



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102715610 A

(43) 申请公布日 2012. 10. 10

(21) 申请号 201210200733. 0

(22) 申请日 2012. 06. 18

(71) 申请人 河南省晨光实业有限公司

地址 451162 河南省郑州市航空港区台商投资区新港大道

(72) 发明人 张江波 穆涛 张其亚 张长生
郭丹丹

(74) 专利代理机构 郑州联科专利事务所(普通合伙) 41104

代理人 刘建芳 杨海霞

(51) Int. Cl.

A23L 2/38(2006. 01)

A23L 1/29(2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 4 页

(54) 发明名称

一种山药粗粮饮料及其制备方法

(57) 摘要

本发明属于食品饮料技术领域,具体涉及一种山药粗粮饮料,每 1000 重量份饮料中含有下述重量配比的原料:山药 10-50 份、粗粮 20-100 份、坚果 3-25 份、葛根 2-8 份、香蕉 2-10 份、苹果 2-8 份、蜂蜜 1-5 份、稳定剂 2-6 份、甜味剂 0-71 份,余量为水。该饮料营养丰富,口感好,富含蛋白质、不饱和脂肪酸、维生素、矿物质、和提供能量的糖等营养物质,且恰好迎合了人们对快捷早餐的需求,特别适合替代早餐食用。

1. 一种山药粗粮饮料,其特征在于,每 1000 重量份饮料中含有下述重量配比的原料:山药 10—50 份、粗粮 20—100 份、坚果 3—25 份、葛根 2—8 份、香蕉 2—10 份、苹果 2—8 份、蜂蜜 1—5 份、稳定剂 2—6 份、甜味剂 0—71 份,余量为水。

2. 如权利要求 1 所述的山药粗粮饮料,其特征在于,所述粗粮为燕麦、薏米仁、大米、大豆、红豆和小米中的一种或两种以上。

3. 如权利要求 1 所述的山药粗粮饮料,其特征在于,所述坚果为核桃仁、葵花籽、花生和芝麻中的一种或两种以上。

4. 如权利要求 1 所述的山药粗粮饮料,其特征在于,所述稳定剂为羧甲基纤维素钠、黄原胶和瓜尔豆胶中的一种或两种以上。

5. 如权利要求 1 所述的山药粗粮饮料,其特征在于,所述甜味剂由 0—1 份甜味剂 A 和 0—70 份甜味剂 B 组成,所述甜味剂 A 为甜菊糖、三氯蔗糖和 A-K 糖中的一种或两种以上;所述甜味剂 B 为白砂糖和 / 或木糖醇。

6. 权利要求 1 至 5 任一所述山药粗粮饮料的制备方法,其特征在于,包括如下步骤:

1) 将清洗过的山药于 80—95℃ 预煮 5—30min, 制浆, 制得的浆液过滤, 滤液入调配罐;

2) 将粗粮及葛根用水浸泡 4 ~ 6h 后, 80—95℃ 预煮 15—60min, 制浆, 制得的浆液过滤, 滤液入调配罐;

3) 将坚果于 80—95℃ 预煮 5—30min, 制浆, 制得的浆液过滤, 滤液入调配罐;

4) 苹果直接制浆后过滤, 滤液中加入苹果重量 1—4% 的维生素 C 混匀, 入调配罐;

5) 去皮后的香蕉直接制浆, 制得的浆液过滤后, 滤液入调配罐;

6) 将稳定剂用 80—90℃ 水溶解后, 入调配罐;

7) 将蜂蜜、甜味剂用水溶解后打入调配罐; 在调配罐中加入余量的水, 混匀后经均质、脱气、杀菌和灌装得成品。

一种山药粗粮饮料及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于饮料食品技术领域,具体涉及一种山药粗粮饮料,特别适合普通消费者替代早餐饮用。

背景技术

[0002] 目前,人们吃早餐时选择的方式较多,有在固定场所喝粥,如胡辣汤、豆浆、豆腐脑、小米粥、八宝粥等,主食有包子、油条、菜角等。有拿着煎饼、包子等边走边吃的,还有因时间问题来不及吃早餐的。营养膳食平衡提倡:早餐吃好,中餐吃饱,晚餐吃少。不吃早餐易造成脑供血不足,消化道疾病及肥胖等。

