



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107927468 A

(43)申请公布日 2018.04.20

(21)申请号 201711104948.1

(22)申请日 2017.11.10

(71)申请人 何培文

地址 525243 广东省茂名市高州市曹江镇
华坑河角村3号

(72)发明人 何培文

(74)专利代理机构 广州市南锋专利事务有限
公司 44228

代理人 张志醒

(51) Int. Cl.

A23L 2/02(2006.01)

A23L 2/04(2006.01)

A23L 33/105(2016.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种红枣果汁饮料及其制备工艺

(57)摘要

本发明公开了一种红枣果汁饮料及其制备工艺,其主要由以下重量份的原料制成:红枣20-40%,枸杞0.5-2%,甘草0.01-0.05%,菊花0.01-0.08%,甜叶菊0.05-0.2%,酸味剂0.05-0.1%,其余为水。其制备方法是按以下步骤操作的:(1)原料准备;(2)加热、加压处理;(3)一次提取;(4)二次提取;(5)调配、灌装。本发明是以红枣为主要原料,辅以其他中药成分制成红枣果汁饮料,是一种健康营养的纯天然果汁饮品,口感细腻、酸甜适宜,并且具有红枣独特的香味。

1. 一种红枣果汁饮料,其特征在于,有以下重量份的原料制成:
红枣20-40%,枸杞0.5-2%,甘草0.01-0.05%,菊花0.01-0.08%,甜叶菊0.05-0.2%,酸味剂0.05-0.1%,其余为水。
2. 一种红枣果汁饮料,其特征在于,有以下重量份的原料制成:
红枣20-30%,枸杞1-2%,甘草0.03-0.05%,菊花0.05-0.08%,甜叶菊0.1-0.2%,酸味剂0.08-0.1%,其余为水。
3. 一种红枣果汁饮料,其特征在于,有以下重量份的原料制成:
红枣30-40%,枸杞0.5-1%,甘草0.01-0.03%,菊花0.01-0.05%,甜叶菊0.05-0.1%,酸味剂0.05-0.08%,其余为水。
4. 一种红枣果汁饮料,其特征在于,有以下重量份的原料制成:
红枣30%,枸杞1%,甘草0.03%,菊花0.05%,甜叶菊0.1%,酸味剂0.08%,其余为水。
5. 如权利要求1-4任一项所述的一种红枣果汁饮料制备工艺,其特征在于,包括以下步骤:
 - (1) 原料准备:准备红枣、枸杞、甘草、菊花、甜叶菊、酸味剂等原料;
 - (2) 加热、加压处理:将红枣清洗、喷淋,经冷破碎、压榨后得到红枣果浆,放入密闭容器中,加热到110-120℃、加压到3-5MPa,保持8-10s后突然减压至常压、在5-8min冷却至室温,过滤,得到红枣果汁;
 - (3) 一次提取:将枸杞、甘草、菊花、甜叶菊破碎后放入提取罐,加入7-8倍重量份的90-95℃的纯净水,一次提取的温度为90-95℃,时间为1-2小时,每隔10-15min开启空气泵吹气1次,每次吹气3-5min;一次提取结束后,将一次提取料液输送过滤器,用150-200目滤布过滤,得滤液为一次提取物,将滤渣返回提取罐内;
 - (4) 二次提取:向上述滤渣加入3-4倍重量份的85-90℃的纯净水,二次提取的温度为85-90℃,时间为30-60min,二次提取结束后,将二次提取料液输送过滤器,用200-300目滤布过滤,得滤液为二次提取物;
 - (5) 调配、灌装:将上述红枣果汁、一次提取物、二次提取物以及酸味剂按一定比例混合,搅拌均匀,高速离心,UHT灭菌、灌装。
6. 如权利要求5所述的一种红枣果汁饮料制备工艺,其特征在于,所述步骤(5)中的酸味剂为柠檬酸、苹果酸。
7. 如权利要求5所述的一种红枣果汁饮料制备工艺,其特征在于,所述步骤(5)中高速离心,转速为8000-10000rpm、8-10min;所述的UHT灭菌,温度为130℃~140℃、3-10秒。

