



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105029588 A

(43) 申请公布日 2015. 11. 11

(21) 申请号 201510480396. 9

(22) 申请日 2015. 08. 08

(71) 申请人 明毅强

地址 241000 安徽省芜湖市镜湖区龙坊路百蕊山庄 9-2-301

(72) 发明人 明毅强

(51) Int. Cl.

A23L 2/04(2006. 01)

A23L 2/84(2006. 01)

A23L 2/52(2006. 01)

A23L 2/70(2006. 01)

A23L 1/29(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

榲桲饮料的制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种榲桲饮料的制备方法,其特征在于:采用榲桲为主料,经过原料预处理、打浆、酶处理、过滤、调配、均质、杀菌、罐装、检验、贮藏等步骤制作而成,采用本方法生产的榲桲饮料,充分保留榲桲的营养物质,通过均质使饮料的色泽稳定,避免了分层沉淀,采用果葡糖浆作为甜味剂,使饮料芳香味浓、酸甜可口,本方法操作简单、易于掌握,饮料营养丰富、饮用方便,具有祛湿解暑、消食下气、舒筋活络等。

1. 一种椴椴饮料的制备方法,按如下步骤进行:

A、原料预处理:取成熟、无腐烂、无病虫害的椴椴,清洗后,切块去籽处理,然后用 0.2% 的枸橼酸溶液浸泡护色,浸泡 6min;

B、打浆:将护色后的椴椴块经破碎机打浆处理,过 100 目的筛网过滤,制得椴椴浆液;

C、酶处理:取 9kg 的椴椴浆液与 1kg 的余甘子汁混合均匀,制得混合浆液,向混合浆液中加入 0.04kg 的果胶酶,温度控制为 50℃,时间为 2h,通过酶解,可以分解椴椴内的果胶,析出果实内的营养物质,酶解后,制得椴椴汁;

D、调配:取椴椴汁 5.5kg、果葡糖浆 0.9kg、木糖醇 0.6kg、百香果汁 0.2kg、食用酸 0.08kg、香精 0.05kg、黄原胶 0.02kg、麦芽糖醇 0.004kg,加水至 10kg,搅拌均匀,制成混合液,添加木糖醇、果葡糖浆,既不会提高饮用者的血糖含量,又使椴椴饮料味道美味爽口、回味绵长;

E、均质:将搅拌均匀的混合液均质处理,温度为 80℃,压力为 20Mpa,使其组织达到均一、细嫩,避免产生分层沉淀;

F、杀菌:采用瞬间杀菌法,温度 95℃,时间 10s,制得椴椴饮料;

G、罐装:将杀菌后的椴椴饮料冷却至 40℃,真空无菌环境下罐装;

H、检验、贮藏:检验罐装是否合格,常温下贮藏。

榲桲饮料的制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种饮料的制备方法,尤其是涉及一种榲桲饮料的制备方法。

背景技术

[0002] 榲桲,别名木梨、蛮檀等,蔷薇科榲桲属落叶小乔木,味甘、酸,性温。《开宝本草》记载:“主温中下气,消食,除心间醋水,去臭。”果实芳香味浓,含有多种营养物质,一般含干物质 15.5-23.9%,含糖 8-9.6%,有些品种高达 10.7%,苹果酸 0.93%,维生素 1.86%,矿物质 0.47-5.5%,鲜食具有特殊的清香味,果实内还含有儿茶素、黄磷素等活性物质,能增进血管强度,促进人体健康。中医认为榲桲性温无毒,有祛湿解暑、舒筋活络、消食及治疗中暑吐泻、腹胀、关节疼痛、痉挛、消化不良等症的作用。由于榲桲成熟期短,果实难保存,容易发霉腐烂,造成了资源的浪费,将榲桲加工成饮用方便、贮存时间长的饮料,提高了榲桲的营养价值与经济价值。

发明内容

[0003] 本发明针对榲桲成熟周期短、难贮存的缺陷,提供一种营养丰富、味道可口、饮用方便的榲桲饮料的制作方法。

[0004] 本发明解决其技术问题所采取的技术方案是:

一种榲桲饮料的制备方法,按如下步骤进行:

A、原料预处理:取成熟、无腐烂、无病虫害的榲桲,清洗后,切块去籽处理,然后用 0.2% 的枸橼酸溶液浸泡护色,浸泡 6min;

B、打浆:将护色后的榲桲块经破碎机打浆处理,过 100 目的筛网过滤,制得榲桲浆液;

C、酶处理:取 9kg 的榲桲浆液与 1kg 的余甘子汁混合均匀,制得混合浆液,向混合浆液中加入 0.04kg 的果胶酶,温度控制为 50℃,时间为 2h,通过酶解,可以分解榲桲内的果胶,析出果实内的营养物质,酶解后,制得榲桲汁;

D、调配:取榲桲汁 5.5kg、果葡糖浆 0.9kg、木糖醇 0.6kg、百香果汁 0.2kg、食用酸 0.08kg、香精 0.05kg、黄原胶 0.02kg、麦芽糖醇 0.004kg,加水至 10kg,搅拌均匀,制成混合液,添加木糖醇、果葡糖浆,既不会提高饮用者的血糖含量,又使榲桲饮料味道美味爽口、回味绵长;

E、均质:将搅拌均匀的混合液均质处理,温度为 80℃,压力为 20Mpa,使其组织达到均一、细嫩,避免产生分层沉淀;

