



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106173656 A

(43)申请公布日 2016.12.07

(21)申请号 201610548620.8

(22)申请日 2016.07.13

(71)申请人 广西南宁途御科技有限公司

地址 530022 广西壮族自治区南宁市青秀区东宝路8号茶花园小区8栋1单元6楼602号

(72)发明人 杨威 韦翠庆 欧刚宏

(74)专利代理机构 广西慧拓律师事务所 45116

代理人 黄九华

(51) Int. Cl.

A23L 2/02(2006.01)

A23L 2/52(2006.01)

A23L 33/105(2016.01)

A23L 33/00(2016.01)

权利要求书1页 说明书5页

(54)发明名称

一种山竹榴莲茉莉花饮料及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种山竹榴莲茉莉花饮料及其制备方法,其原料包括山竹果肉、山竹果皮、榴莲、千金藤和茉莉花,含糖重量为30~50g/L,色泽为紫红色;所述山竹果肉、山竹果皮、榴莲、千金藤和茉莉花的重量配比为10~20:0.5~0.8:5~10:0.5~1:5~10。制备方法为:原汁制备、山竹果皮浸提液制备、千金藤及茉莉花有效成分萃取、原料混合及染色、调味、高温杀菌、无菌灌装。本发明的山竹榴莲茉莉花饮料营养丰富;口感良好,适合大众饮用。

1. 一种山竹榴莲茉莉花饮料,其特征在于:其原料包括山竹果肉、山竹果皮、榴莲、千金藤和茉莉花,含糖重量为30~50g/L,色泽为紫红色;所述山竹果肉、山竹果皮、榴莲、千金藤和茉莉花的重量配比为10~20:0.5~0.8:5~10:0.5~1:5~10。

2. 一种如权利要求1所述的山竹榴莲茉莉花饮料的制备方法,其特征在于:它包括如下步骤:

(1)原汁制备:将山竹果肉、榴莲分别加入20~30重量份的水进行榨汁磨浆过滤得到山竹原汁和榴莲原汁,备用;

(2)山竹果皮浸提液制备:将山竹果皮加水在温度为40~60℃下浸提10~60min,然后加热煮沸5~10min,冷却过滤即得到山竹果皮浸提液,备用;

(3)千金藤及茉莉花有效成分萃取:将千金藤切碎放入容器中,加入5~10倍体积的水,然后在80~90℃进行蒸煮,使其有效成分溶入水中,然后过滤除去滤渣,保留滤液,备用;将茉莉花加入2~5重量份数的水进行超声波萃取30~60min,得到茉莉花萃取液,备用;

(4)原料混合及染色:在搅拌状态下,向盛装有山竹原汁的容器中加入茉莉花萃取液,待两者混匀之后,再加入少量的山竹果皮浸提液,搅拌5~30min后;再升温至60~80℃,分别加入榴莲原汁、千金藤滤液和剩下的山竹果皮浸提液;待混合均匀后经高温杀菌1~5min,得到山竹榴莲茉莉花饮料粗品;

(5)调味:将山竹榴莲茉莉花饮料粗品冷却至室温,然后过滤除去不溶物和微溶物;再加入0.01~1g/L的山梨酸钾,然后加入蔗糖调节含糖量;

(6)高温杀菌:将步骤(5)得到的饮料粗品在90~120℃进行高温杀菌1~5min;

