



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103960721 B

(45) 授权公告日 2015. 10. 28

(21) 申请号 201410139834. 0

CN 101953483 A , 2011. 01. 26, 权要求 5.

(22) 申请日 2014. 04. 09

CN 103190666 A , 2013. 07. 10, 权利要求

3.

(73) 专利权人 洛阳春魁农业开发有限公司

CN 103349319 A , 2013. 10. 16, 权利要求

地址 471003 河南省洛阳市西工区中州中路
427 号通元花园 3-2-2603 号 A 区

1.

WO 2010016777 A1 , 2010. 02. 11, 全文 .

(72) 发明人 杨永庆

审查员 王艳

(74) 专利代理机构 洛阳公信知识产权事务所
(普通合伙) 41120

代理人 张燕

(51) Int. Cl.

A23L 2/02(2006. 01)

A23L 2/04(2006. 01)

A23L 2/52(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

(56) 对比文件

CN 101438843 A , 2009. 05. 27, 全文 .

CN 101467685 A , 2009. 07. 01, 全文 .

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种草莓味牡丹复合饮料及其制备方法

(57) 摘要

一种草莓味牡丹复合饮料及其制备方法, 涉及果蔬与花茶复合的饮料及其制备方法领域, 本发明复合饮料主要由草莓、冬瓜、绿豆和牡丹花与百合花的混合提取液按比例组成, 其中牡丹花与百合花的混合提取液是采用浓度为 90% 的乙醇溶液加酒石酸作为浸提剂提取得到的; 制备方法是先将草莓和冬瓜分别榨汁备用, 再与打磨好的绿豆浆和牡丹花与百合花的混合提取液一起混合, 并加入果葡糖浆、柠檬酸和山梨酸钾, 最后经均质、脱气、杀菌、装灌得到成品。本发明复合饮料营养齐全且口味鲜美, 极大地保留了各自的营养成分, 并具有防止高血压、动脉硬化及减肥等保健作用。

CN 103960721 B

1. 一种草莓味牡丹复合饮料,其特征在于:按重量份数计,其组成为:草莓汁 15~20 份、冬瓜汁 5~10 份、绿豆浆 5~10 份、牡丹花与百合花的混合提取液 10~15 份、果葡糖浆 3~5 份、柠檬酸 0.2~0.3 份和山梨酸钾 0.03~0.04 份;

所述牡丹花与百合花的混合提取液的制备方法为:先将质量比为 2:1 的牡丹花瓣和百合花瓣进行粉碎,然后用重量为牡丹花瓣和百合花瓣总重 8~10 倍的质量浓度为 90% 的乙醇溶液浸提 2 次,每次 20~30min,浸提温度为 70~80℃,每次浸提均加入酒石酸,并且使酒石酸在混合液中的浓度为 0.3g/L;浸提后,将浸提液浓缩得牡丹花与百合花的混合提取液;

所述的一种草莓味牡丹复合饮料的制备方法,其步骤如下:

(1)、选取新鲜的冬瓜,经清洗、去皮和籽之后切成块状,并与草莓一并先在 -5~ -10℃ 下冷冻 5~10h,然后用破碎机分别破碎,破碎后的原料先用 90~95℃ 的水蒸气进行热处理 1~3min,然后用榨汁机榨汁,榨汁压力为 20~30MPa,再经分离、过滤得到冬瓜汁和草莓汁,按比例混合后,备用;

(2)、选取颗粒饱满的绿豆,水洗后在质量浓度为 0.1% 的碳酸氢钠水溶液中浸泡 8~10h,然后将绿豆置于蒸汽锅内,并在 100~110℃ 蒸汽下蒸煮 15~20min,之后将绿豆和 6~8 倍绿豆质量的纯净水一并加入打浆机中打浆 15min,打浆温度保持 80~90℃,将打磨后的浆液分离、过滤,得到绿豆浆,备用;

(3)、将上述冬瓜草莓混合果汁、绿豆浆和牡丹花与百合花的混合提取液进行混合,并加入果葡糖浆、柠檬酸和山梨酸钾,然后送入均质机均质;

