



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 102599592 B

(45) 授权公告日 2013. 10. 09

(21) 申请号 201210048157. 2

审查员 樊倩

(22) 申请日 2012. 02. 29

(73) 专利权人 南昌大学

地址 330031 江西省南昌市红谷滩新区学府大道 999 号

(72) 发明人 陈钢 苏伟 简素平 汪海利

林晓华 王柳杨 贾建伟 张润峰

(51) Int. Cl.

A23L 2/38(2006. 01)

A23L 2/60(2006. 01)

A23L 1/09(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

洛神花饮料

(57) 摘要

本发明涉及一种洛神花饮料, 饮料各组分的
质量百分比是: 洛神花汁: 50 ~ 55%, 低聚果糖:
0. 4 ~ 0. 5%, 果葡糖浆: 5 ~ 6%, 木糖醇: 0. 7 ~
0. 8%, 柠檬酸: 0. 2 ~ 0. 3%, 甜叶菊糖: 0. 01 ~
0. 05%, 乳酸链球菌素: 0. 02%, 余量为水; 所述
的洛神花汁是由干洛神花、乌梅干、干山楂、干
甘草这四种物质组成的洛神花混合物提取制得,
此洛神花混合物各组分的
质量百分比是: 干洛
神花: 96 ~ 99%, 乌梅干: 0. 4 ~ 1%, 干山楂:
0. 05 ~ 0. 5%, 干甘草: 0. 05 ~ 0. 5%; 所述洛神
花饮料经过混合配料、煮沸、过滤、灭菌、罐装,
密封工艺制成。本发明中的洛神花中含有较多的木
槿酸与玫瑰茄皂苷, 木槿酸与玫瑰茄皂苷不仅具
有抗氧化以及消除自由基、养颜等保健作用, 还具
有降脂、抗衰老等生理功能。本发明可使洛神花
的药用效果充分发挥并强化其消除自由基、护肤、养
颜的功效。本发明还具有原料易得、工艺简单、饮
用方便、老少皆宜、无毒副作用等优点。

1. 一种洛神花饮料,其特征在于:

该饮料由以下组分组成:按质量百分比为,洛神花汁 50 ~ 55%,低聚果糖 0.4 ~ 0.5%,果葡糖浆 5 ~ 6%,木糖醇 0.7 ~ 0.8%,柠檬酸 0.2 ~ 0.3%,甜叶菊糖 0.01 ~ 0.05%,乳酸链球菌素 0.02%,余量为水;

其制作工艺包括如下步骤:

1) 将采集后的干洛神花、乌梅干、干山楂、干甘草按比例 10 : 0.5 ~ 1 : 0.1 ~ 0.5 : 0.1 ~ 0.5 进行混合,形成由这四种物质组成的洛神花混合物;

2) 将上述洛神花混合物和水按照 1 : 6 ~ 1 : 8 的质量比混合后在 70 ~ 80℃的热水中浸提 20 ~ 25 分钟,然后过滤获得洛神花汁;

3) 将步骤 2) 中得到的洛神花汁与其他原料按照上述比例混合配料,煮沸、过滤、灭菌、罐装,密封工艺制得洛神花饮料。

洛神花饮料

技术领域

[0001] 本发明涉及一种饮料,具体为一种以天然洛神花作为原料的健康饮料。

背景技术

[0002] 洛神花 (Roselle), 别名玫瑰茄、洛神葵、山茄、罗塞耳等, 系锦葵科木槿属植物, 是一年生粗壮直立草本, 原产于东半球热带地区, 现全世界热带地区均有栽培, 我国广东、云南、台湾有引种, 福建厦门、漳州、泉州、福州等地近年来也有栽培。