(7)无菌灌装:将饮料进行无菌灌装即得到山竹榴莲茉莉花饮料。

3. 根据权利要求2所述的山竹榴莲茉莉花饮料的制备方法,其特征在于:所述茉莉花有效成分萃取过程中采用的超声波频率为15~20kHz,萃取温度为30~60℃。

4. 根据权利要求2所述的山竹榴莲茉莉花饮料的制备方法,其特征在于:所述千金藤的蒸煮时间为20~40min。

5. 根据权利要求2所述的山竹榴莲茉莉花饮料的制备方法,其特征在于:所述步骤(4)山竹果皮浸提液第一次的加入量为总重量的30~50%。

6. 根据权利要求1或2所述的山竹榴莲茉莉花饮料的制备方法,其特征在于:所述步骤(4)的搅拌转速为200~400r/min。

## 一种山竹榴莲茉莉花饮料及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明属于食品饮料技术领域,具体是涉及山竹榴莲茉莉花饮料及其生产方法。

### 背景技术

[0002] 山竹(purple mangosteen),又名:莽吉柿、山竺、山竹子,原产于马来半岛和马来群岛,在东南亚地区如马来西亚、泰国、菲律宾、缅甸栽培较多,属藤黄科常绿乔木,叶片椭圆,花似蜀葵,瓣红蕊黄,大多为春花秋实。山竹果实大小如柿,果形扁圆,壳厚硬呈深紫色,由4片果蒂盖顶,果壳甚厚,较不易损害果肉。果皮又硬又实,剥开其壳,便见七八瓣洁白晶莹的果肉。

[0003] 山竹的外果皮中包含具有收敛作用的一系列多酚类物质,包括氧杂蒽酮和单宁酸;其中氧杂蒽酮具有抗癌和抗氧化作用,也有助增进免疫系统健康,令人身心舒畅。

[0004] 山竹果肉雪白嫩软,味清甜甘香,带微酸性凉,润滑可口,解乏止渴,生发补身,为热带果树中珍品,有果后之称。山竹果肉含可溶性固形物16.8%,柠檬酸0.63%,还含有其它维生素B1,B2,C4和矿物质,具有降燥、清凉解热的作用,因此,山竹不仅味美,而且还有降火的功效。山竹还含有丰富的蛋白质和脂类,对机体有很好的补养作用,对体弱、营养不良、病后都有很好的调养作用。

[0005] 目前市场上的饮品,主要原料是山竹果实和果皮,未见有以山竹果实为基础,融合花茶和千金藤共同为原料制备出一款具有清热止渴、排毒养颜、抗氧化的饮品。

### 发明内容

[0006] 本发明的目的是提供一种山竹榴莲茉莉花饮料。该饮料采用山竹果实为生产原料,同时加入了榴莲、具有清热解毒千金藤和具有美容养颜功效的茉莉花,融合了各中物质的有效成分,制备出来的饮料口感好,适合大众饮用,且生产方法简单,能耗低,适合大规模生产。

[0007] 本发明通过以下技术方案实现:

[0008] 一种山竹榴莲茉莉花饮料,其原料包括山竹果肉、山竹果皮、榴莲、千金藤和茉莉花,饮料的含糖重量为30~50g/L,色泽为紫红色;所述山竹果肉、山竹果皮、榴莲、千金藤和茉莉花的重量配比为10~20:0.5~0.8:5~10:0.5~1:5~10。

[0009] 本发明的山竹榴莲茉莉花饮料的制备方法,包括如下步骤:

[0010] (1)原汁制备:将山竹果肉、榴莲分别加入20~30重量份的水进行榨汁磨浆过滤得到山竹原汁和榴莲原汁,备用;

[0011] (2)山竹果皮浸提液制备:将山竹果皮加水在温度为40~60℃下浸提10~60min,然后加热煮沸5~10min,冷却过滤即得到山竹果皮浸提液,备用;

[0012] (3)千金藤及茉莉花有效成分萃取:将千金藤切碎放入容器中,加入5~10倍体积的水,然后在80~90℃进行蒸煮,使其有效成分溶入水中,然后过滤除去滤渣,保留滤液,备用;所述千金藤的蒸煮时间为20~40min。

[0013] 将茉莉花加入2~5重量份数的水进行超声波萃取30~60min,得到茉莉花萃取液,备用;所述茉莉花有效成分萃取过程中采用的超声波频率为15~20kHz,萃取温度为30~60℃。

[0014] (4)原料混合及染色:在搅拌状态下,向盛装有山竹原汁的容器中加入茉莉花萃取液,待两者混匀之后,再加入少量的山竹果皮浸提液,搅拌5~30min后;再升温至60~80℃,分别加入榴莲原汁、千金藤滤液和剩下的山竹果皮浸提液;待混合均匀后经高温杀菌1~5min,得到山竹榴莲茉莉花饮料粗品;

