

(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 104273616 A

(43) 申请公布日 2015.01.14

---

(21) 申请号 201410574979.3

(22) 申请日 2014.10.25

(71) 申请人 湖南馨恒堂中药科技有限公司

地址 425000 湖南省永州市冷水滩区凤凰园  
林荫路湖南馨恒堂中药科技有限公司

(72) 发明人 郑贯中 李顺祥 肖作为

(51) Int. Cl.

A23L 2/04(2006.01)

A23L 2/52(2006.01)

A23L 1/29(2006.01)

---

权利要求书1页 说明书5页

(54) 发明名称

雪莲果饮料及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种雪莲果饮料及其制备方法，属天然水果饮料及制备方法领域，包括以下组分：雪莲果 60 份、绞股蓝 0.5-1.5 份、夏枯草 0.3-1 份、桂花 1-60 份和适量调味剂。本发明的雪莲果饮料呈黄至亮棕色；甜度适中，甜酸比较好，口感好。具有调节血压、降血脂、降血糖和泻火除烦，清热凉血之效。

1. 一种雪莲果饮料,其特征在于,其原料包括以下组分:雪莲果 60-100 份、绞股蓝 0.5-1.5 份、夏枯草 0.3-1 份、桂花 1-60 份和适量调味剂。

2. 根据权利要求 1 所述的雪莲果饮料,其特征在于,其原料包括以下组分:雪莲果 60-90 份、绞股蓝 0.5-1.5 份、夏枯草 0-1 份、桂花 1-60 份、枸杞 0-2.5 份、山楂 0-2 份、甘草 0-0.3 份、罗汉果 0-6 份、薄荷 0-2 份、梔子 0-1.5 份、决明子 0-1.5 份、大麦籽 0-3 份、白砂糖 0-60 份、甜叶菊 0-0.6 份、阿斯巴甜 0-0.1 份、柠檬酸 0-0.2 份。

3. 根据权利要求 1 或 2 所述的雪莲果饮料,其特征在于其原料配方为以下组分:雪莲果 70 份、绞股蓝 1.5 份、夏枯草 1 份、罗汉果 5 份、桂花 1 份、梔子 0.8 份、决明子 1 份、大麦籽 2.5 份、白砂糖 60 份、柠檬酸 0.15 份。

4. 根据权利要求 1 或 2 所述的雪莲果饮料,其特征在于其原料配方为以下组分:雪莲果 75 份、绞股蓝 0.5 份、夏枯草 1 份、枸杞 1 份、山楂 2 份、桂花 1 份、甜叶菊 0.25 份、阿斯巴甜 0.03 份、柠檬酸 0.15 份。

5. 一种雪莲果饮料的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 按上述配比准备原料;

(2) 将雪莲果清洗去皮后切小块状,用含盐量 10-20% 的淡盐水浸泡,并加入维生素 C 和柠檬酸护色处理,然后榨汁浓缩至 50% 的果汁;

(3) 在 400-450 份温水中放入雪莲果浓缩汁和除桂花外的其它原料,室温下浸泡 0.5h±0.1h,搅拌使均质;后置于 90℃—95℃水浴锅内浸提 0.5h±0.1h;

(4) 100 目滤筛过滤,得到滤液;滤渣加 500 份开水,90℃—95℃浸提 0.5h±0.1h 后,并在浸提过程中加入桂花,在 100 目滤筛过滤得到滤液;

(5) 合并两次滤液后,放冷,加水定容至 1000 份;杀菌后待用。

6. 根据权利要求 5 所述的雪莲果饮料的制备方法,其特征在于,雪莲果清洗去皮后切成 1-2 cm 厚的块状,所述淡盐水浸泡雪莲果的时间为 5-20 分钟,雪莲果块与淡盐水的质量比为 1:5-7,护色处理时加入 0.01-0.15% 维生素 C 和 0.001-2% 柠檬酸护色处理。

