



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106343295 A

(43)申请公布日 2017.01.25

(21)申请号 201610783526.0

(22)申请日 2016.08.31

(71)申请人 生命果有机食品股份有限公司

地址 453300 河南省新乡市封丘世纪大道
188号

(72)发明人 葛章春 葛继廷 杨益民

(74)专利代理机构 郑州先风专利代理有限公司
41127

代理人 黄伟

(51) Int. Cl.

A23L 2/02(2006.01)

A23L 2/52(2006.01)

A23L 2/84(2006.01)

A23L 2/62(2006.01)

A23L 33/15(2016.01)

权利要求书2页 说明书7页

(54)发明名称

一种具有纤体美容功能的树莓饮料及其制备方法

(57)摘要

本发明涉及食品加工技术领域,具体涉及一种具有纤体美容功能的树莓饮料及其制备方法。该饮料主要由以下重量份数的原料制备而成:红树莓50-60份,黄树莓10-20份,黑树莓5-10份,火龙果5-10份,芦荟2-5份,金银花3-5份,菊花2-4份,玫瑰2-5份,薄荷1-3份,枸杞3-7份,桂圆5-10份,百合2-7份,红枣1-4份,桂花1-4份,玫瑰茄2-4份,柠檬1-3份,甜味剂20-40份,水240-300份。本发明的树莓饮料口感酸甜、清香,同时还具有纤体瘦身、美容养颜等保健功效。采用本发明制备方法得到的饮料具有诱人鲜艳的红色,且澄清透亮。

1. 一种具有纤体美容功能的树莓饮料,其特征就在于,主要由以下重量份数的原料制备而成:

红树莓50-60份,黄树莓10-20份,黑树莓5-10份,火龙果5-10份,芦荟2-5份,金银花3-5份,菊花2-4份,玫瑰2-5份,薄荷1-3份,枸杞3-7份,桂圆5-10份,百合2-7份,红枣1-4份,桂花1-4份,玫瑰茄2-4份,柠檬1-3份,甜味剂20-40份,水240-300份。

2. 根据权利要求1所述的具有纤体美容功能的树莓饮料,其特征就在于,所述甜味剂为蜂蜜。

3. 根据权利要求1所述的具有纤体美容功能的树莓饮料,其特征就在于,还包括以下重量分数原料:维生素C 5~10份、维生素B1:5~10份、维生素B6:5~10份。

4. 一种如权利要求1所述的具有纤体美容功能的树莓饮料的制备方法,其特征就在于,包括以下步骤:

1)取三分之一的红树莓在 $-10^{\circ}\text{C}\sim-45^{\circ}\text{C}$ 温度下速冻10~15分钟后,取出解冻至常温后,进行榨汁,渣汁分离后,得红树莓汁;在红树莓汁中加入酶进行第一次酶解,过滤,得一次酶解红树莓汁;将一次酶解红树莓汁放入 $-5\sim-10^{\circ}\text{C}$ 温度下速冻10~15分钟后,取出解冻至常温后,加入酶进行第二次酶解,过滤,得二次酶解红树莓汁;将二次酶解红树莓汁放入 $-2\sim-5^{\circ}\text{C}$ 温度下速冻10~15分钟后,取出解冻至常温后,加入酶进行第三次酶解,过滤,得富含天然红色素的红树莓汁;取黄树莓榨汁后在 $80\sim 90^{\circ}\text{C}$ 、压力 $0.2\sim 0.4\text{MPa}$ 的条件下进行蒸馏获得黄树莓香精;

2)取黑树莓、火龙果、桂圆、柠檬和剩余的红树莓,进行榨汁并分离后,得混合果汁,在混合果汁中加入复合酶进行酶解,过滤,得复合果汁粗品;

3)在步骤2)制备的复合果汁粗品中加入澄清剂,澄清后离心分离,取上清液,得复合果汁;

4)取枸杞和八分之一的的水,混合,浸泡,搅拌粉碎、过滤、离心,得枸杞汁;

5)取红枣和八分之一的的水,混合,浸泡,搅拌粉碎、过滤、离心,得红枣汁;

6)将富含天然红色素的红树莓汁、黄树莓香精、复合果汁、枸杞汁、红枣汁进行混合,得混合液1;