[0015] 该步骤中山竹果皮浸提液第一次的加入量为总重量的30~50%。

[0016] 所述步骤(4)的搅拌转速为200~400r/min。

[0017] (5)调味:将山竹榴莲茉莉花饮料粗品冷却至室温,然后过滤除去不溶物和微溶物;再加入0.01~1g/L的山梨酸钾,然后加入蔗糖调节含糖量;

[0018] (6)高温杀菌:将步骤(5)得到的饮料粗品在90~120℃进行高温杀菌1~5min;

[0019] (7)无菌灌装:将饮料进行无菌灌装即得到山竹榴莲茉莉花饮料。

[0020] 本发明中加入山竹果皮不仅是融合了果皮中的营养成分,使饮料具有抗氧化的功效,同时利用其自身呈现出的颜色,而对饮料具有着色作用,从而提高色泽感。

[0021] 本发明中其他原料的功效特点:

[0022] 榴莲(学名:*Durio zibethinus* Murr),性味归经,辛、甘,热。入肝、肾、肺三经。可以活血散寒,缓解痛经,改善腹部寒凉的症状,可以促使体温上升,是寒性体质者的理想补品。榴莲营养价值极高,经常食用可以强身健体,健脾补气,补肾壮阳,暖和身体。

[0023] 千金藤,【别名】小青藤、铁板膏药、金线钓乌龟,粉防己,公老鼠藤,野桃草,为防己科植物,【拉丁名】*Stephania japonica*,【性味归经】苦、辛,寒。【功能主治】清热解毒,利尿消肿,祛风止痛活络。用于咽喉肿痛,牙痛,胃痛,水肿,脚气,尿急尿痛,小便不利,外阴湿疹,风湿关节痛;外用治跌打损伤,毒蛇咬伤,痈肿疮疖。千金藤内含青牛胆苦素(tinosporine,columbin)、巴马亭(palmatine)、药根碱等。

[0024] 茉莉花,又称为茉莉(英文名:*Jasmine*),花茶中富含叶绿素、儿茶素、茶氨酸、咖啡碱、茶多酚、维生素A、维生素C、维生素E、胡萝卜素、钙、磷、钾、亮氨酸、赖氨酸、苯丙氨酸、谷氨酸、丙氨酸、天门冬氨酸等多种营养元素。具有清热解毒、理气安神、抗菌消炎、安神、解抑郁、健脾理气、抗衰老防辐射、提高机体免疫力。

[0025] 本发明具有以下优点:

[0026] (1)本发明以山竹果肉、山竹果皮、榴莲、千金藤、茉莉花为原料,融合各组分中的有效成分,使相互间的功效及作用得到增强,制备出的饮料口感良好,色泽漂亮,适合大众饮用。

[0027] (2)本发明的饮料既能够清热解毒,消暑止咳,理气安神等功效,同时富含丰富的营养元素。

[0028] (3)本发明的制备工艺简单,可以规模化生产。

## 具体实施方式

[0029] 下面通过实施例对本发明作进一步说明,但不作为是对本发明的限制。

[0030] 实施例1

[0031] 本发明的山竹榴莲茉莉花饮料,其原料包括山竹果肉、山竹果皮、榴莲、千金藤和茉莉花,它们之间的重量配比为10:0.5:5:0.5:10,按重量配比准备好原料。

[0032] 本发明的山竹榴莲茉莉花饮料的制备方法,包括如下步骤:

[0033] (1)原汁制备:将山竹果肉、榴莲分别加入25重量份的水进行榨汁磨浆过滤得到山竹原汁和榴莲原汁,备用;

[0034] (2)山竹果皮浸提液制备:将山竹果皮加水在温度为40~50℃下浸提20~30min,然后加热煮沸5~8min,冷却过滤即得到山竹果皮浸提液,备用;

[0035] (3)千金藤及茉莉花有效成分萃取:将千金藤切碎放入容器中,加入5倍体积的水,然后在80℃进行蒸煮30min,使其有效成分溶入水中,然后过滤除去滤渣,保留滤液,备用;

[0036] 将茉莉花加入5重量份数的水在频率为20kHz进行超声波萃取30min,萃取温度为40~50℃,而得到茉莉花萃取液,备用;

