



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 101803657 B

(45) 授权公告日 2012.08.15

(21) 申请号 201010131415.4

351 页.

(22) 申请日 2010.03.24

审查员 费凡

(73) 专利权人 阮大涛

地址 350101 福建省福州市闽侯县关源中学
宿舍区 2 号楼隔壁

(72) 发明人 阮大涛

(51) Int. Cl.

A23F 3/34 (2006.01)

A23L 1/29 (2006.01)

A23L 1/212 (2006.01)

(56) 对比文件

CN 101292687 A, 2008.10.29, 全文.

CN 1115659 A, 1996.01.31, 权利要求 1.

CN 1736233 A, 2006.02.22, 说明书第 1 页倒
数第 1 段 - 第 2 页第 1 段.

吴兵等. 保健橄榄茶的加工与调配. 《现代
食品科技》. 2008, 第 24 卷 (第 4 期), 第 349 -

权利要求书 1 页 说明书 3 页

(54) 发明名称

一种橄榄原味果茶的制备方法

(57) 摘要

本发明涉及的是一种橄榄原味果茶的制备方法,是由橄榄果和橄榄果加工浸泡液制成,其制备工艺包括:橄榄果加工浸泡液的制备、橄榄浸泡果的制备、橄榄果茶的制备。本发明的制备工艺合理,既改善了口味,又不改变橄榄果本身作为固体饮料特有的色、香、味,不破坏和流失原橄榄果的营养成份。采用本工艺制备的橄榄果茶,是纯天然保健饮料,具有生津利喉、祛痰清肺、清热解毒、健脾开胃等功用,有一定的治疗和保健作用,长期饮用安全,无副作用,因此本发明具有很高的开发应用价值。

1. 一种橄榄原味果茶的制备方法,其特征在于,是由橄榄果和橄榄果加工浸泡液制成,其制备工艺步骤如下:

(1) 按橄榄果加工浸泡液的配方重量份,取菊花 16-20 份、陈皮 10-15 份、胖大海 10-15 份、甘草 30-35 份、丁香 10-15 份,混合并粉碎至 50-70 目;

(2) 加入果葡糖浆 250-350 重量份和食用水 900-1100 重量份,搅拌均匀成混合液;

(3) 将混合液加热煮沸,温火继续加热,静置,过滤得滤液;

(4) 将滤液进行浓缩,得橄榄果加工浸泡液,备用;

(5) 将鲜橄榄果经挑选、清洗、打扁破核;

(6) 取 30% -40%打扁破核的橄榄果,在橄榄果加工浸泡液中浸泡,捞起沥干后进行干燥处理,得橄榄浸泡果;

(7) 将剩余 60% -70%未浸泡的打扁破核的橄榄果进行干燥处理后与橄榄浸泡果混合并粉碎成中粉;

(8) 最后灭菌、包装。

2. 根据权利要求 1 的制备方法,其特征在于,按橄榄果加工浸泡液的配方重量份,取菊花 18 份、陈皮 12 份、胖大海 12 份、甘草 32 份、丁香 12 份混合并粉碎至 50-70 目。

3. 根据权利要求 1 的制备方法,其特征在于,加入果葡糖浆 300 重量份和饮用水 1000 重量份,搅拌均匀成混合液。

4. 根据权利要求 1 的制备方法,其特征在于,所述的浓缩,是指将滤液浓缩至滤液的 60% -40%。

5. 根据权利要求 1 的制备方法,其特征在于,所述的浸泡达 5-8 小时。

6. 根据权利要求 1 的制备方法,其特征在于,所述的灭菌,采用高温瞬时灭菌机灭菌。

7. 根据权利要求 1 的制备方法,其特征在于,所述的包装,袋泡式内包装。

8. 根据权利要求 4 的制备方法,其特征在于,所述的浓缩,是将滤液浓缩至滤液的 50%。

一种橄榄原味果茶的制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及的是一种果蔬饮料的制备方法,特别是一种橄榄原味果茶的制备方法。