7)将芦荟、金银花、菊花粉碎后,进行提取,得提取液1,将玫瑰、薄荷、百合、桂花、玫瑰茄粉碎后,采用提取液1进行提取,得提取液2,将提取液2进行粗滤、离心,得混合提取液;

8)将混合提取液、甜味剂加入到混合液1中,并加入剩余的水,混合均匀后依次经过均质、灭菌、冷却,即得所述具有纤体美容功能的树莓饮料。

5. 根据权利要求4所述的具有纤体美容功能的树莓饮料的制备方法,其特征就在于,以步骤1)中的红树莓汁的质量为100%计,步骤1)中所述第一次酶解采用的酶的质量百分用量组成为:果胶酶 $0.1\sim 0.3\%$ 、纤维素酶 $0.01\sim 0.02\%$ 、半纤维素酶 $0.02\sim 0.05\%$ 、蛋白酶 $0.03\sim 0.05\%$;步骤1)中第一次酶解的温度为 $40\sim 50^{\circ}\text{C}$,pH值为 $5\sim 6$,酶解时间为 $0.5\sim 1$ 小时。

6. 根据权利要求4所述的具有纤体美容功能的树莓饮料的制备方法,其特征就在于,以步骤1)中的一次酶解红树莓汁的质量为100%计,步骤1)中所述第二次酶解采用的酶的质量百分用量组成为:阿拉伯聚糖酶 $0.05\sim 0.07\%$ 、葡萄糖苷酶 $0.01\sim 0.02\%$ 、淀粉酶 $0.05\sim 0.1\%$;步骤1)中第二次酶解的温度为 $50\sim 60^{\circ}\text{C}$,pH值为 $5\sim 6$,酶解时间为 $0.5\sim 1$ 小时。

7. 根据权利要求4所述的具有纤体美容功能的树莓饮料的制备方法,其特征在于,以步骤1)中二次酶解红树莓汁的质量为100%计,步骤1)中所述第三次酶解采用的酶的质量百分用量组成为:中温 α -淀粉酶0.05~0.1%、糖化酶0.005~0.01%;步骤1)中第三次酶解的温度为60~65℃,pH值为5~6,酶解时间为0.5~1小时。

8. 根据权利要求4所述的具有纤体美容功能的树莓饮料的制备方法,其特征在于,步骤2)中以混合果汁的质量为100%计,步骤2)中所述复合酶的质量百分用量组成为:果胶酶0.3~0.5%、纤维素酶0.01~0.02%、淀粉酶0.1~0.5%、蛋白酶0.05~0.1%、葡萄糖苷酶0.005~0.01%、糖化酶0.05~0.1%;步骤2)中酶解的温度为60~65℃,酶解时间为0.5~1小时,pH值为5~6。

9. 根据权利要求4所述的具有纤体美容功能的树莓饮料的制备方法,其特征在于,以复合果汁粗品的质量为100%计,步骤3)中所述澄清剂的质量百分用量组成为:101果汁澄清剂0.01~0.05%、ZTC1+1天然澄清剂0.005~0.01%、质量浓度1~2%的醋酸溶液0.1~0.2%、壳聚糖0.01~0.05%;步骤3)中加入澄清剂后的在35~45℃温度下,静置1~2小时后再进行离心分离。

一种具有纤体美容功能的树莓饮料及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域,具体涉及一种具有纤体美容功能的树莓饮料及其制备方法。

背景技术

[0002] 树莓又名“覆盆子”,是目前正风靡世界的“第三代水果”,在国际上被誉为“黄金水果”、“水果之王”。树莓柔软多汁、香味独特、色泽鲜艳、适宜加工果汁、果酒、果酱等高档产品,加工性能极佳。树莓果实营养丰富,每100g红树莓中含蛋白质1.48g、脂肪0.1g、碳水化合物13.6g、钠1mg、钙22mg、维生素C25mg、花青素276mg、鞣花酸1.7mg、覆盆子酮102 μ g。其中维生素C含量是苹果、葡萄果实的5-8倍。树莓中含糖、有机酸、维生素C、维生素B和造血化合物,这些成分协调结合,有利于防病、治病。树莓作为天然保健果品,富含人体生命活动中所需的多种氨基酸、天然抗癌防癌物质鞣花酸、天然的抗氧化剂花青素、天然的阿司匹林水杨酸及天然的减肥元素覆盆子酮。据有关专家研究,每日摄入一定量的树莓鲜果或树莓制品,对控制体重、保持形态、降低血压、预防和控制心脑血管疾病、抗衰老、防辐射、预防和控制白内障、增强自身免疫力等均有着极其重要的作用。

