



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 101077204 B

(45) 授权公告日 2010. 11. 17

(21) 申请号 200710069654. X

审查员 李晶晶

(22) 申请日 2007. 06. 22

(73) 专利权人 浙江大学

地址 310027 浙江省杭州市西湖区浙大路
38 号

专利权人 浙江工商大学

(72) 发明人 方忠祥 蒋予箭 叶兴乾 刘东红

(74) 专利代理机构 杭州天勤知识产权代理有限公司 33224

代理人 胡红娟

(51) Int. Cl.

A23L 2/02 (2006. 01)

A23L 2/52 (2006. 01)

A23L 2/60 (2006. 01)

A23L 1/212 (2006. 01)

A23L 2/56 (2006. 01)

(56) 对比文件

CN 1757326 A, 2006. 04. 12, 权利要求 1-4.

权利要求书 1 页 说明书 4 页

(54) 发明名称

乌干菜复合饮料

(57) 摘要

本发明公开了一种乌干菜复合饮料,其原料重量组成为:乌干菜原汁 75~95%、甜味剂适量、柠檬酸适量、食盐适量、辅料适量,乌干菜原汁为以乌干菜干重与水重量比为 1:200~1:250 的乌干菜加入水中,加热至沸,保温搅拌过滤后制得。辅料为生姜汁、薄荷汁或果疏原汁的一种或多种。本发明提供的乌干菜复合饮料口感圆润饱满,风味独具一格,市场前景良好。

1. 一种乌干菜复合饮料,其特征在于:其原料重量组成为75%~95%的乌干菜原汁、适量的甜味剂、适量的柠檬酸、适量的食盐和适量的辅剂,上述组分的总重量百分比为100%;

其中所述辅剂为生姜汁、薄荷汁或果蔬原汁的一种或多种,所述生姜汁重量百分比为0.5~1%、所述薄荷汁重量百分比为0.5~1%,所述果蔬汁重量百分比为5%~15%;

所述的乌干菜原汁为以乌干菜干重与水重量比为1:200~1:250的乌干菜加入水中,加热至沸,保温搅拌后过滤制得。

2. 根据权利要求1所述的乌干菜复合饮料,其特征在于:所述的果蔬原汁为苹果原汁、山楂原汁和葡萄原汁的一种或多种。

3. 根据权利要求1所述的乌干菜复合饮料,其特征在于:所述的甜味剂为蔗糖、蜂蜜、木糖醇和麦芽糖醇中的一种或多种。

4. 根据权利要求3所述的乌干菜复合饮料,其特征在于:所述的蜂蜜重量百分比为1~3%。

5. 根据权利要求3所述的乌干菜复合饮料,其特征在于:所述的蔗糖重量百分比为2~6%。

乌干菜复合饮料

技术领域

[0001] 本发明涉及果蔬饮料加工技术领域,尤其涉及乌干菜复合饮料。

背景技术

[0002] 乌干菜,又称霉干菜,是浙江省著名特产,尤以绍兴生产的最为有名,是绍兴百姓特别钟爱的一道传统家常菜肴,历史悠久,闻名遐迩。

[0003] 乌干菜由于其工艺特殊性,口味较咸,口感较干,有特殊香味,一般只作为家常菜肴食用,如霉干菜蒸肉就属于一道比较有名的菜肴,但对其缺乏进一步的深加工,经济附加值较低。

[0004] 传统的饮料一般都是甜味饮料,市面上很少出现咸味饮料,或者既有甜味又有咸味的饮料。

发明内容

[0005] 本发明提供了一种以甜味为主,兼有咸味的乌干菜复合饮料及其制备方法。

[0006] 本发明提供的乌干菜复合饮料原料重量组成为:乌干菜原汁 75~95%、甜味剂适量、柠檬酸适量、食盐适量、辅剂适量。根据口味不同需要,还可加入辅剂薄荷汁、生姜汁和果蔬原汁中一种或多种。

[0007] 所述的乌干菜原汁制备方法如下:把乌干菜中加入水中,加热到 100℃,然后保温搅拌,过滤即得。

[0008] 乌干菜与水的配比比例,根据乌干菜含水量的不同而不同。乌干菜含水量越低,所加水量越大,反之则越小。乌干菜干重与加水量的重量比一般维持在 1:200~1:250。

[0009] 本发明所述的甜味剂是指可食用的能增加饮料甜度的物质。本发明所选用的甜味剂为蔗糖、蜂蜜、麦芽糖醇和木糖醇的一种或多种。蔗糖是饮料中最常用的甜味剂;蜂蜜的主要成分是葡萄糖和果糖,还含有蛋白质、氨基酸、有机酸等成分,甜味滋美,而且具有浓郁的香味;麦芽糖醇和木糖醇是新型的功能性甜味剂,具有低热量、非龋齿性、难消化性、人体摄入后血糖不会迅速升高,不刺激胰岛素分泌等多种生理特性,是糖尿病、心血管病、肥胖症等患者的替代甜味剂。

