



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 101049166 B

(45) 授权公告日 2010.12.15

(21) 申请号 200710107222.3

朱晶 等. 调配型桑椹饮料的研制. 饮料工业

(22) 申请日 2007.05.24

7 6.2004, 7(6), 37-39.

(73) 专利权人 刘彪

审查员 齐璐璐

地址 236123 安徽省阜阳市颍州区九龙镇刘湾村刘湾八队 15-1 户

(72) 发明人 刘彪

(51) Int. Cl.

A23L 2/02(2006.01)

A23L 1/29(2006.01)

A23L 2/04(2006.01)

A23L 1/212(2006.01)

(56) 对比文件

章芳 等. 草药调味料在饮料中的开发利用. 食品研究与开发 20 1.1999, 20(1), 30-32.

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

桑椹饮料

(57) 摘要

本发明提供一种桑椹饮料,其特征在于其由桑椹原汁、蜂蜜、食用菜薄荷汁、水组成,其中各原料重量百分比为:桑椹原汁 2% -10%,蜂蜜 2% -15%,食用菜薄荷汁 2% -5%,其余组分为水。加工工艺为取桑椹成熟鲜果,清洗后凉干,放入榨汁机内榨取至得其总重量 40% -60%的汁液,榨取后的剩余残渣加入其重量一倍至两倍的水中煮沸,至水蒸发到所加入水的重量的 10% -20%时,过滤得到汁液;上述汁液为桑椹原汁;鲜食用菜薄荷也以上述工艺得到食用菜薄荷汁,桑椹原汁与蜂蜜、食用菜薄荷汁、水混合搅拌均匀得到桑椹饮料。本发明先榨再浓缩的两步取汁液法使桑椹营养成分不至于流失,桑椹、食用菜薄荷汁成分对人体有益,口感好。

1. 桑椹饮料,其特征不在于其由桑椹原汁、蜂蜜、食用菜薄荷汁、水组成,其中各原料重量百分比为:桑椹原汁 2% -10%,蜂蜜 2% -15%,食用菜薄荷汁 2% -5%,其余组分为水;

上述桑椹饮料的加工工艺:

(1):取桑椹成熟鲜果,清洗后凉干,再放入榨汁机内榨取至得到其总重量 40% -60% 的汁液,收集榨取得到的汁液;

(2):步骤(1)榨取后的剩余残渣加入其重量一倍至两倍的水中煮沸,至水蒸发到所加入水的重量的 10% -20%时,过滤得到汁液;

(3):将步骤(1)、步骤(2)所得汁液各自冷却后混合得到桑椹原汁;

(4):取鲜食用菜薄荷,清洗后凉干,再放入榨汁机内榨取至得到其总重量 40% -60% 的汁液,收集榨取得到的汁液;

(5):步骤(4)榨取后的剩余残渣加入其重量一倍至两倍的水中煮沸,至水蒸发到所加入水的重量的 10% -20%时,过滤得到汁液;

(6):将步骤(4)、步骤(5)所得汁液各自冷却后混合得到食用菜薄荷汁;

(7):上述步骤得到的桑椹原汁与蜂蜜、食用菜薄荷汁、水混合搅拌均匀得到桑椹饮料。

2. 桑椹饮料,其特征不在于其由桑椹原汁、蜂蜜、食用菜薄荷汁、蔗糖和水组成,其中各原料重量百分比为:桑椹原汁 2% -10%,蜂蜜 2% -15%,食用菜薄荷汁 2% -5%,蔗糖 5-10%,其余组分为水;

上述桑椹饮料的加工工艺:

1):取桑椹成熟鲜果,清洗后凉干,再放入榨汁机内榨取至得到其总重量 40% -60% 的汁液,收集榨取得到的汁液;

(2):步骤(1)榨取后的剩余残渣加入其重量一倍至两倍的水中煮沸,至水蒸发到所加入水的重量的 10% -20%时,过滤得到汁液;

(3):将步骤(1)、步骤(2)所得汁液各自冷却后混合得到桑椹原汁;

(4):取鲜食用菜薄荷,清洗后凉干,再放入榨汁机内榨取至得到其总重量 40% -60% 的汁液,收集榨取得到的汁液;

(5):步骤(4)榨取后的剩余残渣加入其重量一倍至两倍的水中煮沸,至水蒸发到所加入水的重量的 10% -20%时,过滤得到汁液;

(6):将步骤(4)、步骤(5)所得汁液各自冷却后混合得到食用菜薄荷汁;

(7):上述步骤得到的桑椹原汁与蜂蜜、食用菜薄荷汁、蔗糖、水混合搅拌均匀得到桑椹饮料。

桑椹饮料

所属技术领域

[0001] 本发明涉及一种饮料,尤其涉及以桑椹为原料的饮料。

背景技术

[0002] 现有市面上各式果汁饮料,一般有苹果、猕猴桃、葡萄、桔汁等。具有丰富营养和较高药用价值的桑椹并未见作为饮料原料使用。

发明内容

[0003] 本发明提供一种桑椹饮料,其目的提供一种能保持桑椹的有效成分不流失、对人体有益,口感好,可适用添加于各种其他饮料的桑椹饮料。

[0004] 本发明解决其技术问题所采用的技术方案是:

[0005] 桑椹饮料,其特征在于其由桑椹原汁、蜂蜜、食用菜薄荷汁、水组成,其中各原料重量百分比为:桑椹原汁 2% -10%,蜂蜜 2% -15%,食用菜薄荷汁 2% -5%,其余组分为水。

[0006] 或在上述桑椹饮料中再加入重量百分比为 5-10%的蔗糖。

[0007] 上述桑椹饮料的加工工艺,步骤如下:

[0008] (1):取桑椹成熟鲜果,清洗后凉干,再放入榨汁机内榨取至得到其总重量 40% -60%的汁液,收集榨取得到的汁液;

[0009] (2):步骤(1)榨取后的剩余残渣加入其重量一倍至两倍的水中煮沸,至水蒸发到所加入水的重量的 10% -20%时,过滤得到汁液;

[0010] (3):将步骤(1)、步骤(2)所得汁液各自冷却后混合得到桑椹原汁;

[0011] (4):取鲜食用菜薄荷,清洗后凉干,再放入榨汁机内榨取至得到其总重量 40% -60%的汁液,收集榨取得到的汁液;

[0012] (5):步骤(4)榨取后的剩余残渣加入其重量一倍至两倍的水中煮沸,至水蒸发到所加入水的重量的 10% -20%时,过滤得到汁液;

[0013] (6):将步骤(4)、步骤(5)所得汁液各自冷却后混合得到食用菜薄荷;

[0014] (7a):上述步骤得到的的桑椹原汁与蜂蜜、食用菜薄荷汁、水混合搅拌均匀得到桑椹饮料;

[0015] 或

[0016] (7b):上述步骤得到的的桑椹原汁与蜂蜜、食用菜薄荷汁、蔗糖、水混合搅拌均匀得到桑椹饮料。

[0017] 上述技术方案的有益之处在于:先榨再浓缩的两步取汁液法最大限度的得到桑椹的果汁使其营养成分不至于流失,在组分中的桑椹含有丰富的葡萄糖、果糖、苹果酸、胡萝卜素、鞣酸、钙质、铁质、桑椹油、维生素 B1、B2、C、A、D、无机盐等物质,是一种延年益寿的食品,具有各种药用价值,常饮利五脏关节,安神镇神,聪耳明目,生津止渴,利水消肿,通便秘,解毒,对人体有益。组分中具有食用菜薄荷汁中的薄荷油成分及其它有效成分不仅使本饮料风味更为独特,而且能提神解郁、消除疲劳、镇定安神、帮助睡眠、治感冒头痛、疏风

发汗、散热解毒、健胃消腹胀，餐后饮用更能助消化及去除体内多余的油脂。本产品以传统民间材料结合现代工艺生产出具有保健功能的饮料。

具体实施方式

[0018] 实施例 1：

[0019] 取 100 公斤桑椹成熟鲜果，清洗后凉干，再放入榨汁机内榨取至得到其总重量 50% 也即 50 公斤的汁液，收集榨取得到的汁液冷却备用；

[0020] 上述榨取后的 50 公斤剩余残渣加入其重量一倍也即 50 公斤的水中煮沸，一直煮沸至水蒸发到原重量 10% 即 5 公斤时，过滤残渣得到 5 公斤汁液冷却备用；

[0021] 将上述榨取、煮沸浓缩所得汁液混合得到 55 公斤桑椹原汁；

[0022] 取 50 公斤鲜食用菜薄荷，清洗后凉干，再放入榨汁机内榨取至得到其总重量 50% 也即 25 公斤的汁液，收集榨取得到的汁液冷却备用；

[0023] 上述榨取后的 25 公斤剩余残渣加入其重量一倍也即 25 公斤的水中煮沸，一直煮沸至水蒸发到原重量 10% 即 2.5 公斤时，过滤残渣得到 2.5 公斤汁液冷却备用；

[0024] 将上述榨取、煮沸浓缩所得汁液混合得到 27.5 公斤食用菜薄荷汁；

[0025] 将 55 公斤桑椹原汁，55 公斤蜂蜜，27.5 公斤食用菜薄荷汁，779 公斤水混合搅拌均匀得到桑椹饮料。这种饮料中桑椹原汁重量比为 6%，蜂蜜重量比为 6%，食用菜薄荷汁重量比为 3%，水重量百分比为 85%。

[0026] 实施例 2：

[0027] 取 100 公斤桑椹成熟鲜果，清洗后凉干，再放入榨汁机内榨取至得到其总重量 60% 也即 60 公斤的汁液，收集榨取得到的汁液冷却备用；

[0028] 上述榨取后的 40 公斤剩余残渣加入其重量两倍也即 80 公斤的水中煮沸，一直煮沸至水蒸发到原重量 20% 即 16 公斤时，过滤残渣得到 16 公斤汁液冷却备用；

[0029] 将上述榨取、煮沸浓缩所得汁液混合得到 76 公斤桑椹原汁；

[0030] 取 50 公斤鲜食用菜薄荷，清洗后凉干，再放入榨汁机内榨取至得到其总重量 60% 也即 30 公斤的汁液，收集榨取得到的汁液冷却备用；

[0031] 上述榨取后的 20 公斤剩余残渣加入其重量两倍也即 40 公斤的水中煮沸，一直煮沸至水蒸发到原重量 20% 即 8 公斤时，过滤残渣得到 8 公斤汁液冷却备用；

[0032] 将上述榨取、煮沸浓缩所得汁液混合得到 38 公斤食用菜薄荷汁；

[0033] 将 76 公斤桑椹原汁，15.2 公斤蜂蜜，38 公斤食用菜薄荷汁，76 公斤蔗糖，554.8 公斤水混合搅拌均匀得到桑椹饮料。这种饮料中桑椹原汁重量比为 10%，蜂蜜重量比为 2%，食用菜薄荷汁重量比为 5%，蔗糖重量比为 10%，水重量百分比为 73%。

[0034] 上述实施例 1 和实施例 2 得到的桑椹饮料可以直接饮用，也可以添加入果汁、果奶、果糖、果酒、果棒冰、保健品中饮用。