[0003] 但现有的树莓饮料是以树莓为原料,添加辅料如防腐剂、稳定剂和调味剂加工而成,有效成分单一,功能也较为单一。因此,进一步开发树莓产品的用途,提供更多口味和功能的树莓饮料,是目前亟需解决的问题。

发明内容

[0004] 本发明的目的是提供一种具有纤体美容功能的树莓饮料,该树莓饮料口感酸甜、清香,同时还具有纤体瘦身、美容养颜等保健功效,另外由于加入了薄荷,而具有清凉口感,同时也具有提神、醒脑的功效。

[0005] 本发明的目的还在于提供一种具有纤体美容功能的树莓饮料的制备方法。

[0006] 为了实现以上目的,本发明采用如下技术方案:

[0007] 一种具有纤体美容功能的树莓饮料,主要由以下重量份数的原料制备而成:

[0008] 红树莓50-60份,黄树莓10-20份,黑树莓5-10份,火龙果5-10份,芦荟2-5份,金银花3-5份,菊花2-4份,玫瑰2-5份,薄荷1-3份,枸杞3-7份,桂圆5-10份,百合2-7份,红枣1-4份,桂花1-4份,玫瑰茄2-4份,柠檬1-3份,甜味剂20-40份,水240-300份。

[0009] 可选的,所述甜味剂为蜂蜜。

[0010] 可选的,还包括以下重量分数原料:维生素C 5~10份、维生素B1:5~10份、维生素B6:5~10份。

[0011] 上述的具有纤体美容功能的树莓饮料的制备方法,包括以下步骤:

[0012] 1)取三分之一的红树莓在-10 $^{\circ}$ C~-45 $^{\circ}$ C温度下速冻10~15分钟后,取出解冻至常温后,进行榨汁,渣汁分离后,得红树莓汁;在红树莓汁中加入酶进行第一次酶解,过滤,得一次酶解红树莓汁;将一次酶解红树莓汁放入-5~-10 $^{\circ}$ C温度下速冻10~15分钟后,取出解

冻至常温后,加入酶进行第二次酶解,过滤,得二次酶解红树莓汁;将二次酶解红树莓汁放入-2~-5℃温度下速冻10~15分钟后,取出解冻至常温后,加入酶进行第三次酶解,过滤,得富含天然红色素的红树莓汁;取黄树莓榨汁后在80~90℃、压力0.2~0.4MPa的条件下进行蒸馏获得黄树莓香精;

[0013] 2)取黑树莓、火龙果、桂圆、柠檬和剩余的红树莓,进行榨汁并分离后,得混合果汁,在混合果汁中加入复合酶进行酶解,过滤,得复合果汁粗品;

[0014] 3)在步骤2)制备的复合果汁粗品中加入澄清剂,澄清后离心分离,取上清液,得复合果汁;

[0015] 4)取枸杞和八分之一的的水,混合,浸泡,搅拌粉碎、过滤、离心,得枸杞汁;

[0016] 5)取红枣和八分之一的的水,混合,浸泡,搅拌粉碎、过滤、离心,得红枣汁;

[0017] 6)将富含天然红色素的红树莓汁、黄树莓香精、复合果汁、枸杞汁、红枣汁进行混合,得混合液1;

[0018] 7)将芦荟、金银花、菊花粉碎后,进行提取,得提取液1,将玫瑰、薄荷、百合、桂花、玫瑰茄粉碎后,采用提取液1进行提取,得提取液2,将提取液2进行粗滤、离心,得混合提取液;

[0019] 8)将混合提取液、甜味剂加入到混合液1中,并加入剩余的水,混合均匀后依次经过均质、灭菌、冷却,即得所述具有纤体美容功能的树莓饮料。

[0020] 可选的,以步骤1)中的红树莓汁的质量为100%计,步骤1)中所述第一次酶解采用的酶的质量百分用量组成为:果胶酶0.1~0.3%、纤维素酶0.01~0.02%、半纤维素酶0.02~0.05%、蛋白酶0.03~0.05%;步骤1)中第一次酶解的温度为40~50℃,pH值为5~6,酶解时间为0.5~1小时。

