



# [12] 发明专利申请公开说明书

[21]申请号 93101241.4

[51]Int.Cl<sup>5</sup>

A23L 2/04

[43]公开日 1994年7月27日

[22]申请日 93.1.19

[71]申请人 福建省闽侯天然食品饮料公司

地址 350100福建省闽侯县甘蔗镇军民路7号

[72]发明人 林振东

说明书页数:

附图页数:

[54]发明名称 天然橄榄汁饮料生产方法

[57]摘要

本发明属于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。

## 权 利 要 求 书

---

1、一种生产天然果汁饮料的方法，以橄榄为基本原料，其特征是对天然橄榄进行分检、机械去皮、漂洗后，采取浸提和离心的方法获得橄榄汁。

2、根据权利要求1所述的橄榄汁饮料生产方法，其特征在于浸提温度为60—100℃，浸提时间为1—3小时。

3、根据权利要求1所述的橄榄汁饮料生产方法，其特征是浸提过程中加入水、白糖、柠檬酸、复合磷酸盐、乙二胺四乙酸二钠，其成份配料为：250份橄榄，1000份水，80份糖，1份柠檬酸，0.5份复合磷酸盐，0.2份乙二胺四乙酸二钠。

# 说 明 书

---

## 天然橄榄汁饮料生产方法

本发明属非酒精饮料的制备方法，特别涉及一种以天然橄榄为基本原料生产橄榄汁饮料的方法。

橄榄 (*Canarium album*) 又名“青果”、“白榄”，是一种珍贵的水果。我国以广东、福建栽培为最多，广西、台湾、浙江等省亦有栽培。据《本草纲目》汇载：“橄榄，又名陈果，开胃下气，止泻去烦，生津解渴，治咽喉痛”。橄榄富含人体所需的16种氨基酸和钙质，具有减肥、醒酒、助消化、消口臭的特殊功效。目前市场上的果汁饮料，绝大部份是采用粉碎性压榨的办法。若用此方法于榨取橄榄汁，则榨出的橄榄汁在色泽、口感上存在缺点，而且浪费大量橄榄。

本发明的目的是提供一种天然橄榄汁的生产方法，它针对橄榄单宁含量高的特点，采用浸提离心的工艺而不用压榨的方法。这样生产出的橄榄汁不仅保持了橄榄原有的风味，而且保存了橄榄的天然色泽。同时浸提后余果可用来生产蜜饯，能达到综合利用提高经济效益的目的。

本发明的目的是这样实现的，对新鲜橄榄采用分检→机械去皮→漂洗→浸提→离心的工艺流程获得橄榄汁，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份。然后杀菌、封罐，制成色、香、味俱全的天然橄榄汁。

以下结合实施例详细说明该天然橄榄汁的生产方法。

选取新鲜橄榄250公斤，放入机械去皮机机械转动1—3分钟，真至皮层破坏后放入水池中漂洗干净，然后倒入蒸气夹层锅中，加相应比例的水、白糖、柠檬酸、复合磷酸盐和乙二胺四乙酸二钠，其用量如下比例所示：

250公斤鲜橄榄      1000公斤水      80公斤糖

1公斤柠檬酸      0.5公斤复合磷酸盐

0.2公斤乙二胺四乙酸二钠

然后加热到60—100℃浸提1—3小时。浸提后的橄榄汁倒入高速离心机经每分钟1—1.8万转离心处理后，即成为黄绿色的天然橄榄汁。将橄榄汁温度保持在75℃左右，用真空封罐机(真空度180—700mmHg封罐。封罐后放100℃沸水中升温3—5分钟，杀菌8—12分钟，杀菌后放入冷水冷却5分钟。起锅后擦干即成黄绿色透明的、酸津可口的天然橄榄汁饮料。