背景技术

[0002] 橄榄 (*Canarium album* Raeusch),又名青果、青子、白榄、青橄榄等,是卫生部批准的一种既是食品又是药物的药食两用果实。其主要成份有蛋白质、脂肪、碳水化合物、钙、磷、铁、挥发油以及叶绿素、类胡萝卜素、维生素C、有机酸、橄榄醇 (elemol) 等。具有生津利喉、祛痰清肺、清热解毒、健脾开胃等功能。传统的对橄榄的利用,大多用于生吃或加工成成橄榄和蜜饯橄榄。近年来,出现了一些以橄榄为主料配制而成的果茶、冲剂等饮料,颇受欢迎,然而这仅仅是初始阶段,其中有些制备工艺的合理性,还值得研究。因此当前对橄榄果保健品的开发,尚有很大的发展空间,还有待于深入研究,以进一步拓展和丰富保健食品市场。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种橄榄原味果茶的制备方法。本发明的目的是通过以下技术方案实现的。

[0004] 本橄榄原味果茶是由橄榄果和橄榄果加工浸泡液制成,其制备工艺步骤如下:

[0005] (1) 按橄榄果浸泡液的配方重量份,取菊花 16-20 份、陈皮 10-15 份、胖大海 10-15 份、甘草 30-35 份、丁香 10-15 份,混合并粉碎至 50-70 目;

[0006] (2) 加入果葡糖浆 250-350 份和食用水 900-1100 份,搅拌均匀成混合液;

[0007] (3) 将混合液加热煮沸,温火继续加热,静置,过滤得滤液;

[0008] (4) 将滤液进行浓缩,得橄榄果加工浸泡液,备用。

[0009] (5) 将鲜橄榄果经挑选、清洗、打扁破核;

[0010] (6) 取 30% -40% 打扁破核的橄榄果,在橄榄果加工浸泡液中浸泡,捞起沥干后进行干燥处理,得橄榄浸泡果;

[0011] (7) 将剩余 60% -70% 打扁破核的橄榄果进行干燥处理后与浸泡的橄榄果混合并粉碎;

[0012] (8) 最后灭菌包装。

[0013] 本发明的制备工艺合理,既改善了橄榄果的食用口味,又不改变橄榄果本身作为固体饮料特有的色、香、味,不破坏和流失原橄榄果的营养成份。采用本工艺制备的橄榄果茶,是纯天然保健饮料,具有生津利喉、祛痰清肺、清热解毒、健脾开胃等功用,有一定的治疗和保健作用,长期饮用安全,无副作用,因此本发明具有很高的开发应用价值。

具体实施方式

[0014] 以下结合实施例对本发明作进一步详细说明。

[0015] 已知下列各中草药具有的性能功效：

[0016] 1、菊花：异名节华、金精、金蕊、甘菊、真菊、药菊等，含挥发油、腺嘌呤、胆碱、菊甙、氨基酸、黄酮类等。具有疏风、清热、明目、解毒之功用。

[0017] 2、陈皮：亦名橘皮、桔皮、贵老、黄橘皮、红皮，含柠檬烯等挥发油、黄酮甙、维生素C等。具有理气、调中、健胃、镇咳、化痰等功用。

[0018] 3、胖大海：异名安南子、大洞果、胡大海、大发、通大海、大海子，含西黄芪胶粘素、半乳糖、戊糖等。具有清热、润肺、利咽、解毒功用。

[0019] 4、甘草：异名美草、蜜甘、蜜草、国老、灵通、甜草、甜根子、棒草等，含三萜皂甙甘草酸、甘草次酸、乌热酸、甘草甙、多种黄酮成分等。具有润肺、解毒、调和诸药等功用。

[0020] 5、丁香：异名丁子香、支解香、雄丁香、公丁香，含丁香油、甲基正戊基酮、水杨酸甲酯、苯甲醛、苄醇、胡椒酚、番樱桃素等。具有补肝、去中寒、散风湿、杀酒毒、开九窍、舒郁气、去风、行水等功用。