(4)、将均质后的混合汁液经脱气、杀菌、装灌,即得成品。

一种草莓味牡丹复合饮料及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及果蔬与花茶复合的饮料及其制备方法领域,具体涉及一种草莓味牡丹复合饮料及其制备方法。

背景技术

[0002] 水果和蔬菜是人类食物中不可缺少的部分,其中含有人体所需的维生素、糖类、矿物质、氨基酸以及膳食纤维等营养成分,单一种类的蔬菜或水果难以满足人们的需求。目前,果蔬复合型饮料日渐增多,将水果和蔬菜搭配制成的复合饮料不仅口味独特,而且饮料中的营养物质得以均衡,从而更受人们的欢迎,而复合型饮料则需要进行合理选材进行搭配才能制得口味及营养俱佳的产品。

[0003] 草莓味道鲜美且营养丰富,其含有特有的异蛋白物质,能阻止致癌物质亚硝胺的生成,且含有多种有机酸、果酸和果胶类物质,能够排除多余的胆固醇和有害重金属,具有多重保健作用。冬瓜果肉中含有腺嘌呤、 β -谷甾醇、羽扇豆醇、十三烷醇、丙醇二酸及葫芦巴碱等多种功能性成分,能够有效控制体内糖类转化为脂肪,对防止高血压、动脉硬化及减肥、美容有良好的效果。草莓和冬瓜营养元素的组成和比例均不相同,将草莓和冬瓜进行搭配制成的复合饮料能够使各自的营养物质得到补充,可充分发挥各自的营养功能,但是目前将草莓和冬瓜进行调配制备的复合饮料却比较少见,而将两者搭配并与绿豆、牡丹花等花茶提取物组合制备营养齐全的高复合型饮料亦不多见。

发明内容

[0004] 本发明的目的就是提供一种营养齐全的高复合型饮料,其将草莓和冬瓜的营养成分进行复合,并配以牡丹花和百合花的提取物以及绿豆蛋白,营养齐全且口味鲜美,并极大地保留了各自的营养成分。

[0005] 为实现上述目的,本发明的技术方案为:一种草莓味牡丹复合饮料,按重量份数计,其组成为:草莓汁 15~20 份、冬瓜汁 5~10 份、绿豆浆 5~10 份、牡丹花与百合花的混合提取液 10~15 份、果葡糖浆 3~5 份、柠檬酸 0.2~0.3 份和山梨酸钾 0.03~0.04 份;

[0006] 所述牡丹花与百合花的混合提取液的制备方法为:先将质量比为 2:1 的牡丹花瓣和百合花瓣进行粉碎,然后用重量为牡丹花瓣和百合花瓣总重 8~10 倍的质量浓度为 90% 的乙醇溶液浸提 2 次,每次 20~30min,浸提温度为 70~80℃,每次浸提均加入酒石酸,并且使酒石酸在混合液中的浓度为 0.3g/L;浸提后,将浸提液浓缩得牡丹花与百合花的混合提取液。

[0007] 所述的一种草莓味牡丹复合饮料的制备方法,其步骤如下:

[0008] (1)、选取新鲜的冬瓜,经清洗、去皮和籽之后切成块状,并与草莓一并先在 -5~-10℃ 下冷冻 5~10h,然后用破碎机分别破碎,破碎后的原料先用 90~95℃ 的水蒸气进行热处理 1~3min,然后用榨汁机榨汁,榨汁压力为 20~30MPa,再经分离、过滤得到冬瓜汁和草莓汁,按比例混合后,备用;

[0009] (2)、选取颗粒饱满的绿豆,水洗后在质量浓度为 0.1% 的碳酸氢钠水溶液中浸泡 8~10h,然后将绿豆置于蒸汽锅内,并在 100~110℃ 蒸汽下蒸煮 15~20min,之后将绿豆和 6~8 倍绿豆质量的纯净水一并加入打浆机中打浆 15min,打浆温度保持 80~90℃,将打磨后的浆液分离、过滤,得到绿豆浆,备用;