[0021] 可选的,以步骤1)中的一次酶解红树莓汁的质量为100%计,步骤1)中所述第二次酶解采用的酶的质量百分用量组成为:阿拉伯聚糖酶0.05~0.07%、葡萄糖苷酶0.01~0.02%、淀粉酶0.05~0.1%;步骤1)中第二次酶解的温度为50~60℃,pH值为5~6,酶解时间为0.5~1小时。

[0022] 可选的,以步骤1)中二次酶解红树莓汁的质量为100%计,步骤1)中所述第三次酶解采用的酶的质量百分用量组成为:中温 α -淀粉酶0.05~0.1%、糖化酶0.005~0.01%;步骤1)中第三次酶解的温度为60~65℃,pH值为5~6,酶解时间为0.5~1小时。

[0023] 可选的,步骤2)中以混合果汁的质量为100%计,步骤2)中所述复合酶的质量百分用量组成为:果胶酶0.3~0.5%、纤维素酶0.01~0.02%、淀粉酶0.1~0.5%、蛋白酶0.05~0.1%、葡萄糖苷酶0.005~0.01%、糖化酶0.05~0.1%;步骤2)中酶解的温度为60~65℃,酶解时间为0.5~1小时,pH值为5~6。

[0024] 可选的,以复合果汁粗品的质量为100%计,步骤3)中所述澄清剂的质量百分用量组成为:101果汁澄清剂0.01~0.05%、ZTC1+1天然澄清剂0.005~0.01%、质量浓度1~2%的醋酸溶液0.1~0.2%、壳聚糖0.01~0.05%;步骤3)中加入澄清剂后的在35~45℃温度下,静置1~2小时后再进行离心分离。

[0025] 本发明提供的具有纤体美容功能的树莓饮料,以树莓为主要成分,树莓又名覆盆子,营养丰富,其中所含有的树莓酮能促进人体基础代谢,具有降低体内脂肪含量的作用,有助于缓解肥胖和治疗因肥胖导致的疾病,而火龙果富含膳食纤维,既能增强人体饱腹感,

又能减少人体对脂肪的吸收,还有助于促进肠道消化,具有润肠通便的功效。树莓与火龙果两者结合,具有很好的纤体、瘦身效果。同时树莓中还富含黄酮、超氧化物歧化酶(SOD)、花青素等抗衰老物质,且树莓籽中富含维生素E、磷脂,使其具有很好的抗氧化、消炎、防晒、滋润等功效;芦荟含有大量的氨基酸、维生素、多糖类化合物,各种酶和矿物质,具有杀菌消炎、增强免疫功能、清除内毒素和自由基的作用,能解除便秘、预防结肠炎,改善血液循环,祛痘养颜,增进全身健康,还有助于减少身体对食物中油脂的吸收、达到更好的减重和排毒目的。玫瑰花提取物具有养颜、消炎、平衡内分泌、补血气,还有助消化、消脂的功效,即具有纤体瘦身的效果,还具有美容养颜的功效。而金银花提取物、菊花提取物具有清热解毒的功效,有助于排出体内毒素,与玫瑰花提取物、芦荟提取物协调搭配,更有助于祛痘、消炎,使肌肤光洁、清爽。百合具有润燥清热的作用,枸杞具有滋阴、补肾、养肝的功效,百合、枸杞、红枣、桂圆搭配,补血、益气,滋阴,可改善肤色及肤质,使人体肤色红润、气色好。桂花,气味芳香淡雅,与树莓、玫瑰花的芳香结合,更为该饮料增添植物特有的天然芳香。玫瑰茄和柠檬增加酸味口感,同时玫瑰茄的红艳、透亮的颜色与红树莓颜色相辅相成,使饮料整体色泽更加艳丽、透亮。同时由于添加了玫瑰茄和柠檬酸,酸度口感增加,因此,添加适量桂圆、枸杞、红枣,除补血补气功效之外,还充当甜味剂的作用,降低饮料的酸度,改善其适口性,使其口感酸甜可口。薄荷提取物,更在饮料中增加薄荷的清凉口感,更加清新、爽口,具有一定的提神、醒脑功效。