[0021] 近年来，有关部门对青橄榄进行深入的现代药理研究，为橄榄果的一些临床应用提供了理论依据，同时发现了一些新的作用，如抗氧化作用、解毒作用、抗射线作用；降血糖、降血脂、降血压作用等。

[0022] 本发明的一种橄榄果茶的制备方法，其工艺步骤如下：

[0023] 1、制备橄榄果加工浸泡液。

[0024] (1) 按橄榄果加工浸泡液的配方重量份，选质地优良的中草药：菊花 16-20 份、陈皮 10-15 份、胖大海 10-15 份、甘草 30-35 份、丁香 10-15 份，混合并粉碎至 50-70 目，加入果葡糖浆 250-350 重量份和食用水 900-110 重量份，搅拌均匀成混合液；

[0025] (2) 将混合液加热煮沸后，改用温火继续加热 20-50 分钟，静置 3-5 小时，过滤得滤液；

[0026] (3) 将滤液浓缩至滤液的 60% -40%，得橄榄果加工浸泡液，备用；

[0027] 2、制备橄榄浸泡果。

[0028] (1) 将鲜橄榄果经挑选、清洗，凉干后打扁破核。橄榄果的打扁破核，可使用压果机压果破核。

[0029] (2) 取 30% -40% 的打扁破核的橄榄果，在橄榄果浸泡液中浸泡 5-8 小时，捞起沥干后进行干燥处理，干燥到含水份 2% 以下，得橄榄浸泡果。

[0030] 3、制得橄榄果茶。

[0031] (1) 将剩余 60% -70% 采浸泡的打扁破核橄榄果进行干燥处理，干燥到含水份 2% 以下；

[0032] (2) 将干燥后未浸泡的打扁破核橄榄果与橄榄浸泡果混合，粉碎成粗粉或中粉；

[0033] (3) 最后灭菌包装。

[0034] 最佳实施例：

[0035] (1) 按橄榄果加工浸泡液的配方重量份，选质地优良的中草药：

[0036] 菊花 18 份、陈皮 12 份、胖大海 12 份、甘草 32 份、丁香 12 份，混合并粉碎至 50-70 目；

[0037] (2) 加入果葡糖浆 300 重量份、饮用水 1000 重量份搅拌均匀成混合液；

[0038] (3) 将混合液加热煮沸后，改用温火继续加热 30 分钟，静置 4 小时，过滤得滤液；

[0039] (4) 将滤液浓缩至滤液的 50%，即得橄榄果加工浸泡液，其中浓缩可采用减压浓缩等方法；

[0040] (5) 将经挑选、清洗、凉干后鲜橄榄果，打扁破核；

[0041] (6) 取 35% 打扁破核的橄榄果，在橄榄果浸泡液中浸泡 6 小时，捞起沥干后进行干燥处理，干燥到仅含水份 2% 以下，得橄榄浸泡果；

[0042] (7) 将剩余 65% 未浸泡的打扁破核橄榄果进行干燥处理，干燥到仅含水份 2% 以下后与橄榄浸泡果混合并粉碎成中粉（全部能过 4 号筛）；

[0043] (8) 最后灭菌、包装。可采用高温瞬时灭菌机灭菌，包装可采用罐装或袋泡式内包装等。

[0044] 在传统的橄榄果加工过程中，为了改善口感，大多都用盐渍或浸洗工艺，以去除橄榄苦涩液汁，其实，橄榄果的绝大部份营养成份是在液汁里面，这种加工方法造成了橄榄果营养成份的严重流失。而本发明的制备工艺合理，既改善了口味，不改变橄榄果本身作为固体饮料特有的色、香、味，又不破坏和流失原橄榄果的营养成份。采用本工艺制备的橄榄果茶，是纯天然保健饮料，具有生津利喉、祛痰清肺、清热解毒、健脾开胃等功用，有一定的治疗和保健作用，长期饮用安全，无副作用，因此本发明具有很高的开发应用价值。