



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104248005 A

(43) 申请公布日 2014. 12. 31

(21) 申请号 201310267330. 2

(22) 申请日 2013. 06. 30

(71) 申请人 开平市绿洲食品有限公司

地址 529388 广东省江门市开平赤水镇步栏  
村民委员会原象栏村委会办公楼

(72) 发明人 林春燕

(74) 专利代理机构 广州嘉权专利商标事务所有  
限公司 44205

代理人 谭志强

(51) Int. Cl.

A23L 2/02 (2006. 01)

A23L 1/29 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种决明子山楂醋饮料及其制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种决明子山楂醋饮料及其制作方法,该配方按重量份数比包括以下原料:水80~95份,食用醋酸或原醋1~6份,白砂糖3~10份,决明子1~10份,山楂原汁3~10份,食品添加剂0~0.15份。制作方法是首先将决明子洗净,去除杂质,用水煎成决明子汤,将白砂糖、食品添加剂加水溶解成甜味剂混合液,将甜味剂混合液、食用醋酸或原醋、决明子汤、山楂原汁混合均匀,加入水填充至最终量,混合均匀,过滤,然后105℃热压灭菌30分钟,灌装、包装即为成品。将决明子、山楂和醋作为主要原料,具有清肝火、祛风湿、益肾明目、降血压、降血脂、降低胆固醇、提高免疫力的功能。

1. 一种决明子山楂醋饮料,其特征在于,该配方按重量份数比包括以下原料:水 80 ~ 95 份,食用醋酸或原醋 1 ~ 6 份,白砂糖 3 ~ 10 份,决明子 1 ~ 10 份,山楂原汁 3 ~ 10 份,食品添加剂 0 ~ 0.15 份。

2. 根据权利要求 1 所述的一种决明子山楂醋饮料,其特征在于,所述的食品添加剂为蜂蜜、甜蜜素、安赛蜜、阿巴斯甜、山梨酸钾、柠檬酸、柠檬酸钠、果葡糖浆、乙基麦芽酚、苹果酸中的一种或几种。

3. 根据权利要求 1 所述的一种决明子山楂醋饮料,其特征在于,饮料的 PH 值为 2.5 ~ 5。

4. 根据权利要求 1 所述的一种决明子山楂醋饮料,其特征在于,所述山楂原汁的糖度为 2 ~ 12 度。

5. 如权利要求 1-4 中任意一项所述的一种决明子山楂醋饮料的制作方法,其特征在于,首先将决明子洗净,去除杂质,用水煎成决明子汤,将白砂糖、食品添加剂加水溶解成甜味剂混合液,将甜味剂混合液、食用醋酸或原醋、决明子汤、山楂原汁混合均匀,加入水填充至最终量,混合均匀,过滤,然后 105℃ 热压灭菌 30 分钟,灌装、包装即为成品。

## 一种决明子山楂醋饮料及其制作方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种醋饮料及其制作方法。

### 背景技术

[0002] 决明子为豆科一年生草本植物决明或小决明的干燥成熟种子。决明子也叫草决明、羊明、羊角、马蹄决明、还瞳子、狗屎豆、假绿豆、马蹄子、千里光、芹决、羊角豆、野青豆、猪骨明、猪屎蓝豆、细叶猪屎豆、夜拉子、羊尾豆。味苦、甘而性凉，具有清肝火、祛风湿、益肾明目、降血压、降血脂、降低胆固醇等功能。。

[0003] 醋饮料作为一种新兴的健康饮品正受到越来越多人的喜爱，山楂醋是以山楂为主要原料，经精心酿制而成。山楂，又名红果，它含有 20 种氨基酸，钾、钙、磷、镁、钠等，矿物质含量较高，维生素含量也较丰富，营养价值很高。山楂含有柠檬酸、苹果酸、琥珀酸等多种有机酸，能增加胃蛋白酶的分泌，因而具有消食化滞、助消化、增进食欲的功能，山楂中的总黄酮类成分可促使血管扩张，冠状动脉血流量增加，对人体可以起到降血压、降血脂、增大心脏血流量等作用。而山楂醋又兼有食醋和山楂，由于山楂含不挥发性有机酸，增加了食醋中不挥发性有机酸的比例，使食醋的酸味比较柔和。山楂的营养和风味成分进入食醋，增强了食醋的营养，改善了食醋的风味。山楂醋具有健胃消食、降血压、降血脂、提神醒酒、预防感冒、增强机体免疫力等功效，适合于就餐时饮用，是佐餐饮料中的极佳饮品。