一种红枣果汁饮料及其制备工艺

技术领域

[0001] 本发明涉及一种果汁饮料,具体涉及一种红枣果汁饮料。

背景技术

[0002] 红枣,又名大枣。特点是维生素含量非常高,有“天然维生素丸”的美誉,具有滋阴补阳,补血之功效。红枣味甘性温、归脾胃经,有补中益气、养血安神、缓和药性的功能;而现代的药理学则发现,红枣含有蛋白质、糖类、有机酸、维生素A、维生素C、多种微量钙以及氨基酸等丰富的营养成份。

[0003] 枣能提高人体免疫力,并可抑制癌细胞:药理研究发现,红枣能促进白细胞的生成,降低血清胆固醇,提高血清白蛋白,保护肝脏,红枣中还含有抑制癌细胞,甚至可使癌细胞向正常细胞转化的物质。枣所含的芦丁,能使血管软化,从而降低血压,对高血压病有防治功效。抗过敏、除腥臭、怪味、宁心安神、益智健脑、增强食欲。有很好的增强肌力、消除疲劳、扩张血管、增加心肌收缩力、改善心肌营养。

[0004] 大枣含有大量的糖类物质,主要为葡萄糖,还含有果糖、蔗糖及由葡萄糖和果糖组成的低聚糖、阿拉伯聚糖及半乳糖聚糖等;并含有大量的维生素C、核黄素、硫胺素、胡萝卜素、尼克酸等多种维生素。具有较强的补养作用,能提高人体免疫功能,增强抗病能力。经常食用鲜枣的人很少患胆结石,这是因为鲜枣中丰富的维生素C,使体内多余的胆固醇转变为胆汁酸,胆固醇少了,结石形成的概率也就随之减少。枣中富含钙和铁,对防治骨质疏松、产后贫血有重要作用,中老年人更年期经常会骨质疏松,正在生长发育高峰的青少年和女性容易发生贫血,大枣对他们会有十分理想的食疗作用,其效果通常是药物不能比拟的。

[0005] 枸杞子味甘、性平,具有滋阴补血,益精明目等作用。中医常用于治疗因肝肾阴虚或精血不足而引起的头昏、目眩腰膝酸软、阳痿早泄、遗精、白带过多及糖尿病等症。枸杞是名贵的药材和滋补品,能够养肝明目安神,令人长寿。枸杞的产区主要集中在西北地区,宁夏的枸杞最为着名,另外甘肃、青海等地的枸杞品质也很高。

[0006] 枸杞全身都是宝,枸杞子富含枸杞蛋白多糖、维生素C、磷、铁等多种营养成分,能补虚生精,用来入药或泡茶、泡酒、炖汤,如能经常饮用,便可强身健体。枸杞的叶、花、根也是上等的美食补品。枸杞果皮中富含的有效成分之一—枸杞多糖(LBP)对骨髓造血功能和各项细胞免疫指标有明显的增强作用,能明显提高机体血液、肝和肌组织的超氧化歧化酶(SOD)的活性含量,从而有利于活性氧的清除,延缓衰老和抗疲劳;增加抗体形成细胞的数量,提高抗体效果。

[0007] “绿色、天然、营养、健康”成为了饮料行业发展的主旋律和引领市场流行的新趋势。红枣被卫生部列为“既是食品又是药品”的药食两用资源,使用红枣作为原料制成的果汁饮料不仅营养丰富,风味独特,而且具有滋阴补血、延年益寿、调节免疫等保健作用。

发明内容

[0008] 为了实现以上技术效果,本发明提供了以下技术方案:

一种红枣果汁饮料,其特征在在于,有以下重量份的原料制成:

红枣20-40%,枸杞0.5-2%,甘草0.01-0.05%,菊花0.01-0.08%,甜叶菊0.05-0.2%,酸味剂0.05-0.1%,其余为水;

