

(19) 中华人民共和国国家知识产权局



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105077452 A

(43) 申请公布日 2015. 11. 25

(21) 申请号 201510617445. 9

(22) 申请日 2015. 09. 22

(71) 申请人 芦山县盈安农业有限公司

地址 625600 四川省雅安市芦山县芦阳镇先锋村电信小区

(72) 发明人 方茂奎

(51) Int. Cl.

A23L 2/02(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

零添加 NFC 猕猴桃橙汁

(57) 摘要

零添加 NFC 猕猴桃橙汁，即鲜果打榨出的猕猴桃原汁浆与鲜果榨出的橙原汁混合，零添加，杀菌，获产品，其营养成分更丰富，有多种水果风味，对人更有益，迎合现市场追求更高食品安全的趋势，适应市场新产品需求。

1. 零添加 NFC 猕猴桃橙汁, 其特征在于 : 把用鲜果打榨出的猕猴桃原汁浆与用鲜果榨出的橙原汁按重量组份各 2-60 份混合均匀, 零添加, 杀菌, 灌装。
2. 根据权利要求 1 所述的零添加 NFC 猕猴桃橙汁, 其特征在于 : 在其中按重量组份 0.5-20 份加入用鲜果榨出的柠檬原汁, 混合均匀, 零添加, 杀菌, 灌装。

零添加 NFC 猕猴桃橙汁

技术领域

[0001] 本发明属于食品技术,涉及一种零添加 NFC 猕猴桃橙汁。

背景技术

[0002] 零添加 NFC(非浓缩还原)果汁是鲜水果榨取原汁,零添加,进行巴氏杀菌,经短时加热杀菌后直接罐装,在常温环境中加工成产品。零添加果汁是指不添加任何非本果原始组成物的添加剂,实现纯天然食品。零添加 NFC 果汁在常温中加工,鲜榨果汁杀菌受热时间也短,营养损失比较少,不添加任何添加剂,很好地保持了新鲜水果的原汁原味,符合现市场对食品安全更高要求的理念,受到市场欢迎。现有零添加 NFC 果汁产品虽水果品种不少,但都是单品种果汁罐装上市,其营养及风味不丰厚,未见多品种果汁混合一体的零添加 NFC 果汁产品。专利 201210272090.0《一种脐橙复合果汁的制备工艺》公开的有脐橙和猕猴桃的复合果汁,添加有白糖、海藻酸钠 - 黄原胶,不是零添加的 NFC 果汁。现市场中许多果汁饮料都是用浓缩果汁加水和添加剂调配而成,偏离原果营养风味,不符合全天然安全食品理念。

[0003] 猕猴桃口感酸甜,含有丰富的营养物质,及钙、钾、硒、锌、锗等微量元素和人体所需 17 种氨基酸,还含有丰富的维生素 C、果糖、果酸、脂肪,橙亦富含很多与之类同的和自有的营养物质。现消费市场没有猕猴桃与橙混合一体的零添加 NFC 果汁产品,早就需求之。

发明内容

[0004] 本发明目的在于开发出能克服上述缺点,满足市场需求的零添加 NFC 猕猴桃橙汁,即鲜果打榨出的猕猴桃原汁浆与鲜果榨出的橙原汁混合,零添加,杀菌,获产品。

[0005] 本发明采用以下技术方案实现上述发明目的:

[0006] 零添加 NFC 猕猴桃橙汁,把用鲜果打榨出的猕猴桃原汁浆与用鲜果榨出的橙原汁按重量组份各 2-60 份混合均匀,零添加,杀菌,灌装。

[0007] 可在零添加 NFC 猕猴桃橙汁中按重量组份 0.5-20 份加入用鲜果榨出的柠檬原汁,混合均匀,零添加,杀菌,灌装。

[0008] 按照本发明技术方案,鲜猕猴桃表皮刷去毛,清洗,打榨成原汁浆,可过 10-30 目筛,筛除果籽核,得猕猴桃原汁浆。鲜橙清洗,用榨汁机榨取橙原汁,可再经精制机制得橙原汁。将猕猴桃原汁浆与橙原汁按重量组份混合均匀,零添加,进行巴氏杀菌,定量分装,冷藏产品。若各品种水果因故不能同时取得其原汁浆,则各果分别取得的原汁浆可先冷冻备用,待作混合时提前解冻。

[0009] 本发明零添加 NFC 猕猴桃橙汁比现有零添加 NFC 果汁产品好处多,猕猴桃和橙所包含的营养成分互相补充,更富含维生素、多种矿物质及氨基酸等,营养比例更适中,多果口味共存更丰富厚重,对人体健康更有补益。

[0010] 在零添加 NFC 猕猴桃橙汁中加入鲜榨柠檬原汁,可增加营养,调节产品的酸甜度口味,以适应各种消费者需求。

[0011] 可见，本发明零添加 NFC 猕猴桃橙汁比现有零添加 NFC 果汁优点多，混有多种水果风味，营养成分更丰富，对人更有益，是全天然食品，迎合现市场追求更高食品安全的趋势，更受消费者欢迎，适应消费市场新产品需求，实现了本发明目的，具有实质性显著进步。

具体实施方式

[0012] 优选实施例

[0013] 鲜猕猴桃表皮刷去毛，清洗，打榨成原汁浆，可过 20 目筛，筛除果籽核，得猕猴桃原汁浆。鲜橙清洗，用榨汁机榨取橙原汁，可再经精制机制得橙原汁。

[0014] 按重量组份将猕猴桃原汁浆 20 份、橙原汁 40 份与鲜榨柠檬原汁 1 份混合均匀，零添加，进行巴氏杀菌，直接定量分装，冷藏产品。