



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 102349586 B

(45) 授权公告日 2012. 12. 26

(21) 申请号 201110307082. 0

(22) 申请日 2011. 10. 11

(73) 专利权人 张释文

地址 541004 广西壮族自治区桂林市七星区
环城北二路 16 号

(72) 发明人 张释文 王丽娟

(74) 专利代理机构 桂林市持衡专利商标事务所
有限公司 45107

代理人 廖世传

(51) Int. Cl.

A23F 3/14 (2006. 01)

审查员 张小勇

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

一种橄榄水果茶及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开一种橄榄水果茶及其制备方法。所述橄榄水果茶由下述以重量份计的原料制成：橄榄 20～40 份、绿茶 10～20 份、苹果汁 30～50 份、冰糖 20～30 份、葡萄柚汁 20～40 份。其制备方法包括下述步骤：1) 挑选无破损的成熟苹果洗净、去皮、去核、榨汁，得到苹果汁；2) 挑选无破损的成熟葡萄柚洗净，去皮，去籽、榨汁，得到葡萄柚汁；3) 取 20～40 重量份橄榄，加入 500～600 重量份水进行水煮，水沸后文火煮 5～8 分钟，然后加入 10～20 重量份绿茶、30～50 重量份苹果汁、20～30 重量份冰糖、20～40 重量份葡萄柚汁搅拌均匀，过滤，即得橄榄水果茶。所得的橄榄水果茶可起到很好的生津止渴、开胃健脾、滋润养颜、增强免疫力等功效。

1. 一种橄榄水果茶,其特征在于:

由下述以重量份计的原料

橄榄 20 ~ 40 份、绿茶 10 ~ 20 份、苹果汁 30 ~ 50 份、冰糖 20 ~ 30 份、葡萄柚汁 20 ~ 40 份,

用下述方法

1) 挑选无破损的成熟苹果洗净、去皮、去核、榨汁,得到苹果汁;

2) 挑选无破损的成熟葡萄柚洗净,去皮,去籽、榨汁,得到葡萄柚汁;

3) 取 20 ~ 40 重量份橄榄,加入 500 ~ 600 重量份水进行水煮,水沸后文火煮 5 ~ 8 分钟,然后加入 10 ~ 20 重量份绿茶、30 ~ 50 重量份苹果汁、20 ~ 30 重量份冰糖、20 ~ 40 重量份葡萄柚汁搅拌均匀,过滤,即得橄榄水果茶

制成。

2. 一种根据权利要求 1 所述的橄榄水果茶,其特征在于各原料的重量配比为:

橄榄 30 份、绿茶 15 份、苹果汁 40 份、冰糖 25 份、葡萄柚汁 30 份。

一种橄榄水果茶及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于饮料技术领域,具体是一种橄榄水果茶;本发明还涉及这种橄榄水果茶的制备方法。

背景技术

[0002] 目前市场上的饮料种类繁多,如碳酸饮料、果汁、水果茶、花茶、咖啡、牛奶等,这些饮料因含有多种营养成分,具有不同的功能,而深受人们的喜爱。例如公开号为:CN1089808、名称为《天然橄榄汁饮料生产方法》的中国发明专利申请,公开了一种以橄榄为原料的非酒精饮料的制备方法,它采用分检→机械去皮→漂洗→浸提→离心的方法获得橄榄汁,浸提过程中添加白糖、柠檬酸、复合磷酸盐、乙二胺四乙酸二钠等辅助成分,该饮料香甜可口,不仅具有橄榄的特有风味,而且具有橄榄黄绿色的天然色泽。但其中含有化学添加剂,长期、大量饮用可能对身体产生一定的不良影响。

发明内容

[0003] 本发明要解决的技术问题是提供一种不含任何化学添加剂、口感好、营养丰富的橄榄水果茶;本发明还将公开这种橄榄水果茶的制备方法。

[0004] 为解决上述技术问题,本发明采用以下技术方案:

[0005] 一种橄榄水果茶,它由下述以重量份计的原料制成:

[0006] 橄榄 20~40 份、绿茶 10~20 份、苹果汁 30~50 份、冰糖 20~30 份、葡萄柚汁 20~40 份。

[0007] 各原料的最佳重量配比为:

[0008] 橄榄 30 份、绿茶 15 份、苹果汁 40 份、冰糖 25 份、葡萄柚汁 30 份。

[0009] 本发明橄榄水果茶的制备方法,包括下述步骤:

[0010] 1) 挑选无破损的成熟苹果洗净、去皮、去核、榨汁,得到苹果汁;

[0011] 2) 挑选无破损的成熟葡萄柚洗净,去皮,去籽、榨汁,得到葡萄柚汁;

[0012] 3) 取 20~40 重量份橄榄,加入 500~600 重量份水进行水煮,水沸后文火煮 5~8 分钟,然后加入 10~20 重量份绿茶、30~50 重量份苹果汁、20~30 重量份冰糖、20~40 重量份葡萄柚汁搅拌均匀,过滤,即得橄榄水果茶。

[0013] 本发明橄榄水果茶配方中的各原料的营养成份丰富,橄榄是橄榄科乔木植物橄榄的果实,又称橄榄子、青果、青橄榄、甘榄。橄榄含蛋白质、脂肪、糖类、多量维生素 C、钙、磷、铁等成分。具有清肺利咽;生津止渴;解毒等功效。苹果中含有多种维生素、矿物质、糖类、脂肪等,具有生津止渴、益脾止泻、和胃降逆的功效。葡萄柚又叫西柚,其果肉柔嫩,多汁爽口,略有香气,味偏酸、带苦味及麻舌味,含有宝贵的天然维生素 P 和丰富的维生素 C 及多种微量元素,是集预防疾病及保健与美容于一身的水果。绿茶较多的保留了鲜叶内的天然物质,其中茶多酚、咖啡碱保留鲜叶的 85% 以上,叶绿素保留 50% 左右,维生素损失也较少,从而形成了绿茶“清汤绿叶,滋味收敛性强”的特点。最新科学研究结果表明,绿茶中保

留的天然物质成分,对防衰老、防癌、抗癌、杀菌、消炎等均有特殊效果,为其他茶类所不及。

[0014] 本发明橄榄水果茶是以橄榄搭配苹果、葡萄柚、绿茶制备而成,这些原料的有效成份相互影响,协同作用,可起到很好的生津止渴、开胃健脾、滋润养颜、增强免疫力等功效。而且本发明橄榄水果茶的制备方法简单、营养价值高、不含任何化学添加剂、具有苹果、葡萄柚与橄榄搭配的酸甜适宜口味和使人愉悦的香味,特别适合儿童及青少年人群饮用,是一种安全、美味的绿色饮品。

具体实施方式

[0015] 下面以实施例对本发明作进一步说明,但本发明并不局限于这些实施例。

[0016] 以下各实施例中所述份数为重量份。

[0017] 实施例 1

[0018] 1) 挑选无破损的成熟苹果洗净、去皮、去核、榨汁,得到苹果汁;

[0019] 2) 挑选无破损的成熟葡萄柚洗净,去皮,去籽、榨汁,得到葡萄柚汁;

[0020] 3) 取 20 份橄榄,加入 500 份水进行水煮,水沸后文火煮 5 分钟,然后加入 10 份绿茶、30 份苹果汁、20 份冰糖、20 份葡萄柚汁搅拌均匀,过滤,即得橄榄水果茶。

[0021] 实施例 2

[0022] 1) 挑选无破损的成熟苹果洗净、去皮、去核、榨汁,得到苹果汁;

[0023] 2) 挑选无破损的成熟葡萄柚洗净,去皮,去籽、榨汁,得到葡萄柚汁;

[0024] 3) 取 40 份橄榄,加入 600 份水进行水煮,水沸后文火煮 8 分钟,然后加入 20 份绿茶、50 份苹果汁、30 份冰糖、40 份葡萄柚汁搅拌均匀,过滤,即得橄榄水果茶。

[0025] 实施例 3

[0026] 1) 挑选无破损的成熟苹果洗净、去皮、去核、榨汁,得到苹果汁;

[0027] 2) 挑选无破损的成熟葡萄柚洗净,去皮,去籽、榨汁,得到葡萄柚汁;

[0028] 3) 取 30 份橄榄,加入 550 份水进行水煮,水沸后文火煮 6 分钟,然后加入 15 份绿茶、40 份苹果汁、25 份冰糖、30 份葡萄柚汁搅拌均匀,过滤,即得橄榄水果茶。