



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103719962 B

(45) 授权公告日 2015.09.16

(21) 申请号 201210404157.1

(22) 申请日 2012.10.11

(73) 专利权人 河北科技师范学院

地址 066600 河北省秦皇岛市昌黎县河北科技师范学院

(72) 发明人 高海生 张建才 刘素稳

(51) Int. Cl.

A23L 2/02(2006.01)

A23L 2/52(2006.01)

A23L 1/29(2006.01)

(56) 对比文件

CN 1268323 A, 2000.10.04, 说明书第3页第4,6段.

JP 特开 2006-296226 A, 2006.11.02, 全文.

CN 1860938 A, 2006.11.15, 全文.

高海生,等. 秋子梨带肉果汁的生产工

艺.《冷饮与速冻食品工业》.1999,(第2期),第6-8页.

商文生,等.安梨可乐生产工艺.《食品科技》.2002,(第9期),第57页.

朱江,等.马齿苋-黄花梨复合保健饮料的研制.《江西食品工业》.2005,(第1期),第35-36页.

审查员 曹盼

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种安梨复合果汁饮料

(57) 摘要

一种安梨复合果汁饮料,主要原料为:安梨,将安梨清洗干净、破碎成块、榨汁;将马齿苋清洗干净,切成段,热烫,捞出,冷却后,加入重量为马齿苋重量2~3倍的纯净水打浆制汁,然后加入重量为浆汁重量的0.2%的果胶酶制剂,在40~60℃温度下保温1小时,过滤后得到马齿苋汁;将中草药金银花、薄荷、甘草、菊花、陈皮、枸杞按重量比3:3:5:3:5:40混合后提取药汁;将安梨汁,马齿苋汁,中草药药汁,纯净水、白砂糖按重量比20:4:2:60:10混合,并加入重量比为混合液重量0.04%的山梨酸钾,得到半成品合成原料;然后加入重量比为成品合成原料重量3%~5%蜂蜜,搅匀,静置2~4小时后,进行过滤、灌装、封口、杀菌、检验处理,得到安梨复合果汁饮料。

1. 一种安梨复合果汁饮料；其主要原料为：安梨；辅料为：马齿苋、纯净水、白砂糖；中草药配料为：金银花、薄荷、甘草、菊花、陈皮、枸杞干；调配剂为：抗坏血酸、果胶酶制剂、山梨酸钾、蜂蜜；

其特征在于采用以下制备方法：

(1)、制备安梨汁

将新鲜完整的上等安梨清洗干净，采用破碎机将安梨制成1～2厘米大小的安梨块，然后使用榨汁机将安梨块进行榨汁，在压榨的同时加入抗坏血酸和果胶酶制剂；抗坏血酸的加入重量比为安梨重量的0.03%～0.05%；果胶酶制剂的加入重量比为安梨重量的0.2%；然后将榨出的安梨汁置入温度为40～60℃的水浴锅中保温1小时，采用过滤装置进行过滤处理，除去其中的安梨渣，即可得到安梨汁，备用；

(2)、制备马齿苋汁

将新鲜的马齿苋清洗干净，用刀具将其切成2～4厘米大小的马齿苋段，将马齿苋段置入沸水中热烫3～5分钟后，捞出，待其冷却后，将马齿苋段置入打浆机内，加入纯净水，纯净水的加入重量为马齿苋重量的2～3倍，然后进行打浆制汁，将制好的浆汁置入40～60℃的水浴锅中，加入果胶酶制剂，果胶酶制剂的加入重量为浆汁重量的0.2%；经保温1小时后，采用过滤装置进行过滤处理，除去其中的马齿苋渣，即可得到马齿苋汁，备用；