一种红枣果汁饮料,其特征在在于,有以下重量份的原料制成:

红枣20-30%,枸杞1-2%,甘草0.03-0.05%,菊花0.05-0.08%,甜叶菊0.1-0.2%,酸味剂0.08-0.1%,其余为水;

一种红枣果汁饮料,其特征在在于,有以下重量份的原料制成:

红枣30-40%,枸杞0.5-1%,甘草0.01-0.03%,菊花0.01-0.05%,甜叶菊0.05-0.1%,酸味剂0.05-0.08%,其余为水;

一种红枣果汁饮料,其特征在在于,有以下重量份的原料制成:

红枣30%,枸杞1%,甘草0.03%,菊花0.05%,甜叶菊0.1%,酸味剂0.08%,其余为水。

[0009] 本发明的另一目的提供一种红枣果汁饮料制备工艺,包括以下步骤:

(1)原料准备:准备红枣、枸杞、甘草、菊花、甜叶菊、酸味剂等原料;

(2)加热、加压处理:将红枣清洗、喷淋,经冷破碎、压榨后得到红枣果浆,放入密闭容器中,加热到110-120℃、加压到3-5MPa,保持8-10s后突然减压至常压、在5-8min冷却至室温,过滤,得到红枣果汁;

(3)一次提取:将枸杞、甘草、菊花、甜叶菊破碎后放入提取罐,加入7-8倍重量份的90-95℃的纯净水,一次提取的温度为90-95℃,时间为1-2小时,每隔10-15min开启空气泵吹气1次,每次吹气3-5min;一次提取结束后,将一次提取料液输送过滤器,用150-200目滤布过滤,得滤液为一次提取物,将滤渣返回提取罐内;

(4)二次提取:向上述滤渣加入3-4倍重量份的85-90℃的纯净水,二次提取的温度为85-90℃,时间为30-60min,二次提取结束后,将二次提取料液输送过滤器,用200-300目滤布过滤,得滤液为二次提取物;

(5)调配、灌装:将上述红枣果汁、一次提取物、二次提取物以及酸味剂按一定比例混合,搅拌均匀,高速离心,UHT灭菌、灌装。

[0010] 优选地,所述步骤(5)中的酸味剂为柠檬酸、苹果酸。

[0011] 优选地,所述步骤(5)中高速离心,转速为8000-10000rpm、8-10min;所述的UHT灭菌,温度为130℃~140℃、3-10秒。

[0012] 本发明的有益效果:本发明以红枣为主要原料,辅以其他中药成分制成红枣果汁饮料,是一种健康营养的天然果汁饮品,口感细腻、酸甜适宜,并且具有红枣独特的香味。长期饮用能提高人体免疫功能,增强抗病能力。

[0013] 本发明的技术方案中,通过加压、加热处理,果浆在高压以及高剪切力、高水分的环境中,通过连续混和、调质、升温、增压和骤然降压、降温后使蛋白质、可溶性纤维等长链结构变为短链结构的程度增加,同时,时间短,对果汁的色、香、味破坏少。

具体实施例

[0014] 实施例1

一种红枣果汁饮料,其特征在在于,有以下重量份的原料制成:

红枣20%,枸杞2%,甘草0.05%,菊花0.08%,甜叶菊0.2%,酸味剂0.1%,其余为水。

[0015] 其制备工艺,包括以下步骤:

(1)原料准备:准备红枣、枸杞、甘草、菊花、甜叶菊、酸味剂等原料;

(2)加热、加压处理:将红枣清洗、喷淋,经冷破碎、压榨后得到红枣果浆,放入密闭容器中,加热到110℃、加压到3MPa,保持8s后突然减压至常压、在5min冷却至室温,过滤,得到红枣果汁;

(3)一次提取:将枸杞、甘草、菊花、甜叶菊破碎后放入提取罐,加入8倍重量份的95℃的纯净水,一次提取的温度为95℃,时间为2小时,每隔15min开启空气泵吹气1次,每次吹气5min;一次提取结束后,将一次提取料液输送过滤器,用150目滤布过滤,得滤液为一次提取物,将滤渣返回提取罐内;

