



## (12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 112167478 A

(43) 申请公布日 2021.01.05

(21) 申请号 202011220148.8

(22) 申请日 2020.11.05

(71) 申请人 宁夏宝丰生态牧场有限公司

地址 750001 宁夏回族自治区银川市兴庆区宁夏国际小商品交易中心东配楼四楼商铺区236号

(72) 发明人 郭振忠 胡维岗 程渊 方宝红  
杨双喜

(51) Int. Cl.

A23L 2/02 (2006.01)

A23L 2/52 (2006.01)

A23L 2/44 (2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种鲜枸杞饮品及其制备方法

(57) 摘要

本发明涉及一种鲜枸杞饮品及其加工方法。本发明公开的一种鲜枸杞饮品包括以下材料：枸杞鲜果、钙果果汁、甜味剂、胶原蛋白肽、抗氧化剂、果胶。该鲜枸杞饮品的制备方法包括以下步骤：步骤1) 取枸杞鲜果清洗干净，得A品；步骤2) 取甜味剂、胶原蛋白肽、抗氧化剂、果胶混合均匀，得B品；步骤3) 取钙果果汁加热至70-85℃，然后将步骤2) 所得B品加入到钙果果汁中混合均匀，得C品；步骤4) 将步骤1) 所得A品装入包装容器中，然后再灌入步骤3) 所得C品，封口、杀菌，即得鲜枸杞饮品。所制鲜枸杞饮品呈凝胶状态，保持了枸杞鲜果本身的色泽和组织结构，延长了产品的保质期，可多次冲泡，口感不会随冲泡次数出现浓淡变化。本发明提供的鲜枸杞饮品制备方法工艺简单、成本低，易于实现工业化生产。

1. 一种鲜枸杞饮品,其特征在於,包括以下材料:枸杞鲜果、钙果果汁、甜味剂、胶原蛋白肽、抗氧化剂、果胶。

2. 如权利要求1所述一种鲜枸杞饮品,其特征在於,按照重量份数计包括:枸杞鲜果50-80份、钙果果汁10-40份、甜味剂10-20份、胶原蛋白肽1-10份、抗氧化剂1-5份、果胶1-5份。

3. 如权利要求1所述一种鲜枸杞饮品,其特征在於,按照重量份数计包括:枸杞鲜果50份、钙果果汁20份、甜味剂20份、胶原蛋白肽5份、抗氧化剂3份、果胶2份。

4. 如权利要求1-3任意一项所述一种鲜枸杞饮品,其特征在於,所述甜味剂包括:蔗糖、果糖、蜂蜜、果葡糖浆中的一种或几种的组合物。

5. 如权利要求1-3任意一项所述一种鲜枸杞饮品,其特征在於,所述抗氧化剂包括:抗坏血酸、抗坏血酸钠、抗坏血酸钙中的一种或几种的组合物。

6. 权利要求1-5任意一项所述一种鲜枸杞饮品的制备方法,其特征在於,包括以下步骤:

步骤1) 取枸杞鲜果清洗干净,得A品;

步骤2) 取甜味剂、胶原蛋白肽、抗氧化剂、果胶混合均匀,得B品;

步骤3) 取钙果果汁加热至70-85℃,然后将步骤2) 所得B品加入到钙果果汁中混合均匀,得C品;

步骤4) 将步骤1) 所得A品装入包装容器中,然后再灌入步骤3) 所得C品,然后封口、杀菌,即得鲜枸杞饮品。

7. 如权利要求6所述一种鲜枸杞饮品的制备方法,其特征在於,步骤4) 所述包装容器包括玻璃瓶、pet瓶、易拉罐、铝箔袋中的任意一种。

8. 如权利要求6所述一种鲜枸杞饮品的制备方法,其特征在於,步骤4) 所述灌入C品的温度为70-85℃。

9. 如权利要求6所述一种鲜枸杞饮品的制备方法,其特征在於,步骤4) 所述杀菌是指80-90℃杀菌25-45min,然后冷却至20-35℃。

## 一种鲜枸杞饮品及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种现泡饮品及其加工方法,具体而言,涉及一种鲜枸杞现泡饮品及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 喝热水是广大中国人的习惯,煮沸后的水微生物污染的风险低,在喝热水的过程中人们会加入茶叶、果干、植物花朵、糖等食材。枸杞是传统药食两用材料,医学研究发现枸杞具有滋阴补肾、明目、抗衰老、抗氧化功效。枸杞也常被人们以泡茶的形式食用。目前,现泡枸杞饮品加工方式主要有两种方式。第一种方法是将枸杞鲜果加工成枸杞干果后,复配茶叶、果干、植物花朵、糖等食材制成花果茶。第二种方法是将枸杞鲜果加工成枸杞汁,通过浓缩、喷雾干燥等手段加工成冲剂饮料。以上两种方法都存在着不能保持枸杞新鲜口感和色泽的问题。如上述第一种方法,枸杞鲜果在加工成干果的过程中,经过长时间的加热并与氧气接触,有效成分被氧化破坏,使得枸杞失去应有的色泽和新鲜口感。而第二种加工成冲剂饮料的方法,枸杞鲜果在加工成枸杞汁的过程中,经破碎、榨汁、灭菌工序,使得有效成分遭到氧化和热破坏。同时,在后续的枸杞汁浓缩、喷雾干燥中,连续的高温加工,使产品的成分进一步破坏。

### 发明内容

[0003] 针对上述,本发明旨在提供一种现泡鲜枸杞饮品及制造方法,采用该方法制造的现泡鲜枸杞饮品,能够呈现枸杞鲜果本身滋味和真实状态,冲泡后具有浓郁的香气和良好的口感。

