



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107788284 A

(43)申请公布日 2018.03.13

(21)申请号 201610775525.1

(22)申请日 2016.08.31

(71)申请人 张子亮

地址 529000 广东省江门市开平长沙街道
办事处祥苑中路5号2幢505房

(72)发明人 张子亮

(74)专利代理机构 广州嘉权专利商标事务所有
限公司 44205

代理人 江侧燕

(51) Int. Cl.

A23L 2/02(2006.01)

A23L 2/52(2006.01)

A23L 33/00(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种枸杞山楂复合饮料的制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种枸杞山楂复合饮料的制备方法,包括以下步骤:(1)将新鲜山楂洗干净压榨;(2)将山楂汁加入枸杞汁和水后加热搅拌,冷却过滤得到提取液;(3)将提取液和乳化剂、谷氨酸、食盐混合,然后加热搅拌后冷却获得半成品;(4)将半成品真空灌装后杀菌获得成品,该制备方法工艺简单,加工成本低,制备出来的饮料既有山楂酸甜的风味,也有枸杞的风味,其营养丰富,含有丰富的维生素C、核黄素、柠檬酸、胡萝卜素、酒酸等成分,具有较高的药用价值,能清积去瘀、消滞生津、增进食欲,特别对软化血管、降低血压、抑制和降低胆固醇等心血管系统疾病有显著疗效,而且其食用方便,具有比较高的推广价值。

1. 一种枸杞山楂复合饮料的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:(1)将新鲜山楂洗干净,然后压榨获得山楂汁;(2)将山楂汁加入枸杞汁和水后加热至38~45℃进行搅拌,搅拌25~30分钟,冷却过滤得到提取液;(3)将提取液和乳化剂、谷氨钠、食盐混合,然后加热至45~55℃,搅拌1~2小时后冷却获得半成品;(4)将半成品真空灌装并密封,然后在100℃下杀菌15~30分钟即可获得成品。

2. 根据权利要求1所述的一种枸杞山楂复合饮料的制备方法,其特征在于,所述步骤(2)中,山楂汁和枸杞汁按重量比为1:(0.15~0.25)。

3. 根据权利要求1所述的一种枸杞山楂复合饮料的制备方法,其特征在于,所述步骤(3)中,乳化剂由山梨糖醇酐单硬脂酸酯和硬脂甘油酯按1:1的重量比混合而成。

4. 根据权利要求1所述的一种枸杞山楂复合饮料的制备方法,其特征在于,所述步骤(3)中,按重量份数,包括提取液100~200份,乳化剂0.05~0.1份、谷氨钠0.01~0.02份、食盐0.02~0.04份。

一种枸杞山楂复合饮料的制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,特别涉及一种枸杞山楂复合饮料的制备方法。

背景技术

[0002] 随着人们生活水平的提高,休闲食品的市场需求越来越大,而休闲食品中,饮料占了很大的份量。山楂富含维生素C、核黄素、柠檬酸、胡萝卜素、酒酸等成分,具有较高的药用价值,能清积去瘀、消滞生津、增进食欲,特别对软化血管、降低血压、抑制和降低胆固醇等心血管系统疾病有显著疗效。目前山楂的食用方式主要是生食或者制成饼干,食用方式较少,为此,本申请人致力于研究开发山楂更多的食用方式。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于克服现有不足,提供一种枸杞山楂复合饮料的制备方法。

[0004] 本发明所采取的技术方案是:

一种枸杞山楂复合饮料的制备方法,包括以下步骤:(1)将新鲜山楂洗干净,然后压榨获得山楂汁;(2)将山楂汁加入枸杞汁和水后加热至38~45℃进行搅拌,搅拌25~30分钟,冷却过滤得到提取液;(3)将提取液和乳化剂、谷氨酸、食盐混合,然后加热至45~55℃,搅拌1~2小时后冷却获得半成品;(4)将半成品真空灌装并密封,然后在100℃下杀菌15~30分钟即可获得成品。

[0005] 进一步,所述步骤(2)中,山楂汁和枸杞汁按重量比为1:(0.15~0.25)。

[0006] 进一步,所述步骤(3)中,乳化剂由山梨糖醇酐单硬脂酸酯和硬脂甘油酯按1:1的重量比混合而成。

[0007] 进一步,所述步骤(3)中,按重量份数,包括提取液100~200份,乳化剂0.05~0.1份、谷氨酸0.01~0.02份、食盐0.02~0.04份。

[0008] 本发明的有益效果是:

本发明提供了一种枸杞山楂复合饮料的制备方法,该制备方法工艺简单,加工成本低,制备出来的饮料既有山楂酸甜的风味,也有枸杞的风味,其营养丰富,含有丰富的维生素C、核黄素、柠檬酸、胡萝卜素、酒酸等成分,具有较高的药用价值,能清积去瘀、消滞生津、增进食欲,特别对软化血管、降低血压、抑制和降低胆固醇等心血管系统疾病有显著疗效,而且其食用方便,具有比较高的推广价值。

具体实施方式

[0009] 下面结合具体实施例对本发明做进一步的说明:

实施例1

一种枸杞山楂复合饮料的制备方法,包括以下步骤:

(1)将新鲜山楂洗干净,然后压榨获得山楂汁;(2)将山楂汁加入新鲜枸杞汁和水后加热至43℃进行搅拌,其中山楂汁和枸杞汁按重量比为1:0.2,搅拌26分钟,冷却过滤得到提

取液；(3)按重量份数，称取提取液100份、乳化剂0.05份、谷氨酸0.01份、食盐0.02份，其中乳化剂由山梨糖醇酐单硬脂酸酯和硬脂甘油酯按1:1的重量比混合而成，然后将上述原料混合，然后加热至50℃，搅拌1.5小时后冷却获得半成品；(4)将半成品真空灌装并密封，然后在100℃下杀菌16分钟即可获得成品。

[0010] 本发明的一种枸杞山楂复合饮料的制备方法，该制备方法工艺简单，加工成本低，制备出来的饮料既有山楂酸甜的风味，也有枸杞的风味，其营养丰富，含有丰富的维生素C、核黄素、柠檬酸、胡萝卜素、酒酸等成分，具有较高的药用价值，能清积去瘀、消滞生津、增进食欲，特别对软化血管、降低血压、抑制和降低胆固醇等心血管系统疾病有显著疗效，而且其食用方便，具有比较高的推广价值。