[0026] 进一步的,甜味剂选用蜂蜜,由于蜂蜜中所含酵素种类是所有食物种类最多的。这些酵素可以帮助人体消化吸收,促进人体的新陈代谢,且蜂蜜具有优良的杀菌与解毒效果,可以帮助排出体内积聚的废物,蜂蜜最主要的成分葡萄糖、果糖,都属于单糖,单糖在人体内不需经过消化作用,即可转化为能量被吸收利用,让血糖值上升,所以只要喝一点蜂蜜,就可以降低空腹感,增加饱腹感,因此,蜂蜜作为甜味剂,为饮料提供甜味口感的同时,还具有促进人体新陈代谢、排毒、润肠、通便的功效,增强了该饮料的纤体瘦身功能。同时,维生素C具有抗氧化、促进铁的吸收、维持骨骼、牙龈、皮肤和粘膜健康的作用;维生素B1是能量代谢中不可缺少的成分,维持神经系统的正常生理活动;维生素B6有助于蛋白质的代谢和利用,几种维生素协调搭配,补充体内维生素,保持人体正常代谢,亦有助于保持肌肤光洁、红润。

[0027] 本发明的具有纤体美容功能的树莓饮料的制备方法,一方面采用三次速冻和三次酶解的方式提取红树莓中的天然红色素成分,使获得的富含天然红色素的红树莓汁具有澄清透亮且鲜艳的红色;另一方面,将黄树莓榨汁后提取香精,相对于依赖果汁中存在的未提取的香精,香味更加浓郁,相对于外加香精,本发明产品的口感和香气更容易为人体接受;再一方面,复合果汁粗品加入澄清剂进行澄清处理,减少饮料中的絮凝物,使制备的饮料澄清透亮,与富含天然红色素的红树莓汁混合后具有诱人鲜艳的红色,刺激消费者的饮用欲望。

具体实施方式

[0028] 实施例1

[0029] 一种具有纤体美容功能的树莓饮料,主要由以下重量份数的原料制备而成:

[0030] 红树莓55份,黄树莓15份,黑树莓7份,火龙果8份,芦荟3份,金银花4份,菊花3份,

玫瑰3份,薄荷2份,枸杞5份,桂圆8份,百合5份,红枣3份,桂花3份,玫瑰茄3份,柠檬2份,蜂蜜30份,维生素C8份、维生素B1:8份、维生素B6:7份、水270份。

[0031] 上述的具有纤体美容功能的树莓饮料的制备方法,包括以下步骤:

[0032] 1)取三分之一的红树莓在-25℃温度下速冻12分钟后,取出解冻至常温后,加入2.5倍量的水,进行榨汁,渣汁分离后,得红树莓汁;以红树莓汁的质量为100%计,在红树莓汁中加入果胶酶0.2%、纤维素酶0.015%、半纤维素酶0.03%、蛋白酶0.04%,在pH值为5,45℃温度下,酶解0.7小时,过滤,得一次酶解红树莓汁;将一次酶解红树莓汁放入-8℃温度下速冻12分钟后,取出解冻至常温后,以一次酶解红树莓汁的质量为100%计,加入阿拉伯聚糖酶0.06%、葡萄糖苷酶0.015%、淀粉酶0.07%,在pH值为6,55℃温度下,酶解0.7小时,过滤,得二次酶解红树莓汁;将二次酶解红树莓汁放入-3℃温度下速冻12分钟后,取出解冻至常温后,以二次酶解红树莓汁的质量为100%计,加入中温 α -淀粉酶0.08%、糖化酶0.008%,在pH值为6,62℃温度下,酶解0.6小时后在98℃温度下灭酶处理18s,过滤,得富含天然红色素的红树莓汁;取黄树莓榨汁后在88℃、压力0.3MPa的条件下进行蒸馏获得黄树莓香精;

[0033] 2)取黑树莓、火龙果、桂圆、柠檬和剩余的红树莓,进行榨汁并分离后,得混合果汁,以混合果汁的质量为100%计,在混合果汁中加入果胶酶0.4%、纤维素酶0.015%、淀粉酶0.3%、蛋白酶0.08%、葡萄糖苷酶0.008%、糖化酶0.07%,在pH值为5,62℃温度下,酶解0.7小时后,在98℃温度下进行灭酶处理22s,过滤,得复合果汁粗品;

[0034] 3)以复合果汁粗品的质量为100%,取101果汁澄清剂0.03%、ZTC1+1天然澄清剂0.008%、质量浓度1.5%的醋酸溶液0.15%、壳聚糖0.03%混合均匀后加入复合果汁粗品中,在40℃温度下静置1.5小时,离心分离,取上清液,得复合果汁;