[0004] 一种鲜枸杞饮品,包括以下材料:枸杞鲜果、钙果果汁、甜味剂、胶原蛋白肽、抗氧化剂、果胶。

[0005] 作为优选,所述鲜枸杞饮品按照重量份数计包括:枸杞鲜果50-80份、钙果果汁10-40份、甜味剂10-20份、胶原蛋白肽1-10份、抗氧化剂1-5份、果胶1-5份。

[0006] 作为优选,所述鲜枸杞饮品按照重量份数计包括:枸杞鲜果50份、钙果果汁20份、甜味剂20份、胶原蛋白肽5份、抗氧化剂3份、果胶2份。

[0007] 所述甜味剂包括:蔗糖、果糖、蜂蜜、果葡糖浆中的一种或几种的组合物。

[0008] 所述抗氧化剂包括:抗坏血酸、抗坏血酸钠、抗坏血酸钙中的一种或几种的组合物。

[0009] 所述鲜枸杞饮品的制备方法,包括以下步骤:

[0010] 步骤1) 取枸杞鲜果清洗干净,得A品;

[0011] 步骤2) 取甜味剂、胶原蛋白肽、抗氧化剂、果胶混合均匀,得B品;

[0012] 步骤3) 取钙果果汁加热至70-85℃,然后将步骤2) 所得B品加入到钙果果汁中混合均匀,得C品;

[0013] 步骤4) 将步骤1) 所得A品装入包装容器中,然后再灌入步骤3) 所得C品,然后封口、

杀菌,即得鲜枸杞饮品。

[0014] 所述鲜枸杞饮品的制备方法,步骤4)所述包装容器包括玻璃瓶、pet瓶、易拉罐、铝箔袋中的任意一种。

[0015] 所述鲜枸杞饮品的制备方法,步骤4)所述加入C品的温度为70-85℃。

[0016] 所述鲜枸杞饮品的制备方法,步骤4)所述杀菌是指80-90℃杀菌25-45min,然后冷却至20-35℃。

[0017] 本发明提供一种鲜枸杞饮品及其制备方法,以枸杞鲜果为主,添加钙果果汁、甜味剂、胶原蛋白肽、抗氧化剂、果胶,经封装、杀菌而获得。

[0018] 与现有技术相比,本发明至少还具有以下优点:1)产品呈凝胶状态,枸杞鲜果分布在凝胶中,保持了枸杞鲜果本身的色泽和组织结构,枸杞鲜果外周的低酸、高渗透压环境,抑制了微生物的生长繁殖,延长了产品的保质期。2)产品呈凝胶状态具有缓释作用,可多次冲泡,在冲泡过程中水温降低后凝胶组织不再溶解,口感不会随冲泡次数出现浓淡变化。3)本发明提供的鲜枸杞饮品制备方法工艺简单、成本低,易于实现工业化生产。

### 具体实施方式

[0019] 通过以下具体的实施例对本发明作进一步说明。以下的具体描述是为了便于其他人理解本发明,并不用来限制本发明的保护范围。

[0020] 实施例1:

[0021] 一种鲜枸杞饮品,按重量份数计包括:枸杞鲜果50份、钙果果汁20份、蔗糖20份、胶原蛋白肽5份、抗坏血酸3份、果胶2份。

[0022] 其制备方法如下:

[0023] 步骤1)取上述重量份数的枸杞鲜果清洗干净,得A品;

[0024] 步骤2)取上述重量份数的蔗糖、胶原蛋白肽、抗坏血酸、果胶混合均匀,得B品;

[0025] 步骤3)取上述重量份数的钙果果汁加热至80℃,然后将步骤2)所得B品加入到钙果果汁中混合均匀,得C品;

[0026] 步骤4)将步骤1)所得A品装入玻璃瓶中,然后再于80℃灌入步骤3)所得C品,封口后85℃杀菌30min,然后冷却至25℃,即得鲜枸杞饮品。

[0027] 实施例2:

[0028] 一种鲜枸杞饮品,按重量份数计包括:枸杞鲜果80份、钙果果汁30份、蜂蜜15份、胶原蛋白肽3份、抗坏血酸和抗坏血酸钙1:1的组合物3份、果胶5份。

[0029] 其制备方法如下:

[0030] 步骤1)取上述重量份数的枸杞鲜果清洗干净,得A品;

[0031] 步骤2)取上述重量份数的蜂蜜、胶原蛋白肽、抗坏血酸与抗坏血酸钙1:1的组合物、果胶混合均匀,得B品;

[0032] 步骤3)取上述重量份数的钙果果汁加热至85℃,然后将步骤2)所得B品加入到钙果果汁中混合均匀,得C品;

[0033] 步骤4)将步骤1)所得A品装入玻璃瓶中,然后再于85℃灌入步骤3)所得C品,封口后90℃杀菌25min,然后冷却至35℃,即得鲜枸杞饮品。

[0034] 实施例3:

[0035] 一种鲜枸杞饮品,按重量份数计包括:枸杞鲜果60份、钙果果汁40份、蔗糖与果葡糖浆2:1的组合物15份、胶原蛋白肽5份、抗坏血酸钠2份、果胶3份。

[0036] 其制备方法如下:

[0037] 步骤1)取上述重量份数的枸杞鲜果清洗干净,得A品;

[0038] 步骤2)取上述重量份数的蔗糖与果葡糖浆2:1的组合物、胶原蛋白肽、抗坏血酸钠、果胶混合均匀,得B品;

[0039] 步骤3)取上述重量份数的钙果果汁加热至70℃,然后将步骤2)所得B品加入到钙果果汁中混合均匀,得C品;

[0040] 步骤4)将步骤1)所得A品装入pet瓶中,然后再于70℃灌入步骤3)所得C品,封口后80℃杀菌45min,然后冷却至20℃,即得鲜枸杞饮品。