### 发明内容

[0004] 本发明提供一种适合高血压和高血脂人士饮用的决明子山楂醋饮料及其制作方法。

[0005] 本发明解决其技术问题所采用的技术方案是：

一种决明子山楂醋饮料，该配方按重量份数比包括以下原料：水 80 ~ 95 份，食用醋酸或原醋 1 ~ 6 份，白砂糖 3 ~ 10 份，决明子 1 ~ 10 份，山楂原汁 3 ~ 10 份，食品添加剂 0 ~ 0.15 份。

[0006] 所述的食品添加剂为蜂蜜、甜蜜素、安赛蜜、阿巴斯甜、山梨酸钾、柠檬酸、柠檬酸钠、果葡糖浆、乙基麦芽酚、苹果酸中的一种或几种。

[0007] 饮料的 PH 值为 2.5 ~ 5。

[0008] 所述山楂原汁的糖度为 2 ~ 12 度。

[0009] 一种决明子山楂醋饮料的制作方法，首先将决明子洗净，去除杂质，用水煎成决明子汤，将白砂糖、食品添加剂加水溶解成甜味剂混合液，将甜味剂混合液、食用醋酸或原醋、决明子汤、山楂原汁混合均匀，加入水填充至最终量，混合均匀，过滤，然后 105℃ 热压灭菌 30 分钟，灌装、包装即为成品。

[0010] 本发明的有益效果是：将决明子、山楂和醋作为主要原料，生产工艺简单，原料易得，饮用适口，通过决明子、山楂和醋配合，具有清肝火、祛风湿、益肾明目、降血压、降血脂、降低胆固醇、提高免疫力的功能。

### 具体实施方式

[0011] 本发明的一种决明子山楂醋饮料,该配方按重量份数比包括以下原料:水 80~95 份,食用醋酸或原醋 1~6 份,白砂糖 3~10 份,决明子 1~10 份,山楂原汁 3~10 份,食品添加剂 0~0.15 份。

[0012] 所述的食品添加剂为蜂蜜、甜蜜素、安赛蜜、阿巴斯甜、山梨酸钾、柠檬酸、柠檬酸钠、果葡糖浆、乙基麦芽酚、苹果酸中的一种或几种。

[0013] 饮料的 PH 值为 2.5~5。

[0014] 所述山楂原汁的糖度为 2~12 度。

[0015] 实施例 1:水 80 份,食用醋酸 6 份,白砂糖 3 份,决明子 10 份,山楂原汁 10 份,食品添加剂 0 份。饮料的 PH 值为 2.5。山楂原汁的糖度为 2 度。实施例 1 中未添加食品添加剂,为了增加降血脂、降血压的功效,加重决明子的分量,山楂味道相对淡一点。

[0016] 实施例 2:水 95 份,原醋 1 份,白砂糖 10 份,决明子 1 份,山楂原汁 3 份,食品添加剂 0.15 份,食品添加剂包括蜂蜜、安赛蜜、山梨酸钾、柠檬酸、柠檬酸钠和果葡糖浆,饮料的 PH 值为 5。山楂原汁的糖度为 12 度。实施例 2 中决明子分量少一点,山楂味道更浓一点,适合喜欢山楂味道的人士品尝。

[0017] 一种决明子山楂醋饮料的制作方法,首先将决明子洗净,去除杂质,用水煎成决明子汤,将白砂糖、食品添加剂加水溶解成甜味剂混合液,将甜味剂混合液、食用醋酸或原醋、决明子汤、山楂原汁混合均匀,加入水填充至最终量,混合均匀,过滤,然后 105℃ 热压灭菌 30 分钟,灌装、包装即为成品。

[0018] 山楂原汁采用新鲜的山楂果实,经过挑选、清洗、切片和晒干处理后,放在阴凉处保管一段时间,然后将晒干的山楂片放入水中煮 30~120 分钟提取原汁,提取糖度为 2~12 度,然后经过过滤、高温杀菌,在温度 80~100 度进行灌装,然后冷却即为山楂原汁成品。

[0019] 当然,本发明除了上述实施方式之外,还可以有其它结构上的变形,这些等同技术方案也应当在其保护范围之内。