



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103750493 A

(43) 申请公布日 2014. 04. 30

(21) 申请号 201410029290. 2

(22) 申请日 2014. 01. 22

(71) 申请人 卜明珍

地址 535000 广西壮族自治区钦州市新华路
北家兴苑二区

(72) 发明人 卜明珍

(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 2/39 (2006. 01)

A23L 1/29 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种含花香芭蕉速溶饮料的制备方法

(57) 摘要

本发明公开一种含花香芭蕉速溶饮料的制备方法,其步骤如下:1)将芭蕉打浆,酶解,并用柠檬酸调节料液 pH 值为 3.4 ~ 3.6,制得酶解料液;2)将茉莉花、菊花、金银花、桂花分别粉碎成粉末,按一定比重将茉莉花、菊花、金银花、桂花粉末,加水浸提,过滤,滤液浓缩,制得浓缩液和酶解料液按 1:10 ~ 20 的重量比调配均匀,得混合料液;3)在混合料液中,加入少量的山梨糖醇和 β -环糊精,混合均匀,杀菌,均质,再经喷雾干燥制得粉末,装袋即可。制得的饮料营养丰富、口感较好、色泽鲜艳、具有独特的芭蕉香味并伴有浓郁的花香,同时具有健胃消食、清热解毒、养肝明目的功效。

1. 一种含花香芭蕉速溶饮料的制备方法,其步骤如下:

1) 将芭蕉去皮后,放入浓度为 1 ~ 1.5% 的亚硫酸氢钠溶液中浸泡 2 ~ 4 分钟,再放入沸水中氽烫 1 ~ 2 分钟,捞出沥干,加入 1 ~ 2 倍水打浆,在得到的果浆中加入 0.01 ~ 0.03% 的果胶酶,于 40 ~ 45℃ 条件下酶解 3 ~ 5 小时,并用柠檬酸调节料液 pH 值为 3.4 ~ 3.6,过 100 目筛,制得酶解料液;

2) 将茉莉花、菊花、金银花、桂花分别粉碎成粒度为 80 ~ 100 目的粉末,按 1 ~ 2 : 1 ~ 2 : 1 ~ 2 : 1 ~ 2 的重量比混合,得原料粉末;

3) 将原料粉末置于罐中,加入 10 ~ 15 倍重量的水浸泡 1 ~ 3 小时,回流提取 1 ~ 3 次,每次 0.5 ~ 1 小时,过滤,滤液在 50 ~ 55℃ 下减压浓缩至以生药计为 0.2 ~ 0.5g/mL 的浓缩液;

4) 将浓缩液和酶解料液按 1 : 10 ~ 20 的重量比调配均匀,得混合料液;

5) 在混合料液中,加入混合料液重量 1 ~ 3% 的山梨糖醇和 0.01 ~ 0.2% 的 β - 环糊精,混合均匀,杀菌,于 50 ~ 60℃、25 ~ 30MPa 压强条件下,均质 1 ~ 3 次,再经喷雾干燥制得粉末,以 8g/ 袋装袋,即得含花香芭蕉速溶饮料。

2. 根据权利要求 1 所述的制备方法,其特征在于:所述喷雾干燥的进风温度为 120 ~ 160℃,出风温度为 60 ~ 70℃,进料温度为 50 ~ 60℃。

3. 根据权利要求 1 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。

4. 根据权利要求 1 所述的制备方法,其特征在于:所述茉莉花、菊花、金银花、桂花粉末的重量比为 1 : 1 : 1 : 1。

5. 根据权利要求 1 所述的制备方法,其特征在于:所述浓缩液和酶解料液重量比为 1 : 15。

一种含花香芭蕉速溶饮料的制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种水果饮料的加工方法,具体涉及一种含花香芭蕉速溶饮料的制备方法。