[0037] (4)原料混合及染色:在搅拌状态下,向盛装有山竹原汁的容器中加入茉莉花萃取液,待两者混匀之后,再加入总重量的30%的山竹果皮浸提液,搅拌20min后;再升温至60℃,分别加入榴莲原汁、千金藤滤液和剩下的山竹果皮浸提液;待混合均匀后经高温杀菌3min,得到山竹榴莲茉莉花饮料粗品;整个过程的搅拌转速控制为300~400r/min。

[0038] (5)调味:将山竹榴莲茉莉花饮料粗品冷却至室温,然后过滤除去不溶物和微溶物;再加入0.01~0.2g/L的山梨酸钾,然后加入蔗糖调节含糖量至35~45g/L;

[0039] (6)高温杀菌:将步骤(5)得到的饮料粗品在100~120℃进行高温杀菌3min;

[0040] (7)无菌灌装:将饮料进行无菌灌装即得到山竹榴莲茉莉花饮料。

[0041] 本发明方法制备出来的山竹榴莲茉莉花饮料,口感良好,营养丰富,色泽为紫红色,含糖量为至35~45g/L,适合大众的口味。

[0042] 实施例2

[0043] 本发明的山竹榴莲茉莉花饮料,其原料包括山竹果肉、山竹果皮、榴莲、千金藤和茉莉花,它们之间的重量配比为20:0.8:10:1:10,按重量配比准备好原料。

[0044] 本发明的山竹榴莲茉莉花饮料的制备方法,包括如下步骤:

[0045] (1)原汁制备:将山竹果肉、榴莲分别加入30重量份的水进行榨汁磨浆过滤得到山竹原汁和榴莲原汁,备用;

[0046] (2)山竹果皮浸提液制备:将山竹果皮加水在温度为50~60℃下浸提10~20min,然后加热煮沸8~10min,冷却过滤即得到山竹果皮浸提液,备用;

[0047] (3)千金藤及茉莉花有效成分萃取:将千金藤切碎放入容器中,加入10倍体积的水,然后在90℃进行蒸煮40min,使其有效成分溶入水中,然后过滤除去滤渣,保留滤液,备用;

[0048] 将茉莉花加入2重量份数的水在频率为20kHz进行超声波萃取30~60min,萃取温度为30~60℃,而得到茉莉花萃取液,备用;

[0049] (4)原料混合及染色:在搅拌状态下,向盛装有山竹原汁的容器中加入茉莉花萃取液,待两者混匀之后,再加入总重量的40%的山竹果皮浸提液,搅拌5~10min后;再升温至70℃,分别加入榴莲原汁、千金藤滤液和剩下的山竹果皮浸提液;待混合均匀后经高温杀菌1~2min,得到山竹榴莲茉莉花饮料粗品;整个过程的搅拌转速控制为200~300r/min。

[0050] (5)调味:将山竹榴莲茉莉花饮料粗品冷却至室温,然后过滤除去不溶物和微溶

物;再加入0.5~1g/L的山梨酸钾,然后加入蔗糖调节含糖量至20~30g/L;

[0051] (6)高温杀菌:将步骤(5)得到的饮料粗品在90~100℃进行高温杀菌1~2min;

[0052] (7)无菌灌装:将饮料进行无菌灌装即得到山竹榴莲茉莉花饮料。

[0053] 本发明方法制备出来的山竹榴莲茉莉花饮料,口感良好,营养丰富,色泽为紫红色,含糖量为20~30g/L,适合大众的口味。

[0054] 实施例3

[0055] 本发明的山竹榴莲茉莉花饮料,其原料包括山竹果肉、山竹果皮、榴莲、千金藤和茉莉花,它们之间的重量配比为15:0.6:8:0.3:8,按重量配比准备好原料。

[0056] 本发明的山竹榴莲茉莉花饮料的制备方法,包括如下步骤:

[0057] (1)原汁制备:将山竹果肉、榴莲分别加入20重量份的水进行榨汁磨浆过滤得到山竹原汁和榴莲原汁,备用;

