(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 104223233 A
(43)申请公布日 2014.12.24

(21)申请号 201410366954.4

(22)申请日 2014.07.30

(71)申请人 安徽省家乡食品有限公司
地址 233700 安徽省蚌埠市固镇县石湖乡304省道路边南侧

(72)发明人 王勇

(74)专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理有限公司 34112
代理人 余成俊

(51)Int.Cl.
A23L 2/02(2006.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种天然果蔬凉茶饮料及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种天然果蔬凉茶饮料，是由下述重量份的原料制成：雪樱子嫩叶30-40、青菜10-15、豌豆苗30-40、苹果40-50、蓝莓20-30、绿豆40-50、百合子6-7、香薷3-4、白芷2-3、猪苓4-5、龙胆草5-6、南瓜藤2-3、富硒米酒渣10-15、蜂蜜30-40；本发明将富含膳食纤维的雪樱子嫩叶、绿豆、豌豆苗和苹果、蓝莓混合加工制成果蔬凉茶，清香浓郁、香甜醇美、柔顺爽口，添加富硒米酒渣使其含有淡雅酒香、营养价值更高，具有清热解毒、健胃消食、开窍明目、生津止渴、补血强精、益气养神、润肠通便等功效。

CN 104223233 A

1. 一种天然果蔬凉茶饮料，其特征在于是由下述重量份的原料制成：

雪樱子嫩叶 30-40、青菜 10-15、豌豆苗 30-40、苹果 40-50、蓝莓 20-30、绿豆 40-50、百合子 6-7、香薷 3-4、白芷 2-3、猪苓 4-5、龙胆草 5-6、南瓜藤 2-3、富硒米酒渣 10-15、蜂蜜 30-40；

所述富硒米酒渣是将富硒糯米拣杂后用椰汁浸泡 7-8 小时，捞出沥干，大火蒸熟后取出摊凉，拌入适量甜酒曲，在 28-32℃下密封发酵 1-2 天，再在 1-4℃下陈酿 6-7 天，过滤，得到富硒米酒和富硒米酒渣。

2. 一种如权利要求 1 所述的天然果蔬凉茶饮料制备方法，其特征在于包括以下步骤：

（1）将新鲜雪樱子嫩叶、青菜、豌豆苗用含有 1-2% 白醋的凉水浸泡 20-30 分钟，再去杂洗净，用沸水漂烫 5-10 秒，混合打浆，得到菜浆；

（2）将新鲜苹果去蒂去核、蓝莓去蒂去皮，果肉与上述菜浆混合，加入 8-10 倍纯净水打浆，加入料重 1-2% 的果浆酶，在 30-35℃下酶解至完全，灭酶后过滤，得到果蔬汁；

（3）将绿豆与百合子、香薷、白芷、猪苓、龙胆草、南瓜藤、富硒米酒渣混合粉碎，加入 10-12 倍清水，煮沸后小火慢炖 4-5 小时，过滤，得到绿豆汁；

（4）将上述果蔬汁、绿豆汁与蜂蜜混合均质，精滤后灭菌灌装，得到成品。

一种天然果蔬凉茶饮料及其制备方法

[0001]

技术领域

[0002] 本发明涉及一种保健饮料，尤其涉及一种天然果蔬凉茶饮料及其制备方法。

背景技术

[0003] 饮料香甜美味，清爽可口，是人们日常生活中离不开的必需品，但随着人们消费水平的上升，对饮料的口味、营养保健功效的要求也日益提升，为此本发明提供一种营养丰富、口味独特、具有养生保健功效的饮料。

发明内容

[0004] 本发明克服了现有技术不足，提供了一种天然果蔬凉茶饮料及其制备方法。

[0005] 本发明是通过以下技术方案实现的：

一种天然果蔬凉茶饮料，是由下述重量份的原料制成：

雪樱子嫩叶 30-40、青菜 10-15、豌豆苗 30-40、苹果 40-50、蓝莓 20-30、绿豆 40-50、百合子 6-7、香薷 3-4、白芷 2-3、猪苓 4-5、龙胆草 5-6、南瓜藤 2-3、富硒米酒渣 10-15、蜂蜜 30-40；

所述富硒米酒渣是将富硒糯米拣杂后用椰汁浸泡 7-8 小时，捞出沥干，大火蒸熟后取出摊凉，拌入适量甜酒曲，在 28-32℃下密封发酵 1-2 天，再在 1-4℃下陈酿 6-7 天，过滤，得到富硒米酒和富硒米酒渣。

[0006] 一种天然果蔬凉茶饮料制备方法，包括以下步骤：

（1）将新鲜雪樱子嫩叶、青菜、豌豆苗用含有 1-2% 白醋的凉水浸泡 20-30 分钟，再去杂洗净，用沸水漂烫 5-10 秒，混合打浆，得到菜浆；

（2）将新鲜苹果去蒂去核、蓝莓去蒂去皮，果肉与上述菜浆混合，加入 8-10 倍纯净水打浆，加入料重 1-2% 的果浆酶，在 30-35℃下酶解至完全，灭酶后过滤，得到果蔬汁；

（3）将绿豆与百合子、香薷、白芷、猪苓、龙胆草、南瓜藤、富硒米酒渣混合粉碎，加入 10-12 倍清水，煮沸后小火慢炖 4-5 小时，过滤，得到绿豆汁；

（4）将上述果蔬汁、绿豆汁与蜂蜜混合均质，精滤后灭菌灌装，得到成品。

[0007] 与现有技术相比，本发明的优点是：

本发明将富含膳食纤维的雪樱子嫩叶、绿豆、豌豆苗和苹果、蓝莓混合加工制成果蔬凉茶，清香浓郁、香甜醇美、柔顺爽口，添加富硒米酒渣使其含有淡雅酒香、营养价值更高，具有清热解毒、健胃消食、开窍明目、生津止渴、补血强精、益气养神、润肠通便等功效。

具体实施方式

[0008] 下面结合实施例对本发明作进一步详细描述：

实施例：

一种天然果蔬凉茶饮料，是由下述重量（斤）的原料制成：

雪樱子嫩叶 30、青菜 10、豌豆苗 30、苹果 40、蓝莓 20、绿豆 40、百合子 6、香薷 3、白芷 2、猪苓 4、龙胆草 5、南瓜藤 2、富硒米酒渣 10、蜂蜜 30；

所述富硒米酒渣是将富硒糯米拣杂后用椰汁浸泡 8 小时，捞出沥干，大火蒸熟后取出摊凉，拌入适量甜酒曲，在 30℃下密封发酵 2 天，再在 4℃下陈酿 6 天，过滤，得到富硒米酒和富硒米酒渣。

[0009] 一种天然果蔬凉茶饮料制备方法，包括以下步骤：

（1）将新鲜雪樱子嫩叶、青菜、豌豆苗用含有 1% 白醋的凉水浸泡 30 分钟，再去杂洗净，用沸水漂烫 10 秒，混合打浆，得到菜浆；

（2）将新鲜苹果去蒂去核、蓝莓去蒂去皮，果肉与上述菜浆混合，加入 10 倍纯净水打浆，加入料重 1% 的果浆酶，在 30℃下酶解至完全，灭酶后过滤，得到果蔬汁；

（3）将绿豆与百合子、香薷、白芷、猪苓、龙胆草、南瓜藤、富硒米酒渣混合粉碎，加入 12 倍清水，煮沸后小火慢炖 4 小时，过滤，得到绿豆汁；

（4）将上述果蔬汁、绿豆汁与蜂蜜混合均质，精滤后灭菌灌装，得到成品。