

[19] 中华人民共和国国家知识产权局



[12] 发明专利申请公布说明书

[21] 申请号 200510015806.9

[51] Int. Cl.

A23L 2/38 (2006.01)

C12J 1/00 (2006.01)

A61K 36/79 (2006.01)

A61K 36/815 (2006.01)

[43] 公开日 2007年5月2日

[11] 公开号 CN 1954722A

[22] 申请日 2005.10.28

[21] 申请号 200510015806.9

[71] 申请人 天津中英纳米科技发展有限公司

地址 300384 天津市南开区物华道2号华苑
产业区海泰大厦火炬园A座4-42室

[72] 发明人 赵发

[74] 专利代理机构 国嘉律师事务所

代理人 林宏

权利要求书1页 说明书2页

[54] 发明名称

一种五味枸杞醋饮料及其制作方法

[57] 摘要

一种五味枸杞醋饮料及其制作方法，其特征是在醋中加入五味子、枸杞子，经搅拌、灭菌后制作而成，口感酸味，有枸杞的香味。本发明的有益效果是：各种组成成分有各自的优点，综合起来产生了营养丰富、均衡，口感独特，该五味枸杞醋饮料在现有技术基础上加以改进，能够起到消暑去热、去疲劳，补精气的功能，故特别适于患有夏季体乏倦怠、出汗口干、肺虚咳嗽等病症的人食用。

1 一种五味枸杞醋饮料的制作方法，其特征是在醋中加入五味子、枸杞子，其重量百分比含量为：

醋（以醋酸计）	0.1-4%；
五味子	20-30%；
枸杞子	20-30%；
水	其余；

经搅拌、灭菌后制作而成。

2 按照权利要求1所述的五味枸杞醋饮料的制作方法，其特征在于将五味子、枸杞子进行挑选、除去不可食用部分后清洗干净，放入研磨锅内进行研磨，研成粉末状后进行灭菌。

3 按照权利要求1所述的五味枸杞醋饮料的制作方法，其特征在于将研磨好的五味子、枸杞子粉末放在炖锅内加入沸水，进行炖至，直至呈膏状，均匀搅拌，灭菌。

4 一种五味枸杞醋饮料，其特征在于在醋中加入五味子、枸杞子，口感酸味，有枸杞的香味。

一种五味枸杞醋饮料及其制作方法

【技术领域】

本发明涉及饮料生产制造技术，特别是一种五味枸杞醋饮料及其制作的方法。

【背景技术】

醋类是人们经常食用的一种调料。现有技术中的醋类一般我们是用作调料食用的，传统产品的营养成分和构成，已经不能满足人们的在食用和健康上的消费需求，而且它口味单一、功能单一，不能满足人们追求健康和时尚的要求，没有口感独特、消暑去热、去疲劳，补精气的功能，故不适于患有夏季体乏倦怠、出汗口干、肺虚咳嗽等病症的人食用。

【发明内容】

本发明的目的是为了克服现有技术的不足，而提供一种五味枸杞醋饮料及其制作的方法，该五味枸杞醋饮料在现有技术基础上加以改进，能够起到消暑去热、去疲劳，补精气的功能，故特别适于患有夏季体乏倦怠、出汗口干、肺虚咳嗽等病症的人食用。

本发明为实现上述目的所采用的方案是设计一种五味枸杞醋饮料及其制作的方法。本发明是由下述方法实现的，由醋加入五味子、枸杞子，经搅拌、灭菌后制作而成，其重量百分比含量为：

醋（以醋酸计）	0.1-4%；
五味子	20-30%；
枸杞子	20-30%；
水	其余；

1、水通过过滤器过滤后使用。合格的水细菌总数：每毫升水样中不超过100个，大肠杆菌：每升水养中不超过3个；

2、称取五味子、枸杞子进行挑选、除去不可食用部分后清洗干净，放入研磨锅内进行研磨，研成粉末状后进行消毒；

3、将研磨好的五味子、枸杞子粉末放在炖锅内加入沸水，进行炖至，直至呈膏状，均匀搅拌，消毒；

4、将炖锅内中的料液，和醋液一起置于配料罐，搅拌均匀后，进行灭菌、包装，即成该发明制作的五味枸杞醋饮料。

一种五味枸杞醋饮料，其特征在于在醋中加入五味子、枸杞子，口感酸味，有枸杞的香味。

本发明的有益效果是：各种组成成分有各自的优点，综合起来产生了营养丰富、均衡，口感独特，能够起到消暑去热、去疲劳，补精气的功能，故特别适于患有夏季体乏倦怠、出汗口干、肺虚咳嗽等病症的人食用。

【具体实施方式】以下将结合本发明的实施例进行详细叙述。本发明的五味枸杞醋按比例（重量）称取五味子、枸杞子各5公斤进行挑选、除去不可食用部分后清洗干净，放入研磨锅内进行研磨，研成粉末状后进行消毒。将研磨好的五味子、枸杞子粉末放在炖锅内加入沸水，进行炖至，直至呈膏状，均匀搅拌，灭菌，将炖锅内的料液，和醋液一起置于配料罐，再搅拌一小时，加热15-40分钟，经包装即可成品。