[0010] 所述的柠檬酸用于调节饮料糖酸度和 PH 值,改善口感和风味。所述的食盐可以使饮料稍带咸味,既符合乌干菜的自然风味,也是本产品的一个特点(稍咸)。

[0011] 所述的果蔬原汁选用苹果原汁、山楂原汁、葡萄原汁的一种或多种。加入果蔬汁能够增加饮料饱满度和风味。果蔬原汁加入的比例过高(高于 30%),则会掩盖乌干菜汁的原味,让人尝不出乌干菜的味道,而加入的比例过低(低于 5%),则产品的口感显得单调。本发明添加的果蔬原汁重量百分比优选为 5~15%。

[0012] 所述的生姜汁和薄荷汁制备方法如下:把生姜(经切片)或薄荷以重量比 1:5~1:15 的比例加入水中,加热到 100℃,保温搅拌,过滤即得。

[0013] 薄荷具有清凉感,有助于解渴;生姜有特殊香味,深受大众喜爱。

[0014] 本发明添加的薄荷汁重量百分比优选为 0.5 ~ 1%，添加的生姜汁重量百分比优选为 0.5 ~ 1%。

[0015] 本发明提供的乌干菜复合饮料制备方法为：

[0016] 1) 把乌干菜干重与水重量比为 1 : 200 ~ 1 : 250 的乌干菜和水加入提取罐，加热至 100℃，保温搅拌 15 ~ 30min，过滤后制得乌干菜原汁。

[0017] 2) 把按总量 75% ~ 95% 的乌干菜原汁加入调配罐，然后在往调配罐中加入适量甜味剂、柠檬酸及食盐，最后溶解搅拌均匀；

[0018] 3) 把步骤 2 调配好的混合物过滤、装瓶、杀菌。

[0019] 根据不同风味要求，在步骤 2 中还可以加入薄荷汁、生姜汁和果疏原汁的一种或多种。

[0020] 本发明提供的乌干菜复合饮料既具有乌干菜特有的色、香、味，而且口感圆润饱满，风味独具一格。本品以甜味为主，兼有咸味，符合普通大众对饮料的口味特点、又不乏饮料新口味的特色。

具体实施方式

[0021] 如无特殊说明，实施例中的重量百分数都是以总饮料量为基准。

[0022] 实施例 1 (普通甜咸味乌干菜复合饮料)

[0023] (1) 将含水量为 50% 的乌干菜与水以重量比 1 : 100 的比例加入提取罐内，加热到 100℃，保温搅拌 20 分钟，再经过滤得到乌干菜原汁。

[0024] (2) 把一定量制备好的乌干菜原汁加入到调配罐内，然后再往调配罐中加入 6% 的蔗糖、0.1% 的柠檬酸、0.1% 的食盐，最后搅拌溶解均匀。

[0025] (3) 将上述调配好的混合物经过滤、装玻璃瓶，再经巴氏杀菌后得到甜咸味乌干菜复合饮料。

[0026] 实施例 2 (薄荷清凉味乌干菜复合饮料)

[0027] (1) 将含水量为 60% 的乌干菜与水以重量比 1 : 80 的比例加入提取罐内，加热到 100℃，保温搅拌 20 分钟，再经过滤得到乌干菜原汁；

[0028] (2) 将薄荷与水以重量比 1 : 15 的比例按上法取汁过滤；

[0029] (3) 把一定量制备好的乌干菜原汁加入到调配罐内，然后再往调配罐中加入 1% 的薄荷汁、2% 的蜂蜜、4% 的蔗糖、0.1% 的柠檬酸、0.1% 的食盐，最后搅拌溶解均匀。

[0030] (4) 将上述调配好的混合物经过滤、装 PET 塑料瓶，再经巴氏杀菌后得到清凉味乌干菜复合饮料。

[0031] 实施例 3 (姜味乌干菜复合饮料)

[0032] (1) 将含水量为 40% 的乌干菜与水以重量比 1 : 125 的比例加入提取罐内，加热到 100℃，保温搅拌 20 分钟，再经过滤得到乌干菜原汁；