7. 根据权利要求 5 所述的雪莲果饮料的制备方法,其特征在于,所述桂花在第二次浸提结束前 10-20 分钟加入。

## 雪莲果饮料及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明属于水果饮料加工领域，具体涉及一种雪莲果饮料及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 雪莲果（俗名：Yacon 学名：Smallanthus Sonchifolius）原产于安第斯山脉，在当地是一种常见的水果，其味甜，但是热量不高。雪莲果含有二十多种人体必需的氨基酸和丰富的矿物质及大量可溶性纤维，属低热食品，能有效降低血糖和血脂，清理肠胃病治疗高血压，特别适合糖尿病人和减肥者食用。所以雪莲果很适合现代人食用，属于一种具有时代性的功能食品。由于雪莲果是一种季节性很强的水果，上市时间一般在 11-12 月，不易储存，易产生腐败气味，且磨损后组织口感不佳，为扩大生产，解决雪莲果生产周期性问题，对其制备工艺进行改良。现有技术中有一些雪莲果饮料，但是功能单一，且在饮料色泽上有欠缺。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种以雪莲果为主要原料，通过与决明子、罗汉果、夏枯草等药食两用的中草药进行调配的无添加纯天然保健饮料。

[0004] 雪莲果是热带高山水果，果肉吃起来，口感却很像水梨，汁多而晶莹剔透，香甜脆爽。属低热量食品，但其碳水化合物却并不为人体吸收，因此，很适合糖尿病人及减肥者食用。雪莲果的果寡糖含量是干物质的 60%~70%，是所有植物中最高的。具有促消化，调理胃肠道的功能；同时是肠内有益菌丛的促生剂，产生双歧因子；还能调理血液，清除高血脂，有效地控制胆固醇和糖尿病，通便、防治下痢；降火清毒、防治面疱、暗疮；还可以提高免疫力。

[0005] 绞股蓝主要有效成分为多糖类、黄酮类、皂苷类及微量元素类，在国内外有过很多的研究：《本草纲目》、《全国中草药汇编》记载：饮用绞股蓝，治疗气管炎、咽喉炎、偏头痛、降血压、降血脂、助睡眠等。《中草药彩图手册》第一册记载：绞股蓝清热解毒，止咳祛痰，并有类似人参的强壮补益作用。临床应用于治疗慢性气管炎，各种肿瘤，溃疡病及失眠，头痛等。绞股蓝在日本的研究与临床应用，《药学杂志》、《国外医学》中记载：滋补强身，能双向性调节人体机能，增强体质，提高免疫力。调节血压、降血脂，降血糖、减肥。镇静安神、改善睡眠、治神经衰弱症。清热解毒，能清理体内毒素，抑制细胞癌变和杀灭癌细胞。增加人体细胞代传次数，延缓衰老。

[0006] 夏枯草性寒，味甘，归肝、胆经。具有清热泻火，明目，散结消肿的功效。可用于治疗目赤肿痛、头昏眩晕，瘰疬、瘿瘤等疾病。现代药理研究表明，夏枯草有降低血压的作用，并能扩张血管，其所含芦丁有抗炎作用，并能降低血管通透性，减少脆性，降低肝脂。夏枯草还有抵制癌细胞的作用。

[0007] 罗汉果的一种名贵药材，性凉味甘，功能清肺润肠，主治百日咳，痰火咳嗽，血燥便秘等症；对于治疗急性气管炎，急性扁桃体炎，咽喉火，急性胃炎都有很好的疗效，用罗汉

果少许，冲入开水浸泡，是一种极好的清凉饮料，既可提神生津，又可预防呼吸道感染，常年服用，能延年益寿。罗汉果含一种比蔗糖甜 300 倍的甜味素，但它不产生热量，所以是糖尿病、肥胖等不宜吃糖者的理想替代饮料。

[0008] 桔子性苦，寒。归心、肺、三焦经。果实能泻火除烦，清热利尿，凉血解毒。用于热病心烦，黄疸尿赤，血淋涩痛，血热吐衄，目赤肿痛，火毒疮疡；外治扭挫伤痛用于热病发热，心烦不宁等症。

[0009] 大麦味甘、性平、有去食疗胀消积进食、平胃止渴、消暑除热、益气调中、宽胸大气、补虚劣、壮血脉、益颜色、实五脏、化谷食之功。治小便淋痛；治麦芒入目；治老人烦渴不止、饮水不定、舌卷干焦；治水气病；夏季清暑热；治急性咽喉炎、扁桃体炎、咽喉部脓肿。大麦面粉可以食用，大麦还可以制成啤酒，帮助消化，疏肝利气，帮助调整肠胃功能的功效。大麦籽含有人体所需的 17 种微量元素，19 种以上氨基酸，富含多种维生素及不饱和脂肪酸、蛋白质和膳食纤维，适应了人们回归自然，追求健康的需求。