[0035] 4)取枸杞和八分之一的的水,混合,浸泡,搅拌粉碎、过滤、离心,得枸杞汁;

[0036] 5)取红枣和八分之一的的水,混合,浸泡,搅拌粉碎、过滤、离心,得红枣汁;

[0037] 6)将富含天然红色素的红树莓汁、黄树莓香精、复合果汁、枸杞汁、红枣汁进行混合,得混合液1;

[0038] 7)将芦荟、金银花、菊花粉碎后加入100份的水进行提取,得提取液1,将玫瑰、薄荷、百合、桂花、玫瑰茄粉碎后,采用提取液1进行提取,得提取液2,将提取液2进行粗滤、离心,得混合提取液,所述提取温度为90℃,提取时间为45min;

[0039] 8)将混合提取液、蜂蜜、维生素C、维生素B1、维生素B6加入到混合液1中,并加入剩余的水,混合均匀后依次经过均质、灭菌、冷却,即得所述具有纤体美容功能的树莓饮料。

[0040] 实施例2

[0041] 一种具有纤体美容功能的树莓饮料,主要由以下重量份数的原料制备而成:

[0042] 红树莓50份,黄树莓20份,黑树莓5份,火龙果10份,芦荟5份,金银花3份,菊花2份,玫瑰2份,薄荷1份,枸杞7份,桂圆5份,百合7份,红枣1份,桂花1份,玫瑰茄2份,柠檬3份,蜂蜜20份,维生素C5份、维生素B1:10份、维生素B6:10份、水300份。

[0043] 上述的具有纤体美容功能的树莓饮料的制备方法,包括以下步骤:

[0044] 1)取三分之一的红树莓在-45℃温度下速冻10分钟后,取出解冻至常温后,加入2倍量的水,进行榨汁,渣汁分离后,得红树莓汁;以红树莓汁的质量为100%计,在红树莓汁中加入果胶酶0.1%、纤维素酶0.01%、半纤维素酶0.02%、蛋白酶0.03%,在pH值为6,40℃

温度下,酶解1小时,过滤,得一次酶解红树莓汁;将一次酶解红树莓汁放入-10℃温度下速冻10分钟后,取出解冻至常温后,以一次酶解红树莓汁的质量为100%计,加入阿拉伯聚糖酶0.05%、葡萄糖苷酶0.01%、淀粉酶0.05%,在pH值为6,50℃温度下,酶解1小时,过滤,得二次酶解红树莓汁;将二次酶解红树莓汁放入-5℃温度下速冻10分钟后,取出解冻至常温后,以二次酶解红树莓汁的质量为100%计,加入中温 α -淀粉酶0.05%、糖化酶0.005%,在pH值为5,60℃温度下,酶解1小时后在95℃温度下灭酶处理30s,过滤,得富含天然红色素的红树莓汁;取黄树莓榨汁后在80℃、压力0.4MPa的条件下进行蒸馏获得黄树莓香精;

[0045] 2)取黑树莓、火龙果、桂圆、柠檬和剩余的红树莓,进行榨汁并分离后,得混合果汁,以混合果汁的质量为100%计,在混合果汁中加入果胶酶0.3%、纤维素酶0.01%、淀粉酶0.1%、蛋白酶0.05%、葡萄糖苷酶0.005%、糖化酶0.05%,在pH值为6,60℃温度下,酶解1小时后,在95℃温度下进行灭酶处理30s,过滤,得复合果汁粗品;

[0046] 3)以复合果汁粗品的质量为100%,取101果汁澄清剂0.01%、ZTC1+1天然澄清剂0.005%、质量浓度1%的醋酸溶液0.1%、壳聚糖0.01%混合均匀后加入复合果汁粗品中,在35℃温度下静置2小时,离心分离,取上清液,得复合果汁;

[0047] 4)取枸杞和八分之一的的水,混合,浸泡,搅拌粉碎、过滤、离心,得枸杞汁;

[0048] 5)取红枣和八分之一的的水,混合,浸泡,搅拌粉碎、过滤、离心,得红枣汁;

[0049] 6)将富含天然红色素的红树莓汁、黄树莓香精、复合果汁、枸杞汁、红枣汁进行混合,得混合液1;

