

[19] 中华人民共和国国家知识产权局



[12] 发明专利申请公布说明书

[21] 申请号 200810140266.0

[51] Int. Cl.

A23L 2/06 (2006.01)

A23L 1/212 (2006.01)

A23L 1/29 (2006.01)

[43] 公开日 2010年3月31日

[11] 公开号 CN 101683174A

[22] 申请日 2008.9.22

[21] 申请号 200810140266.0

[71] 申请人 孙敬兰

地址 264400 山东省文登市燕南东街8号2
单元501

[72] 发明人 孙敬兰

权利要求书2页 说明书4页

[54] 发明名称

一种无花果饮料及其生产工艺

[57] 摘要

本发明涉食品领域，具体地说是一种无花果饮料及其生产工艺，它是由无花果、白砂糖、蜂蜜、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、 β -胡萝卜素、水原料制成，此无花果饮料的生产工艺包括原料清洗、去皮、打浆、胶磨、过滤、调配、均质、真空脱气、瞬间灭菌、灌装、封口、杀菌、冷却、贴标、包装、成品，本发明营养丰富，含有多种人体所需的氨基酸和微量元素，具有开胃健脾，增强体质，提高人体免疫力的功效，且口味醇厚甜绵，协调醇和，生产方法独特。

1、一种无花果饮料，其特征在于它是由无花果、白砂糖、蜂蜜、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、 β -胡萝卜素、水为主要原料制成，无花果、白砂糖、蜂蜜、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、 β -胡萝卜素、水重量份数分别为：无花果 150-180 重量份、砂糖 30-50、蜂蜜 20-30、柠檬酸 5-10、苹果酸 5-10、柠檬酸钠 5-10、 β -胡萝卜素 5-10、水 850-1000。

2、一种无花果饮料的生产工艺，其特征是包括如下步骤：

(1) 原料挑选：应选用八成熟以上，肉质柔软的新鲜果实，剔除青色生果、烂果；

(2) 清洗：无花果皮薄质软，极不耐机械伤，充分成熟者果顶已开裂，且露肉，可以用筛动洗果机淋洗；

(3) 去皮：采用手工剥皮法，方法是从果梗剥向果顶；

(4) 打浆胶磨：采用双道打浆机（筛网直径第一道 1.0mm，第二道 0.6 mm）把破碎和制浆工艺连成一体。打浆时加入30 %砂滤无菌水以利于果浆流出，然后用胶体磨将果浆进一步细微化，以提高出率；

(5) 过滤：胶磨后的果浆用粗滤布过滤，以除去无花果籽及长纤维。再用内衬 120 目滤布的离心机进行离心，以进一步除去粗颗粒；

(6) 调配：按产品的质量要求，将无花果原浆、白砂糖、蜂蜜、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、 β -胡萝卜素，按照一定的方法及次序分别溶解后混和搅匀，用水定溶，测定糖、酸度，并做适当调整，再迅速加热 75~80 °C，保持 15 秒后，加入异抗坏血酸钠，然后用滤布过滤。

(7) 均质：采用高压均质机均质。均质的目的是使不同程度、不同比重的果肉颗粒更进一步细微化、均匀化，以减少不同颗粒之间的粒度悬殊及比重

差，使组织变得均匀细腻，增进果汁风味，改善色泽和外观，促进果胶的渗出，并使果汁与果胶亲合得更好，以保持果汁的均匀混浊度，抑制果汁分层或产生沉淀现象，均质压力为 18~20M Pa；

(8) 真空脱气：经真空脱气机脱气，降低饮料内的氧气含量，避免或减少果汁成分的氧化和色泽、风味的变化及抑制好气性微生物的繁殖。脱气温度为 45℃~55℃，真空度为0106~0108M Pa；

(9) 瞬间灭菌：利用瞬间杀菌器进行瞬间灭菌。采用的灭菌条件是 90~92℃，保持 16 秒；

(10) 灌装、封口：果汁灭菌后要趁热灌瓶，并立即封盖，瓶内温度在 85℃左右。空瓶需用、热水或蒸气预热至 65℃左右才能灌装，以免瓶子炸裂；

(11) 杀菌、冷却：灌装封口后用连续杀菌。

一种无花果饮料及其生产工艺

技术领域:

本**发明**涉及食品领域,具体的说是一种口味醇厚、营养丰富的无花果饮料及其生产工艺。

背景技术:

无花果具有很高的营养价值,它的果实富含糖、蛋白质、氨基酸、维生素和矿质元素,果实中含有18种氨基酸,其中有8种是人体必需氨基酸。无花果具有极高的药用价值,它的果实中含有大量的果胶和维生素,果实吸水膨胀后,能吸附多种化学物质。所以食用无花果后,能使肠道各种有害物质被吸附,然后排出体外,能净化肠道,促进有益菌类增殖,抑制血糖上升,维持正常胆固醇含量,迅速排出有毒物质。无花果含有丰富的蛋白质分解酶、脂酶、淀粉酶和氧化酶等酶类,它们都能促进蛋白质的分解。所以,当人们多食了富含蛋白质的荤食以后,以无花果做饭后的水果,有帮助消化的良好作用。无花果的果实、叶片、枝干乃至全株均可入药。果实除了开胃、助消化之外,还能止腹泻、治咽喉痛。无花果最重要的药用作用表现在对癌症的显著抑制作用方面,它的抗癌功效也得到世界各国公认,被誉为“21世纪人类健康的守护神”。无花果中含有多种抗癌物质,是研究抗癌药物的重要原料。日本科学家从无花果汁中提取苯甲醛、佛手柑内脂、补骨酯素等抗癌物质,这些物质对癌细胞抑制作用明显,尤其对胃癌有奇效。原苏联专家曾用小白鼠作试验,抑癌率为43%~64%。据南京农业大学和江苏肿瘤防治研究所的试验,无花果对EAC瘤株、S180瘤株、Lewis瘤株和HAC瘤株的抑癌率分别为53.8%、41.82%、48.85%和44.4%。胃癌病人服用无花果提取液后病情明显好转,镇痛效果也十分明显,有望成为我国乃至世界第一保健水

果。无花果对人体有益效果诸多，但是以无花果为原料制作的饮料制品存在生产工艺落后、营养流失严重的缺点。

发明内容：

本发明的目的就是提供一种营养丰富、开脾健胃、能显著提高人体免疫力的一种无花果饮料及其生产工艺。

本发明采用技术方案为：

一种无花果饮料，其特征在于它是由无花果、白砂糖、蜂蜜、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、 β -胡萝卜素、水为主要原料制成，无花果、白砂糖、蜂蜜、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、 β -胡萝卜素、水重量份数分别为：无花果 150-180 重量份、砂糖 30-50、蜂蜜 20-30、柠檬酸 5-10、苹果酸 5-10、柠檬酸钠 5-10、 β -胡萝卜素 5-10、水 850-1000，其生产工艺依次包括如下几个步骤：

(1) 原料挑选：应选用八成熟以上，肉质柔软的新鲜果实，剔除青色生果、烂果；(2) 清洗：无花果皮薄质软，极不耐机械伤。充分成熟者果顶已开裂，且露肉，可以用筛动洗果机淋洗；(3) 去皮：采用手工剥皮法。方法是从果梗剥向果顶；(4) 打浆胶磨：采用双道打浆机（筛网直径第一道 1.0mm，第二道 0.6 mm）把破碎和制浆工艺连成一体。打浆时加入 30% 砂滤无菌水以利于果浆流出，然后用胶体磨将果浆进一步细微化，以提高出率；(5) 过滤：胶磨后的果浆用粗滤布过滤，以除去无花果籽及长纤维。再用内衬 120 目滤布的离心机进行离心，以进一步除去粗颗粒；(6) 调配：按产品的质量要求，将无花果原浆、白砂糖、蜂蜜、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、 β -胡萝卜素，按照一定的方法及次序分别溶解后混和搅匀，用水定溶，测定糖、酸度，并做适当调整，再迅速加热 75~80 °C，保持 15 秒后，然后用滤布过滤；(7) 均质：采用高压均质机均质。均质的目的是使不同程度、不同比重