[0010] 枸杞子含有丰富的胡萝卜素、维生素 A1、B1、B2、C 等钙、铁等健康眼睛的必需营养，故擅长明目，所以俗称“明眼子”。历代医家治疗肝血不足、肾阴亏虚引起的视物昏花和夜盲症，常常使用枸杞子。枸杞有提高机体免疫力的作用，可以补气强精，滋补肝肾、抗衰老、止消渴、暖身体、抗肿瘤的功效。枸杞还具有降低血压、血脂和血糖的作用，能防止动脉粥样硬化，保护肝脏，抵制脂肪肝、促进肝细胞再生。

[0011] 山楂具有降血脂、血压、强心、抗心律不齐等作用，同时，山楂也是健脾开胃、消食化滞、活血化瘀的良药。对胸膈脾满、痞气、血淤、闭经等症有很好的疗效。山楂内的黄酮类化合物牡荆素，是一种抗癌作用较强的药物，山楂提取物对癌细胞体内生长、增殖和浸润转移均有一定的抑制作用。

[0012] 决明子又称“还瞳子”，含有多种维生素和丰富的氨基酸、脂肪、碳水化合物等，近年来其保健功能日益受到人们的重视。决明子具有清肝火、祛风湿、益肾明目等功能，常饮决明子茶，可使血压正常，大便通畅，老眼不花。临床实验证明，喝决明子茶可以清肝明目、防止视力模糊、降血压、降血脂、减少胆固醇等，对于防治冠心病、高血压都有不错的疗效；而且决明子富含维生素 A 及锌，可防治夜盲症以及避免小儿缺锌。此外，决明子茶润肠通便的功能也能解决现代人肠胃及便秘的问题，可以治疗大便燥结，帮助顺利排便。

[0013] 甘草和诸药，解百毒，是我国著名大宗传统中药材。性甘，味平。气微，味甜而特殊。具有补脾益气、清热解毒，祛痰止咳、缓急止痛、调和诸药的功能。用于脾胃虚弱、倦怠无力、心悸气短、咳嗽多痰、脘腹、四肢痉挛，并可缓解药性毒性、烈性。

[0014] 薄荷，土名叫“银丹草”，性味辛，凉。归入肺经、肝经。具有疏散风热，清利头目，利咽透疹，疏肝行气的功效，主治疏风、散热、辟秽、解毒、外感风热、头痛、咽喉肿痛、食滞气胀、口疮、牙痛、疮疖、癰疹、温病初起、风疹瘙痒、肝郁气滞、胸闷胁痛。薄荷是中华常用中药之一。平常以薄荷代茶，清心明目。

[0015] 桂花性温、味辛，入肺、大肠经，煎汤、泡茶或浸酒内服，有温中散寒、暖胃止痛、化瘀散淤的作用，对食欲不振、痰饮咳喘、痔疮、痢疾、经闭腹痛有一定疗效。红茶性温，有暖脾胃、助消化的功能，可以促进食欲；红糖具有益气养血，健脾暖胃，驱风散寒，活血化瘀之效，特别适于产妇、儿童及贫血者食用。因此，脾胃虚寒及脾胃功能较弱的人可以适当喝桂花茶温胃。

[0016] 本发明提供雪莲果饮料,其特征在于,其原料包括以下组分:雪莲果 60-100 份、绞股蓝 0.5-1.5 份、夏枯草 0.3-1 份、桂花 1-60 份和适量调味剂。

[0017] 优选地,其原料包括以下组分:雪莲果 60-90 份、绞股蓝 0.5-1.5 份、夏枯草 0-1 份、桂花 1-60 份、枸杞 0-2.5 份、山楂 0-2 份、甘草 0-0.3 份、罗汉果 0-6 份、薄荷 0-2 份、栀子 0-1.5 份、决明子 0-1.5 份、大麦籽 0-3 份、白砂糖 0-60 份、甜叶菊 0-0.6 份、阿斯巴甜 0-0.1 份、柠檬酸 0-0.2 份。

[0018] 其原料配方为以下组分:雪莲果 70 份、绞股蓝 1.5 份、夏枯草 1 份、罗汉果 5 份、桂花 1 份、栀子 0.8 份、决明子 1 份、大麦籽 2.5 份、白砂糖 60 份、柠檬酸 0.15 份。

[0019] 其原料配方为以下组分:雪莲果 75 份、绞股蓝 0.5 份、夏枯草 1 份、枸杞 1 份、山楂 2 份、桂花 1 份、甜叶菊 0.25 份、阿斯巴甜 0.03 份、柠檬酸 0.15 份。

