



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104351877 A

(43) 申请公布日 2015.02.18

(21) 申请号 201410699150.6

(22) 申请日 2014.11.27

(71) 申请人 宋鸟生

地址 541002 广西壮族自治区桂林市象山区
净瓶路1号

(72) 发明人 宋鸟生

(74) 专利代理机构 桂林市持衡专利商标事务所
有限公司 45107

代理人 周兆阳

(51) Int. Cl.

A23L 2/02 (2006.01)

A23L 2/74 (2006.01)

A23L 2/84 (2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种木瓜发酵饮料及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开一种木瓜发酵饮料及其制备方法,其配方:木瓜500~700份、芹菜300~500份、大枣100~200份、蔗糖100~300份、柠檬酸3~7份、柠檬酸钠0.3~0.7份、山梨糖醇0.3~0.7份、复合酶2~4份、酵母菌1~3份。其制备方法:将木瓜、芹菜和大枣混合,打浆后加入复合酶酶解,再加入适量的蔗糖、柠檬酸并与酵母菌混匀,低温发酵,得到发酵液与柠檬酸钠、山梨糖醇和剩余的蔗糖、柠檬酸进行调配,并加水勾兑,均质,杀菌灌装,即可。该木瓜发酵饮料经过发酵后制得,口感多元化,营养较为丰富,具有独特的醇香木瓜香,并兼具后味的爽劲感,适合大众饮用。

1. 一种木瓜发酵饮料,其特征在于,它包括以下重量份原料制成:木瓜 500 ~ 700 份、芹菜 300 ~ 500 份、大枣 100 ~ 200 份、蔗糖 100 ~ 300 份、柠檬酸 3 ~ 7 份、柠檬酸钠 0.3 ~ 0.7 份、山梨糖醇 0.3 ~ 0.7 份、复合酶 2 ~ 4 份、酵母菌 1 ~ 3 份。

2. 根据权利要求 1 所述的木瓜发酵饮料,其特征在于,它包括以下重量份原料制成:木瓜 600 份、芹菜 400 份、大枣 150 份、蔗糖 200 份、柠檬酸 5 份、柠檬酸钠 0.5 份、山梨糖醇 0.5 份、复合酶 3 份、酵母菌 2 份。

3. 根据权利要求 1 或 2 所述的木瓜发酵饮料,其特征在于:所述复合酶为果胶酶和纤维素酶按 3:1 的重量比组成。

4. 如权利要求 1 所述的木瓜发酵饮料的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

1) 将木瓜去皮去籽,倒入 3 ~ 5% 食盐水中煮沸 3 ~ 5 分钟,捞起,用清水漂洗干净,按重量份加入芹菜和大枣混合,再加入 5 ~ 10 倍水打浆,制得果浆;

2) 在得到的果浆中,加入复合酶,于 40 ~ 45℃ 条件下酶解 3 ~ 5 小时,再加入 50 ~ 150 份蔗糖、2 ~ 4 份柠檬酸和酵母菌混匀,并于 30 ~ 35℃ 条件下发酵 5 ~ 10 小时,取出发酵醪液,过滤,即得发酵液;

3) 将柠檬酸钠、山梨糖醇,与剩余的蔗糖、柠檬酸加入到发酵液中进行调配,并加水勾兑至酒精含量为 0.5 ~ 5% vol,再静置沉淀 1 ~ 2 天,取上层清液,制得半成品饮料;

4) 将半成品饮料放入均质机,于 35 ~ 45℃,20 ~ 25MPa 的条件下进行均质 1 ~ 3 次,杀菌处理,灌装,制得木瓜发酵饮料。

5. 根据权利要求 4 所述的制备方法,其特征在于:所述过滤方式为超滤网膜过滤法,其中超滤网膜为孔径 0.3 ~ 0.5um 的超滤膜。

6. 根据权利要求 4 所述的制备方法,其特征在于:所述杀菌的方式为巴氏灭菌法。

一种木瓜发酵饮料及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及木瓜饮料的加工工艺,具体涉及一种木瓜发酵饮料及其制备方法。

背景技术

[0002] 木瓜属热带水果,盛产于东南亚。富含各种氨基酸、维生素、钙铁等矿物质,以及木瓜蛋白酶和木瓜碱等。性温味酸,具有舒筋活络、和胃化湿等功效,果皮光滑美观,果肉厚实细致、香气浓郁、汁水丰多、甜美可口,素有“百益之果”、“水果之皇”、“万寿瓜”之雅称,是岭南四大名果之一。近年来我国大力发展木瓜种植业,全国木瓜类水果年总产量不断的扩大,加上木瓜诸多的营养价值和生理保健功能,以及木瓜不易久留,对木瓜的深加工日益紧迫。饮料是水果深加工的一种较好方式,它能使水果的营养品质大部分保留,是天然低糖营养食品,市场前景看好。因此,研制充分利用木瓜开发出木瓜饮料,为解决木瓜销售问题,以及提高木瓜的食用附加值。