的果肉颗粒更进一步细微化、均匀化，以减少不同颗粒之间的粒度悬殊及比重差，使组织变得均匀细腻，增进果汁风味，改善色泽和外观，促进果胶的渗出，并使果汁与果胶亲合得更好，以保持果汁的均匀混浊度，抑制果汁分层或产生沉淀现象。均质压力为 18~20M Pa；（8）真空脱气：经真空脱气机脱气，降低饮料内的氧气含量，避免或减少果汁成分的氧化和色泽、风味的变化及抑制好气性微生物的繁殖。脱气温度为 45℃~55℃，真空度为 0.106~0.108M Pa；（9）瞬间灭菌：利用瞬间杀菌器进行瞬间灭菌。采用的灭菌条件是 90~92℃，保持 16 秒；（10）灌装、封口：果汁灭菌后要趁热灌瓶，并立即封盖，瓶内温度在 85℃左右。空瓶需用、热水或蒸气预热至 65℃左右才能灌装，以免瓶子炸裂；（11）杀菌、冷却：灌装封口后用连续杀菌。

本发明由于采用以上原料配比与生产工艺，营养丰富，含有多种人体所需的氨基酸和微量元素，具有开胃健脾，增强体质，提高人体免疫力的功效，且口味醇厚甜绵，协调醇和，生产方法独特等特点。

具体实施方式：

一种无花果饮料，其特征在于它是由无花果、白砂糖、蜂蜜、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、β-胡萝卜素、水为主要原料制成，无花果、白砂糖、蜂蜜、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、β-胡萝卜素、水重量份数分别为：无花果 150-180 重量份、砂糖 30-50、蜂蜜 20-30、柠檬酸 5-10、苹果酸 5-10、柠檬酸钠 5-10、β-胡萝卜素 5-10、水 850-1000，其生产工艺依次包括如下几个步骤：（1）原料挑选：应选用八成熟以上，肉质柔软的新鲜果实，剔除青色生果、烂果；（2）清洗：无花果皮薄质软，极不耐机械伤。充分成熟者果顶已开裂，且露肉，可以用筛动洗果机淋洗；（3）去皮：采用手工剥皮法。方法

是从果梗剥向果顶；(4)打浆胶磨：采用双道打浆机（筛网直径第一道 1.0mm，第二道 0.6 mm）把破碎和制浆工艺连成一体。打浆时加入 30 %砂滤无菌水以利于果浆流出，然后用胶体磨将果浆进一步细微化，以提高出率；(5)过滤：胶磨后的果浆用粗滤布过滤，以除去无花果籽及长纤维。再用内衬 120 目滤布的离心机进行离心，以进一步除去粗颗粒；（6）调配：按产品的质量要求，将无花果原浆、白砂糖、蜂蜜、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、 β -胡萝卜素，按照一定的方法及次序分别溶解后混和搅匀，用水定溶，测定糖、酸度，并做适当调整，再迅速加热 75~80 °C，保持 15 秒后，然后用滤布过滤；（7）均质：采用高压均质机均质。均质的目的是使不同程度、不同比重的果肉颗粒更进一步细微化、均匀化，以减少不同颗粒之间的粒度悬殊及比重差，使组织变得均匀细腻，增进果汁风味，改善色泽和外观，促进果胶的渗出，并使果汁与果胶亲合得更好，以保持果汁的均匀混浊度，抑制果汁分层或产生沉淀现象。均质压力为 18~20M Pa；（8）真空脱气：经真空脱气机脱气，降低饮料内的氧气含量，避免或减少果汁成分的氧化和色泽、风味的变化及抑制好气性微生物的繁殖。脱气温度为 45 °C~55 °C，真空度为 0106~0108M Pa；（9）瞬间灭菌：利用瞬间杀菌器进行瞬间灭菌。采用的灭菌条件是 90~92 °C，保持 16 秒；（10）灌装、封口：果汁灭菌后要趁热灌瓶，并立即封盖，瓶内温度在 85 °C左右。空瓶需用、热水或蒸气预热至 65 °C左右才能灌装，以免瓶子炸裂；（11）杀菌、冷却：灌装封口后用连续杀菌。