[0020] 本发明还提供一种雪莲果饮料的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 按上述配比准备原料;

(2) 将雪莲果清洗去皮后切小块状,用含盐量 10-20% 的淡盐水浸泡,并加入维生素 C 和柠檬酸护色处理,然后榨汁浓缩至 50% 的果汁;

(3) 在 400-450 份温水中放入雪莲果浓缩汁和除桂花外的其它原料,室温下浸泡 0.5h±0.1h,搅拌使均质;后置于 90℃—95℃水浴锅内浸提 0.5h±0.1h;

(4) 100 目滤筛过滤,得到滤液;滤渣加 500 份开水,90℃—95℃浸提 0.5h±0.1h 后,并在浸提过程中加入桂花,在 100 目滤筛过滤得到滤液;

(5) 合并两次滤液后,放冷,加水定容至 1000 份;杀菌后待用。

[0021] 优选地,雪莲果清洗去皮后切成 1-2 cm 厚的块状,所述淡盐水浸泡雪莲果的时间为 5-20 分钟,雪莲果块与淡盐水的质量比为 1:5-7,护色处理时并加入 0.01-0.15% 维生素 C 和 0.001-2% 柠檬酸护色处理。

[0022] 所述桂花在第二次浸提结束前 10-20 分钟加入。

[0023] 本发明的有益效果是:本发明组方以雪莲果、绞股蓝为主原料,有调节血压、降血脂、降血糖(以下简称降三高)的功效,同时雪莲果含有二十多种人体必需的氨基酸和丰富的矿物质及大量可溶性纤维,而绞股蓝滋补强身,能双向性调节人体机能,两者配伍降三高的同时可增强体质,提高免疫力;以桂花为佐使香料,桂花性温,有温中散寒、暖胃止痛、化痰散淤之功效,桂花香气扑鼻,可作为天然的香料物质,并且桂花在第二次热浸提之前 10-20 分钟加入,可减少桂花香味挥发和损失,又使桂花与其他原料融合入味,且桂花香与雪莲果本香自然调合,香气持久,试验证明在薰衣草、茉莉花等多种香料中桂花香与雪莲果本香是最调合的。以夏枯草有降低血压的作用,并能扩张血管,起到引药上行,加快药效,且夏枯草是清热泻火类的中药,能清火明目、散结消肿,是南方民间暑夏时入汤入药常用药材,能调合诸原料,并使本饮料具有了清热泻火的功效。

[0024] 采用加热浸提工艺,能使雪莲果中的有效成份快速有效的浸出,如冷提,则至少 12 小时以上。

[0025] 权利要求 3 中的加糖型组方适合普通消费者人群,其中的罗汉果主治痰火咳嗽,血燥便秘等症,其甜度是蔗糖的 300 倍的甜味素且不产生热量,是天然的甜味剂,且其与雪莲果汁、大麦籽复合浸提后口味相容性好,复合口感最佳;栀子有泻火除烦,清热利尿,凉血解毒之功效,且能起到调色护色作用,因雪莲果氧化后呈难看的蓝棕色,而加入罗汉果、栀

子浸提后就成为了很明亮的金黄色。

[0026] 权利要求 4 中的不加糖型组方适合糖尿病患者,组方中的枸杞天然味甘、与甜叶菊、阿斯巴甜配合能起到甜的口感,但却不含糖。且枸杞具有降低血压、血脂和血糖的作用,与雪莲果、绞股蓝配伍增强降三高的作用;而枸杞还具有补气强精,滋补肝肾,补气血调脾胃的作用,与雪莲果的润肠通便的功效相辅相成。雪莲果氧化后呈难看的蓝棕色,而绞股蓝、枸杞、山楂融合浸提后的复合色为淡黄色,配方中的山楂、柠檬酸的酸性可以起到护色定色的作用。

[0027] 总体而言,本发明制备的雪莲果饮料具有调节血压、降血脂、降血糖和泻火除烦,清热凉血之效。特别添加绞股蓝、夏枯草、决明子等多种药食两用的中药材,配伍协同,促进药效。采用多次提取的方法能将原料中的多种维生素、类黄酮、氨基酸成分及钾、钙、锌、铁、镁等元素等有效成分提取出,增加其营养价值。本饮料有糖型的为桂花香型,口感香甜,回味甘甜;无糖型的为桂花香型,口感略酸,回味酸甜;是一种无防腐剂的纯天然保健饮料。采用液态饮料能良好的保持其营养价值,且易吸收、饮用方便。