(3)、制备中草药药汁

将上述干制后的中草药金银花、薄荷、甘草、菊花、陈皮、枸杞均匀混合，其混合重量比为：

金银花：薄荷：甘草：菊花：陈皮：枸杞=3：3：5：3：5：40；

使用粉碎设备将混合后的中草药进行粉碎处理，然后使用浸提回流设备，采用热水回流法提取药汁，使用过滤装置将药汁进行过滤处理后，即可得到中草药药汁，备用；

(4)、原料合成

将上述的安梨汁，马齿苋汁，中草药药汁，纯净水、白砂糖置入容器内进行均匀混合，其混合重量比为：

安梨汁：马齿苋汁：中草药药汁：纯净水：白砂糖=20：4：2：60：10，

将上述混合后的溶液按其重量加入重量比为0.04%的山梨酸钾，搅拌均匀，即得到半成品合成原料，备用；

(5)、澄清处理

将上述的半成品合成原料置入到容器内，按其重量加入重量比为3%～5%的蜂蜜，混合搅拌均匀，静置2～4小时后，可得到复合果汁饮料；

(6)、灌装、灭菌处理

将上述澄清处理后的复合果汁饮料，使用过滤装置进行过滤，然后采用自动化生产线进行灌装、封口、杀菌、检验程序处理后，即可得到安梨复合果汁饮料。

一种安梨复合果汁饮料

技术领域

[0001] 本发明涉及一种安梨复合果汁饮料,属于食品饮料技术领域。

背景技术

[0002] 安梨(俗称酸梨),为华北或东北地区出产的一种古老地方果品,主要分布在中国东北的中南部地区和燕山山脉区域。分析得知,安梨果实中可溶性固形物含量达14%~17%,有机酸含量1.10%~2.27%,果胶含量0.8%~1.2%,并且含有维生素和矿物质等,营养非常丰富。目前安梨除了鲜食以外,其加工率极低。现在的市场上,各种类型的饮料琳琅满目,其中也不乏一些具有保健功能的果汁饮料,但是利用安梨作为主要原料,并配合具有保健作用的其它植物原料而制成的复合型果汁饮料还属于市场空白。

发明内容

[0003] 本发明的目的是为了提供一种安梨复合果汁饮料,该饮料是以安梨汁为主要原料,辅以配合马齿苋汁、金银花、薄荷、甘草、菊花、陈皮、枸杞等多种辅料,采用科学食品加工技术制成的一种清凉、保健型果汁饮料;该饮料营养丰富,酸甜可口,香气怡人,不仅可以起到清咽润肺、养阴润燥、祛痰止咳、抗菌消炎、降压利尿、清热解毒的作用,而且还具有一定的补肾益精、养肝明目、补血安神的保健功效。

[0004] 为了达到上述目的,本发明是采用如下技术方案实现的。

[0005] 一种安梨复合果汁饮料;其主要原料为:安梨;辅料为:马齿苋、纯净水、白砂糖;中草药配料为:金银花、薄荷、甘草、菊花、陈皮、枸杞干;调配剂为:抗坏血酸、果胶酶制剂、山梨酸钾、蜂蜜;

[0006] 其制备方法如下:

[0007] (1)、制备安梨汁

[0008] 将新鲜完整的上等安梨清洗干净,采用破碎机将安梨制成1~2厘米大小的安梨块,然后使用榨汁机将安梨块进行榨汁,在压榨的同时加入抗坏血酸和果胶酶制剂;抗坏血酸的加入重量比为安梨重量的0.03%~0.05%;果胶酶制剂的加入重量比为安梨重量的0.2%;这样不仅可以提高安梨的出汁率,还能降低汁液的浑浊度;然后将榨出的安梨汁置入温度为40~60℃的水浴锅中保温1小时,采用过滤装置进行过滤处理,除去其中的安梨渣,即可得到安梨汁,备用;

[0009] (2)、制备马齿苋汁

[0010] 将新鲜的马齿苋清洗干净,用刀具将其切成2~4厘米大小的马齿苋段,将马齿苋段置入沸水中热烫3~5分钟后,捞出,待其冷却后,将马齿苋段置入打浆机内,加入纯净水,纯净水的加入重量为马齿苋重量的2~3倍,然后进行打浆制汁,将制好的浆汁置入40~60℃的水浴锅中,加入果胶酶制剂,果胶酶制剂的加入重量为浆汁重量的0.2%;经保温1小时后,采用过滤装置进行过滤处理,除去其中的马齿苋渣,即可得到马齿苋汁,备用;

[0011] (3)、制备中草药药汁

[0012] 将上述干制后的中草药金银花、薄荷、甘草、菊花、陈皮、枸杞均匀混合,其混合重量比为:

[0013] 金银花:薄荷:甘草:菊花:陈皮:枸杞=3:3:5:3:5:40

[0014] 使用粉碎设备将混合后的中草药进行粉碎处理,然后使用浸提回流设备,采用热水回流法提取药汁,使用过滤装置将药汁进行过滤处理后,即可得到中草药药汁,备用;

[0015] (4)、原料合成

[0016] 将上述的安梨汁,马齿苋汁,中草药药汁,纯净水、白砂糖置入容器内进行均匀混合,其混合重量比为:

[0017] 安梨汁:马齿苋汁:中草药药汁:纯净水:白砂糖=20:4:2:60:10 将上述混合后的溶液按其重量加入重量比为0.04%的山梨酸钾,搅拌均匀,即得到半成品合成原料,备用;

