以下步骤:

(1)取上述重量份的红茶放入60℃的水中水浴浸提35min,过滤,得到红茶浸提液;

(2)在所述红茶浸提液中加入茶树叶、梨、橘子、甘蔗、草莓和青萝卜,进行混合打浆,得到浆料;

(3)将步骤(2)中的浆料加水稀释调配,得果蔬混合物液原汁中,之后升温至45℃,并加入高速搅拌机中进行搅拌。

[0010] (4)将稳定剂和维生素添加剂混匀后缓慢加入稀释调配的果蔬混合物液原汁中,再降温至35℃,加入上述重量份小球藻藻粉、发酵菌和蔗糖,使其混合均匀,均匀混合后进行发酵;

(5)将发酵后的浆料进行过滤,过滤后得到的液体即为鲜茶果蔬酵素发酵饮品。

[0011] 作为本发明进一步的方案:上述步骤(3)中搅拌的转速700r/min,搅拌的时间为16min。

[0012] 作为本发明进一步的方案:上述步骤(4)中的发酵温度为22~32℃,发酵时间为35-45小时。

[0013] 与现有技术相比,本发明的有益效果是:

本发明的一种综合果蔬类发酵饮料中以新鲜的水果和蔬菜作为来源,营养成分均匀,生物活性丰富,满足了不同营养需求的消费者的需要,且色泽为红褐色,颜色鲜亮,均匀一致,汁液浑浊度均匀,无杂质,各个组份的原料彼此协同产生的口感细腻柔和,甜度适中,气味清甜,且本发明可以提高小球藻的消化率与蛋白吸收效率,具有提神解乏和润嗓清肺的作用,可以止咳。

具体实施方式

[0014] 下面将对本发明的技术方案进行清楚、完整地描述,显然,所描述的实施例是本发明一部分实施例,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做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。

[0015] 实施例1

一种综合果蔬类发酵饮料,所述的综合果蔬类发酵饮料包括以下重量份的原料:甘蔗15份、红茶20份、橘子1份、茶叶2份、梨2份、小球藻藻粉1份、发酵菌3份、草莓7份、增稠剂0.1份、维生素添加剂0.4份,其余为纯净水。

[0016] 进一步的,所述增稠剂为羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶按照重量比3:2:1组成的混合物。

[0017] 作为优选,所述维生素添加剂为维生素A、维生素B2、维生素B6、维生素B12和维生素C按照重量比2.5:1:1.5:1:0.6组成的混合物。

[0018] 本发明还涉及一种综合果蔬类发酵饮料的制备方法,该制备方法包括以下步骤:

(1)取上述重量份的红茶放入60℃的水中水浴浸提35min,过滤,得到红茶浸提液;

(2)在所述红茶浸提液中加入茶叶、梨、橘子、甘蔗、草莓和青萝卜,进行混合打浆,得到浆料;

(3)将步骤(2)中的浆料加水稀释调配,得果蔬混合物液原汁中,之后升温至45℃,并加入高速搅拌机中进行搅拌。

[0019] (4)将稳定剂和维生素添加剂混匀后缓慢加入稀释调配的果蔬混合物液原汁中,再降温至35℃,加入上述重量份小球藻藻粉、发酵菌和蔗糖,使其混合均匀,均匀混合后进行发酵;

(5)将发酵后的浆料进行过滤,过滤后得到的液体即为鲜茶果蔬酵素发酵饮品。

[0020] 进一步的,上述步骤(3)中搅拌的转速700r/min,搅拌的时间为16min。

[0021] 进一步的,上述步骤(4)中的发酵温度为22℃,发酵时间为35小时。

[0022] 实施例2

一种综合果蔬类发酵饮料,所述的综合果蔬类发酵饮料包括以下重量份的原料:甘蔗16份、红茶25份、橘子2份、茶叶3份、梨3份、小球藻藻粉2份、发酵菌5份、草莓10份、增稠剂0.15份、维生素添加剂0.5份,其余为纯净水。

[0023] 进一步的,所述增稠剂为羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶按照重量比3:2:1组成的混合物。