[0003] 洛神花含有丰富的蛋白质、有机酸、Vc、多种氨基酸、大量的天然色素及多种矿物质, 每 100 克鲜萼含 Vc0.93 克、V_b0.93 克、蛋白质 0.45 克、灰分 1.34 克、果胶 1.39 克、水分 87.86 克、胡萝卜素 0.01 克。每 100 克干花萼含总花青甙 (色素) 1 ~ 1.5 克、柠檬酸和木槿酸等有机酸 10 ~ 15 克、还原糖 16 克、蛋白质 3.5 ~ 7.9 克其他非含氮物质 25 克、纤维 11 克、灰分 12 克及约 1 克的 17 种氨基酸。玫瑰茄含有的木槿酸被认为对治疗心脏病、高血压、动脉硬化等病有一定疗效。玫瑰茄提取物还含有还原糖类、甙类、酚类, 少量生物碱和树脂类等, 对清除体内过多的自由基、养颜、护肤、护胃、增强免疫力有很好的作用。并且对肠道中的细菌有抑菌作用, 并促进胆汁分泌、降低血液浓度和刺激肠壁蠕动, 很适合于制作清凉饮料。其作为新兴的食品和食品工业原料, 它的花萼可制成蜜饯、果酱、高级饮料、冰榨、冰糕、罐头、果酒、汽酒、香槟酒及糕点夹馅、玫瑰茄豆腐等多种食品。其主要含有玫瑰茄皂苷、类黄酮素、原儿茶酸、花青素、异黄酮素以及丰富的氨基酸、维生素、糖类、有机酸、无机盐等化学成分。因此, 常饮用洛神花饮料可起到降脂、养颜的作用, 并且在夏季饮用洛神花饮料还可以清热解暑。

[0004] 为提高洛神花的产品附加值, 需要对洛神花进行深加工, 特别是以洛神花为原材料的健康饮料, 更是具有较高营养价值的保健饮品, 盛夏时节深受消费者喜爱。随着人们消费水平和对生活饮食要求水平的日益提高, 人们希望在止渴的同时得到更多的补益, 尤其在日晒时间长或强体力劳动后, 能快速清除自由由、有效保护皮肤和胃。而现有的花饮料还不能满足这种要求。

发明内容

[0005] 本发明的目的在于提供一种人们在经过长时间日晒或强体力劳动后体内产生过多自由基时可较快清除自由基、护肤、护胃、养颜, 既止渴又防病健身的洛神花饮料。

[0006] 本发明是选取福建省漳州市的洛神花、四川省成都市乌梅干、山东省潍坊市山楂和甘肃省灵台市甘草并配以低聚果糖、果葡糖浆、木糖醇、甜叶菊糖、柠檬酸、乳酸链球菌素和水组成。

[0007] 本发明的技术方案: 洛神花饮料, 其特征在于, 其制作工艺包括如下步骤:

[0008] 1) 将采集后的干洛神花、乌梅干、干山楂、干甘草这四种物质组成洛神花混合物进行提取洛神花汁, 各组分按质量百分比是: 洛神花: 96 ~ 99%, 乌梅干: 0.4 ~ 1%, 山楂: 0.05 ~ 0.5%, 甘草: 0.05 ~ 0.5% ;

[0009] 2) 将按上比例组成的洛神花混合物和水按照 1 : 6 ~ 1 : 8 的质量比混合后在 70 ~ 80℃ 的热水中浸提 20 ~ 25 分钟, 然后过滤获得洛神花汁;

[0010] 3) 将步骤 2) 中得到的洛神花汁制成洛神花饮料, 各组分的质量百分比是:

[0011] 洛神花汁 : 50 ~ 55% 甜叶菊糖 : 0.01 ~ 0.05% 低聚果糖 : 0.4 ~ 0.5%

[0012] 果葡糖浆 : 5 ~ 6% 木糖醇 : 0.7 ~ 0.8% 柠檬酸 : 0.2 ~ 0.3%

[0013] 乳酸链球菌素 : 0.02% 余量为水。

[0014] 本发明按所述质量百分比选取原料。经过混合配料、煮沸、过滤、灭菌、罐装, 密封工艺制得。

[0015] 相对于现有技术, 本发明具有以下有益效果:

[0016] 1. 不含化学防腐剂, 并具有较长的保持期: 本发明的洛神花饮料中通过添加乳酸链球菌素, 利用乳酸链球菌素的抑菌效果, 能够在较长的时间内保持洛神花饮料的新鲜、纯正。因此不需要添加化学防腐剂就能达到保持保鲜的效果, 从而使得饮料对人体的健康更有益。