[0018] (5)、澄清处理

[0019] 将上述的半成品合成原料置入到容器内,按其重量加入重量比为3%~5%的蜂蜜,混合搅拌均匀,静置2~4小时后,可得到复合果汁饮料;

[0020] 蜂蜜不仅含有丰富的酶类,并且含有多种维生素和矿物质,具有调胃、润肺、滑肠、解毒、止痛等功效;用蜂蜜作为安梨复合果汁的澄清剂,既起到了澄清效果,又使产品的营养和功能得到补充,试验表明,蜂蜜是非常理想的安梨复合饮料的澄清剂;

[0021] (6)、灌装、灭菌处理

[0022] 将上述澄清处理后的复合果汁饮料,使用过滤装置进行过滤,然后采用自动化生产线进行灌装、封口、杀菌、检验程序处理后,即可得到安梨复合果汁饮料。

[0023] 本发明主要具有以下有益效果:

[0024] 该饮料是以安梨汁为主要原料,辅以配合马齿苋汁、金银花、薄荷、甘草、菊花、陈皮、枸杞等多种辅料,采用科学食品加工技术制成的一种清凉、保健型果汁饮料;该饮料营养丰富,酸甜可口,香气怡人,不仅可以起到清咽润肺,养阴润燥,祛痰止咳,抗菌消炎,降压利尿,清热解毒的作用,而且还具有一定的补肾益精、养肝明目、补血安神的保健功效。

[0025] 下面结合实施例对本发明作进一步的详细描述。

具体实施方式

[0026] 实施例

[0027] 一种安梨复合果汁饮料;其主要原料为:安梨;辅料为:马齿苋、纯净水、白砂糖;中草药配料为:金银花、薄荷、甘草、菊花、陈皮、枸杞干;调配剂为:抗坏血酸、果胶酶制剂、山梨酸钾、蜂蜜;

[0028] 其制备方法如下:

[0029] (1)、制备安梨汁

[0030] 将新鲜完整的上等安梨清洗干净,采用破碎机将安梨制成1~2厘米大小的安梨块,然后使用榨汁机将安梨块进行榨汁,在压榨的同时加入抗坏血酸和果胶酶制剂;抗坏血酸的加入重量比为安梨重量的0.03%~0.05%;果胶酶制剂的加入重量比为安梨重量的0.2%;

[0031] (2)、制备马齿苋汁

[0032] 将新鲜的马齿苋清洗干净,用刀具将其切成2~4厘米大小的马齿苋段,将马齿苋段置入沸水中热烫3~5分钟后,捞出,待其冷却后,将马齿苋段置入打浆机内,加入纯净水,纯净水的加入重量为马齿苋重量的2~3倍,然后进行打浆制汁,将制好的浆汁置入40~60℃的水浴锅中,加入果胶酶制剂,果胶酶制剂的加入重量为浆汁重量的0.2%;经保温1小时后,采用过滤装置进行过滤处理,除去其中的马齿苋渣,即可得到马齿苋汁,备用;

[0033] (3)、制备中草药药汁

[0034] 将上述干制后的中草药金银花、薄荷、甘草、菊花、陈皮、枸杞均匀混合,其混合重量比为:

[0035] 金银花:薄荷:甘草:菊花:陈皮:枸杞=3:3:5:3:5:40;

[0036] 使用粉碎设备将混合后的中草药进行粉碎处理,然后使用浸提回流设备,采用热水回流法提取药汁,使用过滤装置将药汁进行过滤处理后,即可得到中草药药汁,备用;

[0037] (4)、原料合成

[0038] 将上述的安梨汁,马齿苋汁,中草药药汁,纯净水、白砂糖置入容器内进行均匀混合,其混合重量比为:

[0039] 安梨汁:马齿苋汁:中草药药汁:纯净水:白砂糖=20:4:2:60:10,

[0040] 将上述混合后的溶液按其重量加入重量比为0.04%的山梨酸钾,搅拌均匀,即得到半成品合成原料,备用;

[0041] (5)、澄清处理

[0042] 将上述的半成品合成原料置入到容器内,按其重量加入重量比为3%~5%的蜂蜜,混合搅拌均匀,静置2~4小时后,可得到复合果汁饮料;

[0043] (6)、灌装、灭菌处理

[0044] 将上述澄清处理后的复合果汁饮料,使用过滤装置进行过滤,然后采用自动化生产线进行灌装、封口、杀菌、检验程序处理后,即可得到安梨复合果汁饮料。