F、杀菌:采用瞬间杀菌法,温度 95℃,时间 10s,制得榲桲饮料;

G、罐装:将杀菌后的榲桲饮料冷却至 40℃,真空无菌环境下罐装;

H、检验、贮藏:检验罐装是否合格,常温下贮藏。

[0005] 有益效果:采用本方法生产的榲桲饮料,充分保留榲桲的营养物质,通过均质使饮料的色泽稳定,避免了分层沉淀,采用果葡糖浆作为甜味剂,使饮料芳香味浓、酸甜可口,本方法操作简单、易于掌握,饮料营养丰富、饮用方便,具有祛湿解暑、消食下气、舒筋活络等。

具体实施方式

[0006] 实施例 1：

一种椴椴饮料的制备方法,按如下步骤进行：

A、原料预处理：取成熟、无腐烂、无病虫害的椴椴,清洗后,切块去籽处理,然后用 0.1% 的柠檬酸溶液浸泡护色,浸泡 8min；

B、打浆：将护色后的椴椴块经破碎机打浆处理,过 80 目的筛网过滤,制得椴椴浆液；

C、酶处理：向 10kg 椴椴浆液中加入 0.03kg 的果胶酶,温度控制为 45℃,时间为 4h,通过酶解,可以分解椴椴内的果胶,析出果实内的营养物质,酶解后,制得椴椴汁；

D、调配：取椴椴汁 4kg、果葡糖浆 0.8kg、木糖醇 0.5kg、食用酸 0.06kg、香精 0.03kg、黄原胶 0.01kg、麦芽糖醇 0.003kg,加水至 10kg,搅拌均匀,制成混合液,添加木糖醇、果葡糖浆,既不会提高饮用者的血糖含量,又使椴椴饮料味道美味爽口、回味绵长；

E、均质：将搅拌均匀的混合液均质处理,温度为 70℃,压力为 30 Mpa,使其组织达到均一、细嫩,避免产生分层沉淀；

F、杀菌：采用瞬间杀菌法,温度 90℃,时间 15s,制得椴椴饮料；

G、罐装：将杀菌后的椴椴饮料冷却至 30℃,真空无菌环境下罐装；

H、检验、贮藏：检验罐装是否合格,常温下贮藏。

[0007] 实施例 2：

一种椴椴饮料的制备方法,按如下步骤进行：

A、原料预处理：取成熟、无腐烂、无病虫害的椴椴,清洗后,切块去籽处理,然后用 0.15% 的柠檬酸溶液浸泡护色,浸泡 7min；

B、打浆：将护色后的椴椴块经破碎机打浆处理,过 90 目的筛网过滤,制得椴椴浆液；

C、酶处理：取 8kg 的椴椴浆液与 2kg 的龙葵浆液混合均匀,制得混合浆液,向混合浆液中加入 0.035kg 的果胶酶,温度控制为 48℃,时间为 3h,通过酶解,可以分解椴椴内的果胶,析出果实内的营养物质,酶解后,制得椴椴汁；

D、调配：取椴椴汁 5kg、果葡糖浆 1kg、木糖醇 0.4kg、树莓汁 0.2kg、食用酸 0.07kg、香精 0.04kg、黄原胶 0.015kg、麦芽糖醇 0.004kg,加水至 10kg,搅拌均匀,制成混合液,添加木糖醇、果葡糖浆,既不会提高饮用者的血糖含量,又使椴椴饮料味道美味爽口、回味绵长；

E、均质：将搅拌均匀的混合液均质处理,温度为 75℃,压力为 25 Mpa,使其组织达到均一、细嫩,避免产生分层沉淀；

F、杀菌：采用瞬间杀菌法,温度 93℃,时间 12s,制得椴椴饮料；

G、罐装：将杀菌后的椴椴饮料冷却至 35℃,真空无菌环境下罐装；

H、检验、贮藏：检验罐装是否合格,常温下贮藏。

[0008] 实施例 3：

一种椴椴饮料的制备方法,其特征在于,采用以下步骤：

A、原料预处理：取成熟、无腐烂、无病虫害的椴椴,清洗后,切块去籽处理,然后用 0.1-0.2% 的柠檬酸溶液浸泡护色,浸泡 6-8min；

B、打浆：将护色后的椴椴块经破碎机打浆处理,过 80-100 目的筛网过滤,制得椴椴浆液；

C、酶处理 :向椴椴浆液中加入其重量 0.3-0.4% 的果胶酶,温度控制为 45-50℃,时间为 2-4h,酶解后,制得椴椴汁 ;

D、调配 :取椴椴汁 40-55 重量份、果葡糖浆 8-10 重量份、木糖醇 4-6 重量份、食用酸 0.6-0.8 重量份、香精 0.3-0.5 重量份、黄原胶 0.1-0.2 重量份、麦芽糖醇 0.03-0.05 重量份,加水至 100 重量份,搅拌均匀,制成混合液 ;

E、均质 :将搅拌均匀的混合液均质处理,温度为 70-80℃,压力为 20-30 Mpa ;

F、杀菌 :采用瞬间杀菌法,温度 90-95℃,时间 10-15s,制得椴椴饮料 ;

G、罐装 :将杀菌后的椴椴饮料冷却至 30-40℃,真空无菌环境下罐装 ;

H、检验、贮藏 :检验罐装是否合格,常温下贮藏。

[0009] 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。