## 具体实施方式

### [0028] 实施例 1

雪莲果饮料包括以下组分:雪莲果 65g、绞股蓝 1g、夏枯草 1g、罗汉果 3g、薄荷 1g、栀子 1g、桂花 10g、决明子 1.5g、白砂糖 55g、柠檬酸 0.2g。

### [0029] 雪莲果饮料的制备方法包括以下步骤:

(1) 按上述配比准备原料;

(2) 将雪莲果清洗去皮后切成 1-2 cm 厚的块状,含盐量 15% 的淡盐水浸泡,雪莲果块与淡盐水的质量比为 1:5,加入 0.15% 维生素 C 和 0.01% 柠檬酸护色处理,然后榨汁浓缩至 50% 的果汁,这里的 0.15% 是指维生素 C 与淡盐水之比,这里的 0.01% 是指柠檬酸与淡盐水之比;

(3) 在 400-450 份温水中放入雪莲果浓缩汁和除桂花外的其它原料,室温下均质浸泡 0.5h±0.1h;后置于 90℃—95℃水浴锅内浸提 0.5h±0.1h;

(4) 100 目滤筛过滤,得到滤液;滤渣加 500 份开水,90℃—95℃热浸 0.5h±0.1h 后,并在加热浸提结束前 12 分钟时加入桂花,100 目滤筛过滤得到滤液;

(5) 合并两次滤液后,放冷,加水定容至 1000 份;杀菌后待用。因两次热浸提会有一部分液汁挥发,挥发量约 10-30 份,因此要加水定容。

### [0030] 实施例 2

雪莲果饮料包括以下组分:雪莲果 70 份、绞股蓝 1.5 份、夏枯草 1 份、罗汉果 5 份、桂花 1 份、栀子 0.8 份、决明子 1 份、大麦籽 2.5 份、白砂糖 60 份、柠檬酸 0.15 份。

### [0031] 雪莲果饮料的制备方法包括以下步骤:

(1) 按上述配比准备原料;

(2) 将雪莲果清洗去皮后切成 1-2 cm 厚的块状,含盐量 16% 的淡盐水浸泡,雪莲果块与淡盐水的质量比为 1:6,加入 0.02% 维生素 C 和 0.025% 柠檬酸护色处理,然后榨汁浓缩至 50% 的果汁;

(3) 在 400-450 份温水中放入雪莲果浓缩汁和除桂花外的其它八种原料,室温下均质

浸泡 0.5h±0.1h；后置于 90℃水浴锅内浸提 0.5h±0.1h；

(4) 100 目滤筛过滤，得到滤液；滤渣加 500 份开水 90℃热浸 0.5h±0.1h 后，并在加热浸提结束前 15 分钟时加入桂花，100 目滤筛过滤得到滤液；

(5) 合并两次滤液后，放冷，加水定容至 1000 份；杀菌后待用。

[0032] 实施例 3

雪莲果饮料包括以下组分：雪莲果 75 份、绞股蓝 0.5 份、夏枯草 1 份、枸杞 1 份、山楂 2 份、桂花 1 份、甜叶菊 0.25 份、阿斯巴甜 0.03 份、柠檬酸 0.15 份。

[0033] 雪莲果饮料的制备方法包括以下步骤：

(1) 按上述配比准备原料；

(2) 将雪莲果清洗去皮后切成 1-2 cm 厚的块状，含盐量 15% 的淡盐水浸泡，雪莲果块与淡盐水的质量比为 1:7，加入 0.12% 维生素 C 和 0.013% 柠檬酸护色处理，然后榨汁浓缩至 50% 的果汁；

(3) 在 400-450 份温水中放入雪莲果浓缩汁和除桂花外的其它原料，室温下均质浸泡 0.5h；后置于 92℃水浴锅内浸提 0.5h；

(4) 100 目滤筛过滤，得到滤液；滤渣加 500 份开水，94℃热浸 0.5h 后，并在加热浸提结束前 15 分钟时加入桂花，100 目滤筛过滤得到滤液；

(5) 合并两次滤液后，放冷，加水定容至 1000 份；杀菌后待用。

[0034] 以上实施例是本发明较优选具体实施方式的一种，本领域技术人员在本技术方案范围内进行的通常变化和替换应包含在本发明的保护范围内。