(4)二次提取:向上述滤渣加入3倍重量份的85℃的纯净水,二次提取的温度为85℃,时间为60min,二次提取结束后,将二次提取料液输送过滤器,用300目滤布过滤,得滤液为二次提取物;

(5)调配、灌装:将上述红枣果汁、一次提取物、二次提取物以及柠檬酸按一定比例混合,搅拌均匀,高速离心,转速为10000rpm、10min,UHT灭菌,温度为130℃、8秒,灌装。

[0016] 实施例2

一种红枣果汁饮料,其特征在于,有以下重量份的原料制成:

红枣40%,枸杞0.5%,甘草0.01%,菊花0.01%,甜叶菊0.05%,酸味剂0.05%,其余为水。

[0017] 其制备工艺,包括以下步骤:

(1)原料准备:准备红枣、枸杞、甘草、菊花、甜叶菊、酸味剂等原料;

(2)加热、加压处理:将红枣清洗、喷淋,经冷破碎、压榨后得到红枣果浆,放入密闭容器中,加热到115℃、加压到5MPa,保持8s后突然减压至常压、在5min冷却至室温,过滤,得到红枣果汁;

(3)一次提取:将枸杞、甘草、菊花、甜叶菊破碎后放入提取罐,加入8倍重量份的90℃的纯净水,一次提取的温度为90℃,时间为2小时,每隔15min开启空气泵吹气1次,每次吹气5min;一次提取结束后,将一次提取料液输送过滤器,用150目滤布过滤,得滤液为一次提取物,将滤渣返回提取罐内;

(4)二次提取:向上述滤渣加入3倍重量份的85℃的纯净水,二次提取的温度为85℃,时间为40min,二次提取结束后,将二次提取料液输送过滤器,用300目滤布过滤,得滤液为二次提取物;

(5)调配、灌装:将上述红枣果汁、一次提取物、二次提取物以及苹果酸按一定比例混合,搅拌均匀,高速离心,转速为10000rpm、10min,UHT灭菌,温度为130℃、8秒,灌装。

[0018] 实施例3

一种红枣果汁饮料,其特征在于,有以下重量份的原料制成:

红枣30%,枸杞1%,甘草0.03%,菊花0.05%,甜叶菊0.1%,酸味剂0.08%,其余为水。

[0019] 其制备工艺,包括以下步骤:

(1)原料准备:准备红枣、枸杞、甘草、菊花、甜叶菊、酸味剂等原料;

(2)加热、加压处理:将红枣清洗、喷淋,经冷破碎、压榨后得到红枣果浆,放入密闭容器中,加热到115℃、加压到5MPa,保持8s后突然减压至常压、在5min冷却至室温,过滤,得到红枣果汁;

(3) 一次提取:将枸杞、甘草、菊花、甜叶菊破碎后放入提取罐,加入8倍重量份的95℃的纯净水,一次提取的温度为95℃,时间为2小时,每隔15min开启空气泵吹气1次,每次吹气5min;一次提取结束后,将一次提取料液输送过滤器,用150目滤布过滤,得滤液为一次提取物,将滤渣返回提取罐内;

(4) 二次提取:向上述滤渣加入3倍重量份的85℃的纯净水,二次提取的温度为85℃,时间为40min,二次提取结束后,将二次提取料液输送过滤器,用300目滤布过滤,得滤液为二次提取物;

(5) 调配、灌装:将上述红枣果汁、一次提取物、二次提取物以及苹果酸按一定比例混合,搅拌均匀,高速离心,转速为10000rpm、10min,UHT灭菌,温度为130℃、8秒,灌装。

[0020] 以上实施例对本发明进行具体的描述,只用于对本发明进行进一步说明,不能理解为对本发明保护范围的限定,该领域的技术工程师可根据上述发明的内容对本发明作出一些非本质的改进和调整。