[0010] (3)、将上述冬瓜草莓混合果汁、绿豆浆和牡丹花与百合花的混合提取液进行混合,并加入果葡糖浆、柠檬酸和山梨酸钾,然后送入均质机均质;

[0011] (4)、将均质后的混合汁液经脱气、杀菌、装灌,即得成品。

[0012] 有益效果:本发明将草莓、冬瓜、绿豆、牡丹花及百合花的营养成分进行复合,选材及各成分的比例科学合理,克服了单一果蔬营养不全、口味欠佳的问题。将草莓与冬瓜进行组合具有排除体内毒素,防止高血压、动脉硬化及减肥的保健作用,配以牡丹花和百合花提取物及绿豆更能起到清热活血、养心安神、健脾益胃的作用。

[0013] 本发明方法中,采用 90% 乙醇-酒石酸浸提液对牡丹花及百合花进行浸提,能够有效地对牡丹花及百合花中的挥发油和有机酸等有效成分进行提取,弥补了草莓、冬瓜及绿豆浆所不具有的营养成分,更能与绿豆中的有效成分组合,从而起到清热活血、养心安神、健脾益胃的作用。

[0014] 在口味方面,以草莓味为主味,兼以淡淡的酸甜味道,并具有牡丹花及百合花的清香,消除了绿豆的豆腥味,口味极佳。

具体实施方式

[0015] 一种草莓味牡丹复合饮料,按重量份数计,其组成为:草莓汁 15~20 份、冬瓜汁 5~10 份、绿豆浆 5~10 份、牡丹花与百合花的混合提取液 10~15 份、果葡糖浆 3~5 份、柠檬酸 0.2~0.3 份和山梨酸钾 0.03~0.04 份;

[0016] 所述牡丹花与百合花的混合提取液的制备方法为:先将质量比为 2:1 的牡丹花瓣和百合花瓣进行粉碎,然后用重量为牡丹花瓣和百合花瓣总重 8~10 倍的质量浓度为 90% 的乙醇溶液浸提 2 次,每次 20~30min,浸提温度为 70~80℃,每次浸提均加入酒石酸,并且使酒石酸在混合液中的浓度为 0.3g/L;浸提后,将浸提液浓缩得牡丹花与百合花的混合提取液。

[0017] 所述的一种草莓味牡丹复合饮料的制备方法,其步骤如下:

[0018] (1)、选取新鲜的冬瓜,经清洗、去皮和仔之后切成块状,并与草莓一并先在 -5~-10℃ 下冷冻 5~10h,然后用破碎机分别破碎,破碎后的原料先用 90~95℃ 的水蒸气进行热处理 1~3min,然后用榨汁机榨汁,榨汁压力为 20~30MPa,再经分离、过滤得到冬瓜汁和草莓汁,按比例混合后,备用;

[0019] (2)、选取颗粒饱满的绿豆,水洗后在质量浓度为 0.1% 的碳酸氢钠水溶液中浸泡 8~10h,然后将绿豆置于蒸汽锅内,并在 100~110℃ 蒸汽下蒸煮 15~20min,之后将绿豆和 6~8 倍绿豆质量的纯净水一并加入打浆机中打浆 15min,打浆温度保持 80~90℃,将打磨后的浆液分离、过滤,得到绿豆浆,备用;

[0020] (3)、将上述冬瓜草莓混合果汁、绿豆浆和牡丹花与百合花的混合提取液进行混合,并加入果葡糖浆、柠檬酸和山梨酸钾,然后送入均质机均质;

[0021] (4)、将均质后的混合汁液经脱气、杀菌、装灌,即得成品。

[0022] 实施例 1

[0023] 一种草莓味牡丹复合饮料,按重量份数计,其组成为:草莓汁 20 份、冬瓜汁 10 份、绿豆浆 5 份、牡丹花与百合花的混合提取液 10 份、果葡糖浆 3 份、柠檬酸 0.2 份和山梨酸钾 0.03 份。

