



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103719981 A

(43) 申请公布日 2014. 04. 16

(21) 申请号 201310727926. 6

(22) 申请日 2013. 12. 17

(71) 申请人 彭聪

地址 241300 安徽省芜湖市南陵县籍山镇南
大街 32 号

(72) 发明人 彭聪 李正明

(51) Int. Cl.

A23L 2/02 (2006. 01)

A23L 2/84 (2006. 01)

A23L 1/29 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种蔓越莓果汁饮料及其制作方法

(57) 摘要

本发明涉及一种蔓越莓果汁饮料及其制作方法,采用的加工步骤主要为,原料预处理、打浆、酶处理、过滤、调配、均质、杀菌、罐装、检验、贮藏。本发明是以蔓越莓为主要原料,经过酶解,能够改变原料的组织结构,析出更多营养成分,充分保留了原料内的营养物质,使饮料具有能养颜美容、改善便秘、预防老年痴呆、可以适度降低血压等保健功能,同时蔓越莓果汁饮料风味独特,口感好,加工方法简便易于掌握。

1. 一种蔓越莓果汁饮料及其制作方法,采用以下步骤:
 - A、原料预处理:挑选新鲜、成熟、完整的蔓越莓,用清水清洗;
 - B、打浆:将清洗后的蔓越莓进行打浆,加工成浆液;
 - C、酶处理:按原料重量 1-2%的比例向浆液中添加混合酶,温度控制为 40-50℃,时间为 4-6 小时;
 - D、过滤:将酶处理后的浆液过滤,制得蔓越莓果汁;
 - E、调配:将蔓越莓果汁、白砂糖、食用酸和香精,其余为水,按一定比例混合,搅拌均匀,制成混合液;
 - F、均质:将混合液均质处理,温度为 60-70℃,采用二级均质,一级均质压力为 18-20Mpa,二级均质压力 4-6Mpa;
 - G、杀菌:采用瞬间杀菌法,温度 90-95℃,时间 15-30s;
 - H、罐装:中空无菌环境下罐装;
 - I、检验、贮藏:检验罐装是否合格,常温下贮藏。
2. 根据权利要求 1 所述的蔓越莓果汁饮料及其制作方法,其特征在于:所述的步骤 C 中的混合酶由以下组份组成:果胶酶为 40-50 重量份、纤维素酶为 25-30 重量份,半纤维素酶 25-30 重量份。
3. 根据权利要求 1 所述的蔓越莓果汁饮料及其制作方法,其特征在于:所述的步骤 E 中一定比例为以下组份,其中蔓越莓果汁 30-40%、白砂糖 8-12%、食用酸 0.3-0.6%、香精 0.1-0.5%,其余为水。

一种蔓越莓果汁饮料及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种饮料的加工方法,尤其是涉及一种蔓越莓果汁饮料及其制作方法。

背景技术

[0002] 蔓越莓,又称小红莓、酸果蔓、蔓越橘,是杜鹃花科越橘属红莓苔子亚属的俗称,其含有丰富的维生素 A、维生素 C、维生素 E、花色素、马尿酸、儿茶素、疫苗素等,具有非常好的抗氧化、抗菌及净化效益,蔓越莓汁可以有效抑制幽门螺旋杆菌,抵抗细菌性胃溃疡,并且具有很强的抗氧化作用,可降低低密度胆固醇及三酸甘油酯,特别适合女性食用。现有的蔓越莓汁加工方式多采用直接打浆取汁的方法,营养成分不能充分析出、口感不佳。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于,充分提取出蔓越莓的营养成分,提供一种营养丰富、养颜美容、抗氧化、抗菌等多种保健功能的蔓越莓果汁饮料及其制作方法。

[0004] 本发明解决其技术问题所采取的技术方案是:

[0005] 一种蔓越莓果汁饮料及其制作方法,按如下步骤进行:

[0006] A、原料预处理:挑选新鲜、成熟、完整的蔓越莓,用清水清洗;

[0007] B、打浆:将清洗后的蔓越莓进行打浆,加工成浆液;

[0008] C、酶处理:按原料重量 1-2% 的比例向浆液中添加混合酶,温度控制为 40-50℃,时间为 4-6 小时;

[0009] D、过滤:将酶处理后的浆液过滤,制得蔓越莓果汁;

[0010] E、调配:将蔓越莓果汁、白砂糖、食用酸和香精,其余为水,按一定比例混合,搅拌均匀,制成混合液;

[0011] F、均质:将混合液均质处理,温度为 60-70℃,采用二级均质,一级均质压力为 18-20Mpa,二级均质压力 4-6Mpa;