[0003] 随着工作节奏的加快,时间显得特别珍贵,多数人吃早餐也是仓促填饱肚子,顾不上什么营养,甚至不吃早餐,长期如此影响身体健康。目前,市场上出现的饮料品种单一,不适合作为早餐替代品。

发明内容

[0004] 本发明目的在于克服现有技术不足,提供一种适合替代早餐饮用的山药粗粮饮料及其制备方法。

[0005] 为实现上述目的,本发明采用如下技术方案:

一种山药粗粮饮料,每 1000 重量份饮料中含有下述重量配比的原料:山药 10—50 份、粗粮 20—100 份、坚果 3—25 份、葛根 2—8 份、香蕉 2—10 份、苹果 2—8 份、蜂蜜 1—5 份、稳定剂 2—6 份、甜味剂 0—71 份,余量为水。

[0006] 具体的,所述粗粮可以为燕麦、薏米仁、大米、大豆、红豆和小米中的一种或两种以上。

[0007] 所述坚果可以为核桃仁、葵花籽、花生和芝麻中的一种或两种以上。

[0008] 所述稳定剂优选为羧甲基纤维素钠、黄原胶和瓜尔豆胶中的一种或两种以上。

[0009] 所述甜味剂优选由 0—1 份甜味剂 A 和 0—70 份甜味剂 B 组成,所述甜味剂 A 为甜菊糖、三氯蔗糖和 A-K 糖中的一种或两种以上;所述甜味剂 B 为白砂糖和 / 或木糖醇。

[0010] 所述山药粗粮饮料的制备方法,其包括如下步骤:

- 1)将清洗过的山药于 80—95℃预煮 5—30min,制浆,制得的浆液过滤,滤液入调配罐;
- 2)将粗粮及葛根用水浸泡 4~6h 后,80—95℃预煮 15—60min,制浆,制得的浆液过滤,滤液入调配罐;
- 3)将坚果于 80—95℃预煮 5—30min,制浆,制得的浆液过滤,滤液入调配罐;
- 4)苹果直接制浆后过滤,滤液中加入苹果重量 1—4% 的维生素 C 混匀,入调配罐;
- 5)去皮后的香蕉直接制浆,制得的浆液过滤后,滤液入调配罐;
- 6)将稳定剂用 80—90℃水溶解后,入调配罐;
- 7)将蜂蜜、甜味剂用水溶解后打入调配罐;在调配罐中加入余量的水(定容至 1000 份),混匀后经均质、脱气、杀菌和灌装得成品。

[0011] 上述各步骤中,制浆时可以将原料连同煮制水一起制浆;也可以将原料捞出,与新鲜水混合后制浆。无论采用哪种方式,水的添加量以原料重量的3~6倍为宜。制浆所得浆液过滤时,所用筛网目数以40~150目为宜。苹果制浆后加入Vc的目的在于保护果汁不变色。

[0012] 山药味甘、性平,入肺、脾、肾经;不燥不腻具有健脾补肺、益胃补肾、固肾益精、聪耳明目、助五脏、强筋骨、长志安神、延年益寿的功效。

[0013] 燕麦性平,味甘,归肝、脾、胃经。具用益肝和胃之功效,用于肝胃不和所致食少、纳差、大便不畅等。

[0014] 薏苡仁,也称为薏米仁;味甘淡,性凉。归脾、胃、肺经。具有健脾渗湿、清热排脓、除痹、利水的功能。生薏苡仁性偏寒凉,长于利水渗湿,清热排脓,除痹止痛,常用于小便不利,水肿,脚气,肺痈,肠痈,风湿痹痛,筋脉挛急及湿温病在气分。

[0015] 大豆味甘、性平,入脾、大肠经,能杀乌头、附子毒;具有健脾宽中,润燥消水、清热解毒、益气的功效;主治痞积泻痢、腹胀羸瘦、妊娠中毒、疮痈肿毒、外伤出血等。黄豆还能抗菌消炎,对咽炎、结膜炎、口腔炎、菌痢、肠炎有效。