[0058] (2)山竹果皮浸提液制备:将山竹果皮加水在温度为45~55℃下浸提30~50min,然后加热煮沸6~9min,冷却过滤即得到山竹果皮浸提液,备用;

[0059] (3)千金藤及茉莉花有效成分萃取:将千金藤切碎放入容器中,加入8倍体积的水,然后在85℃进行蒸煮20min,使其有效成分溶入水中,然后过滤除去滤渣,保留滤液,备用;

[0060] 将茉莉花加入4重量份数的水在频率为18kHz进行超声波萃取60min,萃取温度为50~60℃,而得到茉莉花萃取液,备用;

[0061] (4)原料混合及染色:在搅拌状态下,向盛装有山竹原汁的容器中加入茉莉花萃取液,待两者混匀之后,再加入总重量的50%的山竹果皮浸提液,搅拌10~20min后;再升温至80℃,分别加入榴莲原汁、千金藤滤液和剩下的山竹果皮浸提液;待混合均匀后经高温杀菌4~5min,得到山竹榴莲茉莉花饮料粗品;整个过程的搅拌转速控制为250~350r/min。

[0062] (5)调味:将山竹榴莲茉莉花饮料粗品冷却至室温,然后过滤除去不溶物和微溶物;再加入0.2~0.4g/L的山梨酸钾,然后加入蔗糖调节含糖量至30~40g/L;

[0063] (6)高温杀菌:将步骤(5)得到的饮料粗品在100~110℃进行高温杀菌4~5min;

[0064] (7)无菌灌装:将饮料进行无菌灌装即得到山竹榴莲茉莉花饮料。

[0065] 本发明方法制备出来的山竹榴莲茉莉花饮料,口感良好,营养丰富,色泽为紫红色,含糖量为30~40g/L,适合大众的口味。

[0066] 实施例4

[0067] 本发明的山竹榴莲茉莉花饮料,其原料包括山竹果肉、山竹果皮、榴莲、千金藤和茉莉花,它们之间的重量配比为18:0.7:8:0.9:8,按重量配比准备好原料。

[0068] 本发明的山竹榴莲茉莉花饮料的制备方法,包括如下步骤:

[0069] (1)原汁制备:将山竹果肉、榴莲分别加入22重量份的水进行榨汁磨浆过滤得到山竹原汁和榴莲原汁,备用;

[0070] (2)山竹果皮浸提液制备:将山竹果皮加水在温度为45~55℃下浸提50~60min,然后加热煮沸5~6min,冷却过滤即得到山竹果皮浸提液,备用;

[0071] (3)千金藤及茉莉花有效成分萃取:将千金藤切碎放入容器中,加入7倍体积的水,然后在80℃进行蒸煮35min,使其有效成分溶入水中,然后过滤除去滤渣,保留滤液,备用;

[0072] 将茉莉花加入3重量份数的水在频率为15kHz进行超声波萃取40min,萃取温度为30~35℃,而得到茉莉花萃取液,备用;

[0073] (4)原料混合及染色:在搅拌状态下,向盛装有山竹原汁的容器中加入茉莉花萃取液,待两者混匀之后,再加入总重量的35%的山竹果皮浸提液,搅拌20~30min后;再升温至60℃,分别加入榴莲原汁、千金藤滤液和剩下的山竹果皮浸提液;待混合均匀后经高温杀菌5min,得到山竹榴莲茉莉花饮料粗品;整个过程的搅拌转速控制为200~200r/min。

[0074] (5)调味:将山竹榴莲茉莉花饮料粗品冷却至室温,然后过滤除去不溶物和微溶物;再加入0.1~0.2g/L的山梨酸钾,然后加入蔗糖调节含糖量至40~50g/L;

[0075] (6)高温杀菌:将步骤(5)得到的饮料粗品在90~120℃进行高温杀菌1~5min;

[0076] (7)无菌灌装:将饮料进行无菌灌装即得到山竹榴莲茉莉花饮料。

[0077] 本发明方法制备出来的山竹榴莲茉莉花饮料,口感良好,营养丰富,色泽为紫红色,含糖量为40~50g/L,适合大众的口味。