[0003] 目前,木瓜饮料大多都是经过压榨打浆后,加入一些调味剂(如蔗糖、安赛蜜等)并和水勾兑制得饮料,其木瓜的营养价值很难完全释放,效率极低;而且口感欠缺,满足不了市场的需求。

发明内容

[0004] 本发明要解决的技术问题是提供一种木瓜发酵饮料及其制备方法,该木瓜发酵饮料经过发酵后制得,口感多元化,营养较为丰富,具有独特的醇香木瓜香,并兼具后味的爽劲感,适合大众饮用。

[0005] 为解决上述技术问题,本发明采用以下技术方案:

[0006] 一种木瓜发酵饮料,它包括以下重量份原料制成:木瓜 500 ~ 700 份、芹菜 300 ~ 500 份、大枣 100 ~ 200 份、蔗糖 100 ~ 300 份、柠檬酸 3 ~ 7 份、柠檬酸钠 0.3 ~ 0.7 份、山梨糖醇 0.3 ~ 0.7 份、复合酶 2 ~ 4 份、酵母菌 1 ~ 3 份。

[0007] 所述原料最佳重量份为:木瓜 600 份、芹菜 400 份、大枣 150 份、蔗糖 200 份、柠檬酸 5 份、柠檬酸钠 0.5 份、山梨糖醇 0.5 份、复合酶 3 份、酵母菌 2 份。

[0008] 优选的,所述复合酶为果胶酶和纤维素酶按 3:1 的重量比组成。

[0009] 所述木瓜发酵饮料的制备方法,包括以下步骤:

[0010] 1) 将木瓜去皮去籽,倒入 3 ~ 5% 食盐水中煮沸 3 ~ 5 分钟,捞起,用清水漂洗干净,按重量份加入芹菜和大枣混合,再加入 5 ~ 10 倍水打浆,制得果浆;

[0011] 2) 在得到的果浆中,加入复合酶,于 40 ~ 45℃ 条件下酶解 3 ~ 5 小时,再加入 50 ~ 150 份蔗糖、2 ~ 4 份柠檬酸和酵母菌混匀,并于 30 ~ 35℃ 条件下发酵 5 ~ 10 小时,取出发酵醪液,过滤,即得发酵液;

[0012] 3) 将柠檬酸钠、山梨糖醇,与剩余的蔗糖、柠檬酸加入到发酵液中进行调配,并加水勾兑至酒精含量为 0.5 ~ 5% vol,再静置沉淀 1 ~ 2 天,取上层清液,制得半成品饮料;

[0013] 4) 将半成品饮料放入均质机,于 35 ~ 45℃,20 ~ 25MPa 的条件下进行均质 1 ~ 3

次,杀菌处理,灌装,制得木瓜发酵饮料。

[0014] 优选的,所述过滤方式为超滤网膜过滤法,其中超滤网膜为孔径 0.3 ~ 0.5um 的超滤膜。

[0015] 优选的,所述杀菌的方式为巴氏灭菌法。

[0016] 本发明的优点在于:本发明木瓜发酵饮料以木瓜、芹菜和大枣为主要原料,经过发酵能够充分发挥出木瓜等原料的营养成分,而且发酵时间较短,制得的饮料酒精含量低,符合人们对低度饮品的需求,还有利于分离汁液;然后再经过柠檬酸钠、山梨糖醇、蔗糖、柠檬酸进行调配,使制得的木瓜发酵饮料具有独特的醇香木瓜香,并兼具后味的爽净感,适合大众饮用;加上发酵前果酱添加了蔗糖和柠檬酸,充分补充了发酵所需的碳源,有利的缩短发酵时间。

具体实施方式

[0017] 下面以具体实施例作进一步说明,但本发明不局限于这些实施例。

[0018] 实施例 1

[0019] 一种木瓜发酵饮料,其配方为:

[0020] 木瓜 600 份、芹菜 400 份、大枣 150 份、蔗糖 200 份、柠檬酸 5 份、柠檬酸钠 0.5 份、山梨糖醇 0.5 份、复合酶 3 份、酵母菌 2 份。

[0021] 其中,复合酶为果胶酶和纤维素酶按 3:1 的重量比组成。

[0022] 本实施例木瓜发酵饮料的制备方法,其步骤为:

[0023] 1) 将木瓜去皮去籽,倒入 4% 食盐水中煮沸 4 分钟,捞起,用清水漂洗干净,按重量份加入芹菜和大枣混合,再加入 8 倍水打浆,制得果浆;

[0024] 2) 在得到的果浆中,加入复合酶,于 42℃ 条件下酶解 4 小时,再加入 100 份蔗糖、3 份柠檬酸和酵母菌混匀,并于 32℃ 条件下发酵 7 小时,取出发酵醪液,采用孔径为 0.4um 的超滤膜过滤,即得发酵液;

[0025] 3) 将柠檬酸钠、山梨糖醇,与剩余的蔗糖、柠檬酸加入到发酵液中进行调配,并加水勾兑至酒精含量为 3% vol,再静置沉淀 2 天,取上层清液,制得半成品饮料;