[0033] (2) 洗净的生姜切成 0.05 ~ 1cm 厚的薄片后与水以重量比 1 : 5 的比例按上法取汁过滤；

[0034] (3) 把一定量制备好的乌干菜原汁加入到调配罐内，然后再往调配罐中加入 1% 的生姜汁、2% 的蜂蜜、4% 的蔗糖、0.1% 的柠檬酸、0.1% 的食盐，最后搅拌溶解均匀。

[0035] (4) 将上述调配好的混合物经过滤、装入铝箔复合纸质容器，再经巴氏杀菌后得到

姜味乌干菜复合饮料。

[0036] 实施例 4(苹果乌干菜复合饮料)

[0037] (1) 将含水量为 50%的乌干菜与水以重量比 1 : 100 的比例加入到提取罐内,加热到 100℃,保温搅拌 20 分钟,再经过滤得到乌干菜原汁。

[0038] (2) 把一定量制备好的乌干菜原汁加入到调配罐内,然后再往调配罐中加入 10%的苹果原汁、1%的蜂蜜、5%的蔗糖、0.1%的柠檬酸、0.1%的食盐,最后搅拌溶解均匀。

[0039] (3) 将上述调配好的混合物经过滤、装玻璃瓶,再经巴氏杀菌后得到苹果乌干菜复合饮料。

[0040] 实施例 5(山楂乌干菜复合饮料)

[0041] (1) 将含水量为 60%的乌干菜与水以重量比 1 : 80 的比例加入到提取罐内,加热到 100℃,保温搅拌 20 分钟,再经过滤得到乌干菜原汁;

[0042] (2) 将薄荷与水以重量比 1 : 15 的比例按上法取汁过滤;

[0043] (3) 把一定量制备好的乌干菜原汁加入到调配罐内,然后再往调配罐中加入 1%的薄荷汁、15%的山楂原汁,2%的蜂蜜、4%的蔗糖、0.1%的柠檬酸、0.1%的食盐,最后搅拌溶解均匀。

[0044] (4) 将上述调配好的混合物经过滤、装 PET 塑料瓶,再经巴氏杀菌后得到山楂乌干菜复合饮料。

[0045] 实施例 6(葡萄乌干菜复合饮料)

[0046] (1) 将含水量为 60%的乌干菜与水以重量比 1 : 80 的比例加入到提取罐内,加热到 100℃,保温搅拌 20 分钟,再经过滤得到乌干菜原汁;

[0047] (2) 将薄荷与水以重量比 1 : 15 的比例按上法取汁过滤;

[0048] (3) 把一定量制备好的乌干菜原汁加入到调配罐内,然后再往调配罐中加入 1%的薄荷汁、5%的葡萄原汁,2%的蜂蜜、4%的蔗糖、0.1%的柠檬酸、0.1%的食盐,最后搅拌溶解均匀。

[0049] (4) 将上述调配好的混合物经过滤、装 PET 塑料瓶,再经巴氏杀菌后得到葡萄乌干菜复合饮料。

[0050] 实施例 7(麦芽糖醇乌干菜复合饮料,适合糖尿病患者饮用)

[0051] (1) 将含水量为 40%的乌干菜与水以重量比 1 : 125 的比例加入到提取罐内,加热到 100℃,保温搅拌 20 分钟,再经过滤得到乌干菜原汁;

[0052] (2) 洗净的生姜切成 0.05 ~ 1cm 厚的薄片后与水以重量比 1 : 5 的比例按上法取汁过滤;

[0053] (3) 把一定量制备好的乌干菜原汁加入到调配罐内,然后再往调配罐中加入 1%的生姜汁,5%的山楂原汁、5%的苹果原汁、5%的葡萄原汁、5%的麦芽糖醇、0.1%的柠檬酸、0.05%的食盐,最后搅拌溶解均匀。

[0054] (4) 将上述调配好的混合物经过滤、装入铝箔复合纸质容器,再经巴氏杀菌后得到麦芽糖醇乌干菜复合饮料。

[0055] 实施例 8(木糖醇乌干菜复合饮料,适合糖尿病患者饮用)

[0056] (1) 将含水量为 40%的乌干菜与水以重量比 1 : 125 的比例加入到提取罐内,加热到 100℃,保温搅拌取 20 分钟,再经过滤得到乌干菜原汁;

[0057] (2) 将薄荷与水以重量比 1 : 15 的比例按上法取汁过滤；

[0058] (3) 把一定量制备好的乌干菜原汁加入到调配罐内,然后再往调配罐中加入 0.5%的薄荷汁,5%的葡萄原汁、5%的木糖醇、0.1%的柠檬酸、0.05%的食盐,最后搅拌溶解均匀。

[0059] (4) 将上述调配好的混合物经过滤、装入铝箔复合纸质容器,再经巴氏杀菌后得到乌干菜复合饮料产品。