[0012] G、杀菌:采用瞬间杀菌法,温度 90-95℃,时间 15-30s;

[0013] H、罐装:中空无菌环境下罐装;

[0014] I、检验、贮藏:检验罐装是否合格,常温下贮藏。

[0015] 作为优选,所述的步骤 C 中的混合酶由以下组份组成:果胶酶为 40-50 重量份、纤维素酶为 25-30 重量份,半纤维素酶 25-30 重量份。

[0016] 作为优选,所述的步骤 E 中一定比例为以下组份,其中蔓越莓果汁 30-40%、白砂糖 8-12%、食用酸 0.3-0.6%、香精 0.1-0.5%,其余为水。

[0017] 相较于现有技术,本发明是以蔓越莓为主要原料,经过酶解,能够改变原料的组织结构,析出更多营养成分,充分保留了原料内的营养物质,使饮料具有能养颜美容、改善便秘、预防老年痴呆、可以适度降低血压等保健功能,同时蔓越莓果汁饮料风味独特,口感好,加工方法简便易于掌握。

具体实施方式

[0018] 实施例 1：

[0019] A、原料预处理：挑选新鲜、成熟、完整的蔓越莓，用清水清洗；

[0020] B、打浆：将 10kg 清洗后的蔓越莓进行打浆，加工成浆液；

[0021] C、酶处理：按原料重量 1% 的比例向浆液中添加混合的果胶酶 50g、纤维素酶 25g 和半纤维素酶 25g，温度控制为 40℃，时间为 6 小时；

[0022] D、过滤：将酶处理后的浆液过滤，制得蔓越莓果汁；

[0023] E、调配：取蔓越莓果汁 3kg、白砂糖 0.8kg、食用酸 0.03kg 和香精 0.01kg，其余为水，混合均匀，制成混合液；

[0024] F、均质：将混合液均质处理，温度为 60℃，采用二级均质，一级均质压力为 18Mpa，二级均质压力 6Mpa；

[0025] G、杀菌：采用瞬间杀菌法，温度 90℃，时间 30s；

[0026] H、罐装：中空无菌环境下罐装；

[0027] I、检验、贮藏：检验罐装是否合格，常温下贮藏。

[0028] 实施例 2：

[0029] A、原料预处理：挑选新鲜、成熟、完整的蔓越莓，用清水清洗；

[0030] B、打浆：取 9kg 的蔓越莓和 1kg 的蓝莓进行打浆，加工成浆液；

[0031] C、酶处理：按原料重量 1.5% 的比例向浆液中添加混合的果胶酶 70g、纤维素酶 40g 和半纤维素酶 40g，温度控制为 45℃，时间为 5 小时；

[0032] D、过滤：将酶处理后的浆液过滤，制得蔓越莓果汁；

[0033] E、调配：取蔓越莓果汁 3.5kg、白砂糖 1kg、食用酸 0.05kg 和香精 0.01kg，其余为水，制成混合液混合均匀，制成混合液；

[0034] F、均质：将混合液均质处理，温度为 65℃，采用二级均质，一级均质压力为 19Mpa，二级均质压力 5Mpa；

[0035] G、杀菌：采用瞬间杀菌法，温度 93℃，时间 24s；

[0036] H、罐装：中空无菌环境下罐装；

[0037] I、检验、贮藏：检验罐装是否合格，常温下贮藏。

[0038] 实施例 3：

[0039] A、原料预处理：挑选新鲜、成熟、完整的蔓越莓，用清水清洗；

[0040] B、打浆：将 10kg 清洗后的蔓越莓进行打浆，加工成浆液；

[0041] C、酶处理：按原料重量 2% 的比例向浆液中添加混合的果胶酶 80g、纤维素酶 60g 和半纤维素酶 60g，温度控制为 50℃，时间为 4 小时；

[0042] D、过滤：将酶处理后的浆液过滤，制得蔓越莓果汁；

[0043] E、调配：取蔓越莓果汁 4kg、余甘子汁 1.5kg、白砂糖 1.2kg、食用酸 0.06kg 和香精 0.05kg，其余为水，制成混合液混合均匀，制成混合液；

[0044] F、均质：将混合液均质处理，温度为 70℃，采用二级均质，一级均质压力为 20Mpa，二级均质压力 4Mpa；

[0045] G、杀菌：采用瞬间杀菌法，温度 95℃，时间 15s；

- [0046] H、罐装：中空无菌环境下罐装；
- [0047] I、检验、贮藏：检验罐装是否合格，常温下贮藏。
- [0048] 本发明未涉及部分均与现有技术相同或可采用现有技术加以实现。