[0024] 上述草莓味牡丹复合饮料的制备方法步骤为:选取新鲜的冬瓜,经清洗、去皮和仔之后切成块状,并与草莓一并先在 -5°C 下冷冻 10h,然后用破碎机分别破碎,破碎后的原料先用 90°C 的水蒸气进行热处理 1min,然后用榨汁机榨汁,榨汁压力为 20MPa,再经分离、过滤得到冬瓜汁和草莓汁,按比例混合后,备用;选取颗粒饱满的绿豆,水洗后在质量浓度为 0.1% 的碳酸氢钠水溶液中浸泡 8h,然后将绿豆置于蒸汽锅内,并在 100°C 蒸汽下蒸煮 15min,之后将绿豆和 8 倍绿豆质量的纯净水一并加入打浆机中打浆 15min,打浆温度保持 $80\sim 90^{\circ}\text{C}$,将打磨后的浆液分离、过滤,得到绿豆浆,备用;将上述冬瓜草莓混合果汁、绿豆浆和牡丹花与百合花的混合提取液进行混合,并加入果葡糖浆、柠檬酸和山梨酸钾,然后送入均质机均质;将均质后的混合汁液经脱气、杀菌、装灌,即得成品。其中均质、脱气、杀菌、装灌的方法采用现有技术。

[0025] 实施例 2

[0026] 一种草莓味牡丹复合饮料,按重量份数计,其组成为:草莓汁 20 份、冬瓜汁 5 份、绿豆浆 10 份、牡丹花与百合花的混合提取液 15 份、果葡糖浆 5 份、柠檬酸 0.3 份和山梨酸钾 0.03 份。

[0027] 上述草莓味牡丹复合饮料的制备方法步骤为:选取新鲜的冬瓜,经清洗、去皮和仔之后切成块状,并与草莓一并先在 -10°C 下冷冻 10h,然后用破碎机分别破碎,破碎后的原料先用 95°C 的水蒸气进行热处理 3min,然后用榨汁机榨汁,榨汁压力为 30MPa,再经分离、过滤得到冬瓜汁和草莓汁,按比例混合后,备用;选取颗粒饱满的绿豆,水洗后在质量浓度为 0.1% 的碳酸氢钠水溶液中浸泡 10h,然后将绿豆置于蒸汽锅内,并在 110°C 蒸汽下蒸煮 15min,之后将绿豆和 8 倍绿豆质量的纯净水一并加入打浆机中打浆 15min,打浆温度保持 $80\sim 90^{\circ}\text{C}$,将打磨后的浆液分离、过滤,得到绿豆浆,备用;将上述冬瓜草莓混合果汁、绿豆浆和牡丹花与百合花的混合提取液进行混合,并加入果葡糖浆、柠檬酸和山梨酸钾,然后送入均质机均质;将均质后的混合汁液经脱气、杀菌、装灌,即得成品。其中均质、脱气、杀菌、装灌的方法采用现有技术。

[0028] 实施例 3

[0029] 一种草莓味牡丹复合饮料,按重量份数计,其组成为:草莓汁 15 份、冬瓜汁 5 份、绿豆浆 5 份、牡丹花与百合花的混合提取液 15 份、果葡糖浆 3 份、柠檬酸 0.3 份和山梨酸钾 0.04 份。

[0030] 上述草莓味牡丹复合饮料的制备方法步骤为:选取新鲜的冬瓜,经清洗、去皮和仔之后切成块状,并与草莓一并先在 -5°C 下冷冻 5h,然后用破碎机分别破碎,破碎后的原料先用 92°C 的水蒸气进行热处理 2min,然后用榨汁机榨汁,榨汁压力为 25MPa,再经分离、过滤得到冬瓜汁和草莓汁,按比例混合后,备用;选取颗粒饱满的绿豆,水洗后在质量浓度为 0.1% 的碳酸氢钠水溶液中浸泡 10h,然后将绿豆置于蒸汽锅内,并在 100°C 蒸汽下蒸煮 20min,之后将绿豆和 8 倍绿豆质量的纯净水一并加入打浆机中打浆 15min,打浆温度保持 $80\sim 90^{\circ}\text{C}$,将打磨后的浆液分离、过滤,得到绿豆浆,备用;将上述冬瓜草莓混合果汁、绿豆浆