[0017] 2. 具有清除自由基、护肤、养颜的功效: 洛神花花萼中含大量玫瑰茄皂苷和木槿酸, 玫瑰茄皂苷与糖以糖苷键结合而成的、分布广泛、资源庞大的一类天然食用色素。这类色素不仅食用安全性、无毒副作用, 而且能清除人体内过多自由基达到降低人体疾病发生的功能作用。人体内过多的自由基具有很强的攻击性, 易导致人体产生雀斑、皮肤粗糙、甚至产生疾病。洛神花中的玫瑰茄皂苷具有还原性, 能较快清除自由由, 进而起到护肤、护胃、养颜的功能作用。现代研究证明: 木槿酸具有辅助治疗心脏病、高血压、动脉硬化等疾病的功效。

[0018] 3. 乌梅含有丰富的有机酸, 与洛神花中的有机酸有互补作用。可增强其健脾开胃、化痰散淤、疏肝理气的功能作用。

[0019] 4. 甘草的主要成分是甘草皂苷, 甘草皂苷又称甘草酸, 由于有甜味, 又称为甘草甜素。具有显著的补脾益气, 清热解毒, 祛痰止咳的作用, 也可增强洛神花饮料的功能作用。

[0020] 5. 本饮料中添加的低聚果糖、木糖醇是双歧因子, 能大大改善人体肠胃功能, 增强饮料健脾开胃、疏肝理气的功能作用。

[0021] 6. 本发明的洛神花饮料产品特点为色泽呈宝石红、洛神花香味浓郁、口感恰人。

[0022] 7. 本发明还具有原料易得、工艺简单、饮用方便、老少皆宜、无毒副作用等优点。

具体实施方式

[0023] 下面结合具体实施方式对本发明作进一步说明。

[0024] 实施例 1:

[0025] 1) 将采集后的干洛神花、乌梅干、干山楂、干甘草这四种物质组成洛神花混合物, 各组分按质量百分比是: 干洛神花 : 98%、乌梅干 : 1%、干山楂 : 0.5%、干甘草 : 0.5% ;

[0026] 2) 将按步骤 1) 中得到的洛神花混合物和按照 1 : 8 的质量比混合后在 75℃ 的热水中浸提 25 分钟, 然后过滤获得洛神花汁;

[0027] 3) 将步骤 2) 中得到的洛神花汁制成洛神花饮料, 各组分的质量百分比是:

[0028] 洛神花汁 :55% 甜叶菊糖 :0.01% 低聚果糖 :0.4%
[0029] 果葡糖浆 :5% 木糖醇 :0.8% 柠檬酸 :0.25%
[0030] 乳酸链球菌素 :0.02% 余量为水。

[0031] 再经过混合配料、煮沸、过滤、灭菌、罐装,密封工艺制成洛神花饮料。

[0032] 实施例 2 :

[0033] 1) 将采集后的干洛神花、乌梅干、干山楂、干甘草这四种物质组成洛神花混合物,各组分按质量百分比是 :洛神花 :99%、乌梅干 :0.7%、山楂 :0.2%、甘草 :0.1% ;

[0034] 2) 将按步骤 1) 中得到的洛神花混合物和按照 1 : 7 的质量比混合后在 80℃ 的热水中浸提 20 分钟,然后过滤获得洛神花汁 ;

[0035] 3) 将步骤 2) 中得到的洛神花汁制成洛神花饮料,各组分的质量百分比是 :

[0036] 洛神花汁 :52% 甜叶菊糖 :0.02% 低聚果糖 :0.45%
[0037] 果葡糖浆 :5.2% 木糖醇 :75% 柠檬酸 :0.24%
[0038] 乳酸链球菌素 :0.02% 余量为水。

[0039] 再经过混合配料、煮沸、过滤、灭菌、罐装,密封工艺制成洛神花饮料。

[0040] 最后需要说明的是 :以上实施例仅用以说明本发明的技术方案而非限制方案,尽管申请人参照较佳实例对本发明进行了详细说明,本领域的普通技术人员应当理解。那些对本发明的技术方案进行修改或者等同替换,而不脱离本技术方案的宗旨和范围均应涵盖在本发明的权利要求范围当中。