[0016] 红豆性平,味甘、酸。功能主治:利水消种,解毒排脓。用于水肿胀满、脚气浮肿、黄疸尿赤、风湿热痹、痈肿疮毒、肠痈腹痛。

[0017] 核桃果在国外,人称“大力士食品”、“营养丰富的坚果”、“益智果”;在国内享有“万岁子”、“长寿果”、“养人之宝”的美称。其卓越的健脑效果和丰富的营养价值,已经为越来越多的人所推崇。核桃味甘、性温,入肾、肺、大肠经。可补肾、固精强腰、温肺定喘、润肠通便。主治:肾虚喘嗽、腰痛;(核中木质隔层)味苦、性温;补肾,涩精。

[0018] 葵花籽性味甘平,入大肠经,有驱虫止痢之功。性味:甘、平,无毒。功用:平肝祛风,清湿热,消滞气。

[0019] 芝麻味甘、性平,入肝、肾、肺、脾经。有补血明目、祛风润肠、生津通乳、益肝养发、强身体,抗衰老之功效。可用于治疗身体虚弱、头晕耳鸣、高血压、高血脂、咳嗽、身体虚弱、头发早白、贫血萎黄、津液不足、大便燥结、乳少、尿血等症。葛根味甘微辛,气清香,性凉,主入脾胃经。有发表解肌,升阳透疹,解热生津之功效。用于治疗脾虚泄泻、热病口渴、主治外感发热,头颈痛强,麻疹透发不畅,温病口渴,消渴,酒毒,胸痹心痛等病症。

[0020] 花生味甘、性平。能补脾益气,润肺化痰,催乳,滑肠,止血。种仁含丰富的脂肪油,油中含多种脂肪酸的甘油酯,其不饱和脂肪酸占80%以上;又含较丰富的蛋白质,多种人体必需的氨基酸;卵磷脂、嘌呤、胆碱、胡萝卜素、维生素B₁、B₂、E、泛酸,钙、磷、铁、甾醇、三萜皂甙、纤维素等。种皮含脂质、甾醇、鞣质等。用于脾虚少食,消瘦乏力或小儿营养不良;久咳肺虚或肺癆咳嗽;产后缺乳而气血不足者;脾气虚弱,脚气,两胫肿大,步履沉重;大便燥结;紫癜。

[0021] 中医认为苹果具有生津止渴、润肺除烦、健脾益胃、养心益气、润肠、止泻、解暑、醒酒等功效。城市生活节奏十分紧张,职业人群的压力很大,很多人都有不同程度的紧张、忧郁,这时拿起一个苹果闻一闻,不良情绪就会有所缓解,同时还有提神醒脑之功。

[0022] 香蕉性寒味甘,远古书籍中早有记载其营养价值,功效包括清热解毒、润肠通便、润肺止咳、降低血压和滋补作用等。

[0023] 前几年流行的即冲式胡辣汤,随快捷但还是得冲,只有在家和单位等固定场所进

行。因而改善和使人群形成吃早餐的习惯,就必须从简单快捷、营养上下功夫。

[0024] 本发明饮料营养丰富,口感好,富含蛋白质、不饱和脂肪酸、维生素、矿物质、和提供能量的糖等营养物质,且恰好迎合了人们对快捷早餐的需求,开盒即可饮用,边走边饮用,完全可代替坐在早餐店中吃早餐怕浪费时间,或在办公室吃早餐的不文明行为。该饮料在任何场合均可食用,还可替代早餐食用,特别适合来不及吃早餐的上班族。

具体实施方式

[0025] 以下以通过优选实施例对本发明工艺作进一步的详细说明,但本发明的保护范围并不局限于此。

[0026] 下述实施例 1 和 4 中,制浆时水的添加量为原料重量的 5 倍;实施例 2 和 3 中,制浆时水的添加量为原料重量的 3 倍。

[0027] 实施例 1

一种山药粗粮饮料,每 1000 重量份饮料中含有下述重量配比的原料:山药 10 份、粗粮 40 份(其中燕麦 10 份、薏米仁 15 份、红豆 15 份)、坚果 20 份(其中葵花籽 4 份、花生 6 份、核桃 10 份)、葛根 3 份、香蕉 3 份、苹果 3 份、蜂蜜 2 份、羧甲基纤维素钠 2 份、白砂糖 1.5 份,余量为水。

[0028] 所述山药粗粮饮料的制备方法,其包括如下步骤:

1)将清洗过的山药于 90℃预煮 20min,捞出,与新鲜水混合后制浆,经 60 目振动筛过滤后,滤液入调配罐;

2)将清洗过的粗粮及葛根用水浸泡 5h 后,90℃预煮 35min(使其软化和成熟),捞出后连同煮制水一起用胶体磨制浆,经 60 目振动筛过滤后,滤液入调配罐;

3)将清洗过的坚果于 90℃预煮 20min,捞出后连同煮制水一起用胶体磨制浆,经 80 目振动筛过滤后,滤液入调配罐;

4)苹果直接制浆,经 60 目振动筛过滤后,滤液中加入苹果重量 3% 的维生素 C,混匀,入调配罐;

5)去皮后的香蕉直接制浆,制得的浆液经 60 目振动筛过滤后,滤液入调配罐;

6)将稳定剂在乳化罐中用 85℃水溶解后,入调配罐;

7)将蜂蜜、甜味剂在化糖罐中用水溶解后,打入调配罐;在调配罐中加入余量的水(定容至 1000 份)混匀后经均质、脱气、杀菌和灌装得山药粗粮饮料成品。

[0029] 实施例 2

一种山药粗粮饮料,每 1000 重量份饮料中含有下述重量配比的原料:山药 40 份、粗粮 80 份(其中燕麦 20 份、薏米仁 15 份、红豆 20 份、大米 10 份、大豆 15 份)、坚果 25 份(其中葵花籽 8 份、花生 10 份、核桃 7 份)、葛根 7 份、香蕉 6 份、苹果 5 份、蜂蜜 4 份、黄原胶 1.2 份、瓜尔豆胶 0.8、A-K 糖 0.2 份、木糖醇 30 份,余量为水。

[0030] 所述山药粗粮饮料的制备方法,其包括如下步骤:

1)将清洗过的山药于 95℃预煮 15min,捞出,与新鲜水混合后制浆,经 60 目振动筛过滤后,滤液入调配罐;

2)将清洗过的粗粮及葛根用水浸泡 6h 后,95℃预煮 15min(使其软化和成熟),捞出后连同煮制水一起用胶体磨制浆,经 60 目振动筛过滤后,滤液入调配罐;

3) 将清洗过的坚果于 95℃ 预煮 15min, 捞出后连同煮制水一起用胶体磨制浆, 经 80 目振动筛过滤后, 滤液入调配罐;

4) 苹果直接制浆, 经 60 目振动筛过滤后, 滤液中加入苹果重量 2% 的维生素 C, 混匀, 入调配罐;

5) 去皮后的香蕉直接制浆, 制得的浆液经 60 目振动筛过滤后, 滤液入调配罐;

6) 将稳定剂在乳化罐中用 85℃ 水溶解后, 入调配罐;

7) 将蜂蜜、甜味剂在化糖罐中用水溶解, 经 300 目滤网过滤后打入调配罐; 在调配罐中加入余量的水(定容至 1000 份) 混匀后经均质、脱气、杀菌和灌装得山药粗粮饮料成品。

[0031] 实施例 3

一种山药粗粮饮料, 每 1000 重量份饮料中含有下述重量配比的原料: 山药 50 份、粗粮 60 份(其中燕麦 15 份、薏米仁 20 份、红豆 15 份、大豆 10 份)、坚果 15 份(其中芝麻 5 份、花生 5 份、核桃 5 份)、葛根 5 份、香蕉 2 份、苹果 4 份、蜂蜜 2 份、黄原胶 3 份、甜菊糖 0.1 份、木糖醇 60 份, 余量为水。

[0032] 制备方法参照实施例 2。

[0033] 实施例 4

一种山药粗粮饮料, 每 1000 重量份饮料中含有下述重量配比的原料: 山药 10 份、粗粮 30 份(其中燕麦 15 份、红豆 15 份)、坚果 10 份(其中花生 5 份、核桃 5 份)、葛根 3 份、香蕉 8 份、苹果 8 份、蜂蜜 5 份、黄原胶 1 份、羧甲基纤维素钠 1 份、三氯蔗糖 0.1 份、甜菊糖 0.2 份、木糖醇 30 份, 余量为水。

[0034] 制备方法参照实施例 1。