[0050] 7)将芦荟、金银花、菊花粉碎后加入10倍量的水进行提取,得提取液1,将玫瑰、薄荷、百合、桂花、玫瑰茄粉碎后,采用提取液1进行提取,得提取液2,将提取液2进行粗滤、离心,得混合提取液,所述提取温度为85℃,提取时间为60min;

[0051] 8)将混合提取液、蜂蜜、维生素C、维生素B1、维生素B6加入到混合液1中,并加入剩余的水,混合均匀后依次经过均质、灭菌、冷却,即得所述具有纤体美容功能的树莓饮料。

[0052] 实施例3

[0053] 一种具有纤体美容功能的树莓饮料,主要由以下重量份数的原料制备而成:

[0054] 红树莓60份,黄树莓10份,黑树莓10份,火龙果5份,芦荟2份,金银花5份,菊花4份,玫瑰5份,薄荷3份,枸杞3份,桂圆10份,百合2份,红枣4份,桂花4份,玫瑰茄4份,柠檬1份,蜂蜜40份,维生素C 10份、维生素B1:5份、维生素B6:5份、水240份。

[0055] 上述的具有纤体美容功能的树莓饮料的制备方法,包括以下步骤:

[0056] 1)取三分之一的红树莓在-10℃温度下速冻15分钟后,取出解冻至常温后,加入3倍量的水,进行榨汁,渣汁分离后,得红树莓汁;以红树莓汁的质量为100%计,在红树莓汁中加入果胶酶0.3%、纤维素酶0.02%、半纤维素酶0.05%、蛋白酶0.05%,在pH值为6,50℃温度下,酶解0.5小时,过滤,得一次酶解红树莓汁;将一次酶解红树莓汁放入-5℃温度下速冻15分钟后,取出解冻至常温后,以一次酶解红树莓汁的质量为100%计,加入阿拉伯聚糖酶0.07%、葡萄糖苷酶0.02%、淀粉酶0.1%,在pH值为5,60℃温度下,酶解0.5小时,过滤,得二次酶解红树莓汁;将二次酶解红树莓汁放入-2℃温度下速冻15分钟后,取出解冻至常温后,以二次酶解红树莓汁的质量为100%计,加入中温 α -淀粉酶0.1%、糖化酶0.01%,在pH值为6,65℃温度下,酶解0.5小时后在100℃温度下灭酶处理15s,过滤,得富含天然红色素的红树莓汁;取黄树莓榨汁后在90℃、压力0.2MPa的条件下进行蒸馏获得黄树莓香精;

[0057] 2)取黑树莓、火龙果、桂圆、柠檬和剩余的红树莓,进行榨汁并分离后,得混合果汁,以混合果汁的质量为100%计,在混合果汁中加入果胶酶0.5%、纤维素酶0.02%、淀粉酶0.5%、蛋白酶0.1%、葡萄糖苷酶0.01%、糖化酶0.1%,在pH值为6,65℃温度下,酶解0.5小时后,在100℃温度下进行灭酶处理15s,过滤,得复合果汁粗品;

[0058] 3)以复合果汁粗品的质量为100%,取101果汁澄清剂0.05%、ZTC1+1天然澄清剂0.01%、质量浓度2%的醋酸溶液0.2%、壳聚糖0.05%混合均匀后加入复合果汁粗品中,在45℃温度下静置1小时,离心分离,取上清液,得复合果汁;

[0059] 4)取枸杞和八分之一的的水,混合,浸泡,搅拌粉碎、过滤、离心,得枸杞汁;

[0060] 5)取红枣和八分之一的的水,混合,浸泡,搅拌粉碎、过滤、离心,得红枣汁;

[0061] 6)将富含天然红色素的红树莓汁、黄树莓香精、复合果汁、枸杞汁、红枣汁进行混合,得混合液1;

[0062] 7)将芦荟、金银花、菊花粉碎后加入80份的水进行提取,得提取液1,将玫瑰、薄荷、百合、桂花、玫瑰茄粉碎后,采用提取液1进行提取,得提取液2,将提取液2进行粗滤、离心,得混合提取液,所述提取温度为95℃,提取时间为30min;

[0063] 8)将混合提取液、蜂蜜、维生素C、维生素B1、维生素B6加入到混合液1中,并加入剩余的水,混合均匀后依次经过均质、灭菌、冷却,即得所述具有纤体美容功能的树莓饮料。