和牡丹花与百合花的混合提取液进行混合,并加入果葡糖浆、柠檬酸和山梨酸钾,然后送入均质机均质;将均质后的混合汁液经脱气、杀菌、装灌,即得成品。其中均质、脱气、杀菌、装灌的方法采用现有技术。

[0031] 实施例 4

[0032] 一种草莓味牡丹复合饮料,按重量份数计,其组成为:草莓汁 15 份、冬瓜汁 10 份、绿豆浆 10 份、牡丹花与百合花的混合提取液 10 份、果葡糖浆 5 份、柠檬酸 0.2 份和山梨酸钾 0.04 份。

[0033] 上述草莓味牡丹复合饮料的制备方法步骤为:选取新鲜的冬瓜,经清洗、去皮和仔之后切成块状,并与草莓一并先在 -8°C 下冷冻 8h,然后用破碎机分别破碎,破碎后的原料先用 95°C 的水蒸气进行热处理 1min,然后用榨汁机榨汁,榨汁压力为 20MPa,再经分离、过滤得到冬瓜汁和草莓汁,按比例混合后,备用;选取颗粒饱满的绿豆,水洗后在质量浓度为 0.1% 的碳酸氢钠水溶液中浸泡 9h,然后将绿豆置于蒸汽锅内,并在 105°C 蒸汽下蒸煮 18min,之后将绿豆和 8 倍绿豆质量的纯净水一并加入打浆机中打浆 15min,打浆温度保持 $80\sim 90^{\circ}\text{C}$,将打磨后的浆液分离、过滤,得到绿豆浆,备用;将上述冬瓜草莓混合果汁、绿豆浆和牡丹花与百合花的混合提取液进行混合,并加入果葡糖浆、柠檬酸和山梨酸钾,然后送入均质机均质;将均质后的混合汁液经脱气、杀菌、装灌,即得成品。其中均质、脱气、杀菌、装灌的方法采用现有技术。

[0034] 实施例 5

[0035] 一种草莓味牡丹复合饮料,按重量份数计,其组成为:草莓汁 18 份、冬瓜汁 8 份、绿豆浆 6 份、牡丹花与百合花的混合提取液 12 份、果葡糖浆 4 份、柠檬酸 0.3 份和山梨酸钾 0.04 份。

[0036] 上述草莓味牡丹复合饮料的制备方法步骤为:选取新鲜的冬瓜,经清洗、去皮和仔之后切成块状,并与草莓一并先在 -10°C 下冷冻 5h,然后用破碎机分别破碎,破碎后的原料先用 90°C 的水蒸气进行热处理 1min,然后用榨汁机榨汁,榨汁压力为 30MPa,再经分离、过滤得到冬瓜汁和草莓汁,按比例混合后,备用;选取颗粒饱满的绿豆,水洗后在质量浓度为 0.1% 的碳酸氢钠水溶液中浸泡 10h,然后将绿豆置于蒸汽锅内,并在 110°C 蒸汽下蒸煮 20min,之后将绿豆和 8 倍绿豆质量的纯净水一并加入打浆机中打浆 15min,打浆温度保持 $80\sim 90^{\circ}\text{C}$,将打磨后的浆液分离、过滤,得到绿豆浆,备用;将上述冬瓜草莓混合果汁、绿豆浆和牡丹花与百合花的混合提取液进行混合,并加入果葡糖浆、柠檬酸和山梨酸钾,然后送入均质机均质;将均质后的混合汁液经脱气、杀菌、装灌,即得成品。其中均质、脱气、杀菌、装灌的方法采用现有技术。

[0037] 上述各实施例中,制备的复合饮料总体呈淡黄绿色,色泽均匀,没有分层或者沉淀现象,口感细腻,具有草莓的特有味道,兼以牡丹和百合的清香,并带有淡淡的酸甜,口感好。不同实施例中,根据组分的调整,口味有略微不同。