[0026] 4) 将半成品饮料放入均质机,于 40℃,23MPa 的条件下进行均质 2 次,再经过巴氏灭菌法杀菌处理,灌装,制得木瓜发酵饮料。

[0027] 实施例 2

[0028] 一种木瓜发酵饮料,其配方为:

[0029] 木瓜 700 份、芹菜 400 份、大枣 100 份、蔗糖 300 份、柠檬酸 5 份、柠檬酸钠 0.3 份、山梨糖醇 0.7 份、复合酶 3 份、酵母菌 1 份。

[0030] 其中,复合酶为果胶酶和纤维素酶按 3:1 的重量比组成。

[0031] 本实施例木瓜发酵饮料的制备方法,其步骤为:

[0032] 1) 将木瓜去皮去籽,倒入 5% 食盐水中煮沸 3 分钟,捞起,用清水漂洗干净,按重量份加入芹菜和大枣混合,再加入 10 倍水打浆,制得果浆;

[0033] 2) 在得到的果浆中,加入复合酶,于 45℃ 条件下酶解 3 小时,再加入 150 份蔗糖、3 份柠檬酸和酵母菌混匀,并于 35℃ 条件下发酵 5 小时,取出发酵醪液,采用孔径为 0.5um 的超滤膜过滤,即得发酵液;

[0034] 3) 将柠檬酸钠、山梨糖醇,与剩余的蔗糖、柠檬酸加入到发酵液中进行调配,并加水勾兑至酒精含量为 5% vol,再静置沉淀 2 天,取上层清液,制得半成品饮料;

[0035] 4) 将半成品饮料放入均质机,于 45℃,20MPa 的条件下进行均质 3 次,再经过巴氏灭菌法杀菌处理,灌装,制得木瓜发酵饮料。

[0036] 实施例 3

[0037] 一种木瓜发酵饮料,其配方为:

[0038] 木瓜 650 份、芹菜 300 份、大枣 200 份、蔗糖 220 份、柠檬酸 3 份、柠檬酸钠 0.7 份、山梨糖醇 0.6 份、复合酶 2 份、酵母菌 3 份。

[0039] 其中,复合酶为果胶酶和纤维素酶按 3:1 的重量比组成。

[0040] 本实施例木瓜发酵饮料的制备方法,其步骤为:

[0041] 1) 将木瓜去皮去籽,倒入 3% 食盐水中煮沸 5 分钟,捞起,用清水漂洗干净,按重量份加入芹菜和大枣混合,再加入 5 倍水打浆,制得果浆;

[0042] 2) 在得到的果浆中,加入复合酶,于 40℃ 条件下酶解 5 小时,再加入 75 份蔗糖、2 份柠檬酸和酵母菌混匀,并于 30℃ 条件下发酵 10 小时,取出发酵醪液,采用孔径为 0.3um 的超滤膜过滤,即得发酵液;

[0043] 3) 将柠檬酸钠、山梨糖醇,与剩余的蔗糖、柠檬酸加入到发酵液中进行调配,并加水勾兑至酒精含量为 0.5% vol,再静置沉淀 1 天,取上层清液,制得半成品饮料;

[0044] 4) 将半成品饮料放入均质机,于 35℃,25MPa 的条件下进行均质,再经过巴氏灭菌法杀菌处理,灌装,制得木瓜发酵饮料。

[0045] 实施例 4

[0046] 一种木瓜发酵饮料,其配方为:

[0047] 木瓜 500 份、芹菜 500 份、大枣 120 份、蔗糖 100 份、柠檬酸 7 份、柠檬酸钠 0.6 份、山梨糖醇 0.3 份、复合酶 4 份、酵母菌 2 份。

[0048] 其中,复合酶为果胶酶和纤维素酶按 3:1 的重量比组成。

[0049] 本实施例木瓜发酵饮料的制备方法,其步骤为:

[0050] 1) 将木瓜去皮去籽,倒入 4% 食盐水中煮沸 5 分钟,捞起,用清水漂洗干净,按重量份加入芹菜和大枣混合,再加入 8 倍水打浆,制得果浆;

[0051] 2) 在得到的果浆中,加入复合酶,于 42℃ 条件下酶解 5 小时,再加入 50 份蔗糖、4 份柠檬酸和酵母菌混匀,并于 32℃ 条件下发酵 5 小时,取出发酵醪液,采用孔径为 0.4um 的超滤膜过滤,即得发酵液;

[0052] 3) 将柠檬酸钠、山梨糖醇,与剩余的蔗糖、柠檬酸加入到发酵液中进行调配,并加水勾兑至酒精含量为 3% vol,再静置沉淀 1 天,取上层清液,制得半成品饮料;

[0053] 4) 将半成品饮料放入均质机,于 38℃,23MPa 的条件下进行均质,再经过巴氏灭菌法杀菌处理,灌装,制得木瓜发酵饮料。