[0064] 对比例1

[0065] 本对比例树莓饮料的配方与实施例1相同,其制备方法的具体操作步骤为:

[0066] 1)取三分之一的红树莓在-25℃温度下速冻12分钟后,取出解冻至常温后,加入2.5倍量的水,进行榨汁,渣汁分离后,得红树莓汁;以红树莓汁的质量为100%计,在红树莓汁中加入果胶酶0.285%,在pH值为5,45℃温度下,酶解2小时后在98℃温度下灭酶处理18s,过滤,得含天然红色素的红树莓汁;

[0067] 2)取黄树莓、黑树莓、火龙果、桂圆、柠檬和剩余的红树莓,进行榨汁并分离后,得混合果汁,以混合果汁的质量为100%计,在混合果汁中加入果胶酶0.795%,在pH值为5,62℃温度下,酶解0.7小时后,在98℃温度下进行灭酶处理22s,过滤,得复合果汁粗品;

[0068] 3)以复合果汁粗品的质量为100%,取101果汁澄清剂0.038%、质量浓度1.5%的醋酸溶液0.15%、壳聚糖0.03%混合均匀后加入复合果汁粗品中,在40℃温度下静置1.5小时,离心分离,取上清液,得复合果汁;

[0069] 4)取枸杞和八分之一的的水,混合,浸泡,搅拌粉碎、过滤、离心,得枸杞汁;

[0070] 5)取红枣和八分之一的的水,混合,浸泡,搅拌粉碎、过滤、离心,得红枣汁;

[0071] 6)将富含天然红色素的红树莓汁、黄树莓香精、复合果汁、枸杞汁、红枣汁进行混合,得混合液1;

[0072] 7)将芦荟、金银花、菊花粉碎后加入120份的水进行提取,得提取液1,将玫瑰、薄荷、百合、桂花、玫瑰茄粉碎后,采用提取液1进行提取,得提取液2,将提取液2进行粗滤、离心,得混合提取液,所述提取温度为90℃,提取时间为45min;

[0073] 8)将混合提取液、蜂蜜、维生素C、维生素B1、维生素B6加入到混合液1中,并加入剩余的水,混合均匀后依次经过均质、灭菌、冷却,即得所述具有纤体美容功能的树莓饮料。

[0074] 试验例

[0075] 试验方法:检测比较实施例1和对比例制备的树莓饮料的透光率、香味、口感和色

泽,结果如下所述:

[0076] 实施例1制备的树莓维生素饮料呈现澄清透亮的鲜红色,在阳光照射下无肉眼可见颗粒物或絮状物,透光率达到75%以上,可溶性固形物为4°BX(20℃,折光计法),香气自然浓郁,口感细腻,酸甜融合,适口性强;

[0077] 而对比例制备的树莓维生素饮料的色泽饱和度差,不够鲜亮,在阳光照射下有肉眼可见的颗粒物,透光率仅为45%,可溶性固形物为14°BX(20℃,折光计法),香气不明显,入口不够柔滑、细腻,适口性差。

[0078] 对比例2

[0079] 本对比例树莓饮料配方同实施例1,其制备方法中,芦荟、金银花、菊花、玫瑰、薄荷、百合、桂花、玫瑰茄的提取物的提取方法为:

[0080] 将芦荟粉碎,加入12.5份的水进行提取,得提取液,然后将提取液进行粗滤、离心,得芦荟提取物,所述提取的温度为90℃,提取时间为45min;金银花、菊花、玫瑰、薄荷、百合、桂花、玫瑰茄的提取步骤,与芦荟相同。

[0081] 该饮料的其他制备工艺同实施例1。

[0082] 试验例:

[0083] 抽取400名消化不良的志愿者,随机分为4组,试验组1、试验组2、试验组3和对照组1,试验组1-3分别服用实施例1-3所得的树莓饮料,对照组服用对比例2所得饮料,连续服用两周,结果如下表:

[0084]

	对症状的缓解率/%	口感
试验组1	88	口感酸甜、香味浓郁、自然
试验组2	84	口感酸甜、香味浓郁、自然
试验组3	86	口感酸甜、香味浓郁、自然
对照组	71	口感酸味不够,香味寡、淡

[0085] 可见,采用本发明所述的提取工艺,其对各原料的有效成分提取更加彻底,效果更加明显,同时,对花香的提取效果也更加明显,香味更加浓郁。