[0024] 作为优选,所述维生素添加剂为维生素A、维生素B2、维生素B6、维生素B12和维生素C按照重量比2.5:1:1.5:1:0.6组成的混合物。

[0025] 本发明还涉及一种综合果蔬类发酵饮料的制备方法,该制备方法包括以下步骤:

(1)取上述重量份的红茶放入60℃的水中水浴浸提35min,过滤,得到红茶浸提液;

(2)在所述红茶浸提液中加入茶叶、梨、橘子、甘蔗、草莓和青萝卜,进行混合打浆,得到浆料;

(3)将步骤(2)中的浆料加水稀释调配,得果蔬混合物液原汁中,之后升温至45℃,并加入高速搅拌机中进行搅拌。

[0026] (4)将稳定剂和维生素添加剂混匀后缓慢加入稀释调配的果蔬混合物液原汁中,再降温至35℃,加入上述重量份小球藻藻粉、发酵菌和蔗糖,使其混合均匀,均匀混合后进行发酵;

(5)将发酵后的浆料进行过滤,过滤后得到的液体即为鲜茶果蔬酵素发酵饮品。

[0027] 进一步的,上述步骤(3)中搅拌的转速700r/min,搅拌的时间为16min。

[0028] 进一步的,上述步骤(4)中的发酵温度为28℃,发酵时间为40小时。

[0029] 实施例3

一种综合果蔬类发酵饮料,所述的综合果蔬类发酵饮料包括以下重量份的原料:甘蔗18份、红茶30份、橘子3份、茶叶6份、梨5份、小球藻藻粉4份、发酵菌6份、草莓15份、增稠剂0.2份、维生素添加剂0.6份,其余为纯净水。

[0030] 进一步的,所述增稠剂为羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶按照重量比3:2:1组成的混合物。

[0031] 作为优选,所述维生素添加剂为维生素A、维生素B2、维生素B6、维生素B12和维生素C按照重量比2.5:1:1.5:1:0.6组成的混合物。

[0032] 本发明还涉及一种综合果蔬类发酵饮料的制备方法,该制备方法包括以下步骤:

(1)取上述重量份的红茶放入60℃的水中水浴浸提35min,过滤,得到红茶浸提液;

(2)在所述红茶浸提液中加入茶叶、梨、橘子、甘蔗、草莓和青萝卜,进行混合打浆,得到浆料;

(3)将步骤(2)中的浆料加水稀释调配,得果蔬混合物液原汁中,之后升温至45℃,并加入高速搅拌机中进行搅拌。

[0033] (4)将稳定剂和维生素添加剂混匀后缓慢加入稀释调配的果蔬混合物液原汁中,再降温至35℃,加入上述重量份小球藻藻粉、发酵菌和蔗糖,使其混合均匀,均匀混合后进行发酵;

(5)将发酵后的浆料进行过滤,过滤后得到的液体即为鲜茶果蔬酵素发酵饮品。

[0034] 进一步的,上述步骤(3)中搅拌的转速700r/min,搅拌的时间为16min。

[0035] 进一步的,上述步骤(4)中的发酵温度为32℃,发酵时间为45小时。

[0036] 综上所述,本发明的一种综合果蔬类发酵饮料中以新鲜的水果和蔬菜作为来源,营养成分均匀,生物活性丰富,满足了不同营养需求的消费者的需要,且色泽为红褐色,颜色鲜亮,均匀一致,汁液浑浊度均匀,无杂质,各个组份的原料彼此协同产生的口感细腻柔

和,甜度适中,气味清甜,且本发明可以提高小球藻的消化率与蛋白吸收效率,具有提神解乏和润嗓清肺的作用,可以止咳。

[0037] 以上所记载,仅为利用本创作技术内容的实施例,任何熟悉本项技艺者运用本创作所做的修饰、变化,皆属本创作主张的专利范围,而限于实施例所揭示者。

[0038] 若未特别说明,实施例中所采用的技术手段为本领域人员所熟知的常规手段,所采用的试剂和产品也均为可商业获得的。所用试剂的来源、商品名以及必要时列出其组成成分者,均在首次出现时标明。