背景技术

[0002] 芭蕉属植物为热带亚热带地区一类重要的植物资源。栽培的芭蕉为热带、亚热带地区的著名水果之一,亦可用以代粮。含有丰富的蛋白质、脂肪、膳食纤维和大量的水溶性植物纤维等,属于高钾食物,镁的含量也很丰富。具有防止血压上升及肌肉痉挛,能够维持正常的血压与心跳,消除疲劳,润肠通便的效果。近年来我国大力发展芭蕉种植业,全国芭蕉类水果年总产量不断的扩大,芭蕉作为典型的热带、亚热带水果,具有甘甜、清爽、风味独特、营养丰富等突出特点,加上芭蕉不易久留,尤其适合加工各种饮品。

[0003] 目前市场上已出现用芭蕉为原料制成饮料,其外观、口感、气味均不理想,保健效果也很单一,消费者不易接受。茉莉花、菊花、金银花和桂花是几种常见的可食用鲜花,亦具有一定的保健功能。于是将芭蕉进行进一步的深加工,不但使饮料的营养进一步增强,同时也丰富了饮料的种类,具有良好的市场前景。

发明内容

[0004] 本发明要解决的技术问题是提供一种含花香芭蕉速溶饮料的制备方法,制得的饮料营养丰富、口感较好、色泽鲜艳、具有独特的芭蕉香味并伴有浓郁的花香,同时具有健胃消食、清热解毒、养肝明目的功效。

[0005] 为解决上述技术问题,本发明采用以下技术方案:

[0006] 一种含花香芭蕉速溶饮料的制备方法,其步骤如下:

[0007] 1)将芭蕉去皮后,放入浓度为1~1.5%的亚硫酸氢钠溶液中浸泡2~4分钟,再放入沸水中氽烫1~2分钟,捞出沥干,加入1~2倍水打浆,在得到的果浆中加入0.01~0.03%的果胶酶,于40~45℃条件下酶解3~5小时,并用柠檬酸调节料液pH值为3.4~3.6,过100目筛,制得酶解料液;

[0008] 2)将茉莉花、菊花、金银花、桂花分别粉碎成粒度为80~100目的粉末,按1~2:1~2:1~2:1~2的重量比混合,得原料粉末;

[0009] 3)将原料粉末置于罐中,加入10~15倍重量的水浸泡1~3小时,回流提取1~3次,每次0.5~1小时,过滤,滤液在50~55℃下减压浓缩至以生药计为0.2~0.5g/mL的浓缩液;

[0010] 4)将浓缩液和酶解料液按1:10~20的重量比调配均匀,得混合料液;

[0011] 5)在混合料液中,加入混合料液重量1~3%的山梨糖醇和0.01~0.2%的β-环糊精,混合均匀,杀菌,于50~60℃、25~30MPa压强条件下,均质1~3次,再经喷雾干燥制得粉末,以8g/袋装袋,即得含花香芭蕉速溶饮料。

[0012] 步骤5)中,所述喷雾干燥的进风温度为120~160℃,出风温度为60~70℃,进

料温度为 50 ~ 60℃。

[0013] 步骤 5) 中,所述杀菌的方式为巴氏灭菌法。

[0014] 步骤 2) 中,所述茉莉花、菊花、金银花、桂花粉末的重量比为 1:1:1:1。

[0015] 步骤 4) 中,所述浓缩液和酶解料液的重量比为 1:15。

[0016] 本发明速溶饮料食用时,取一袋速溶饮料干燥粉溶于 500mL70 ~ 90℃温开水中,即可饮用。

[0017] 本发明含花香芭蕉速溶饮料的制备方法,以芭蕉为主要原料,来源广泛,其制备方法简单易控,制备过程的温度较低,可减少芭蕉中营养成分的破坏,芭蕉经护色处理、酶解处理和 β -环糊精的包埋,可有效防止饮料制备过程芭蕉原料发生褐变,极大的提高饮料的品质。本发明以茉莉花、菊花、金银花和桂花为调味调色原料,使制得饮料花香味浓郁,色泽鲜艳,营养保健功能多样,再经柠檬酸和山梨糖醇调味,使得饮料酸甜适中,方便饮用,口感得到极大改善。

具体实施方式

[0018] 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。

[0019] 实施例 1

[0020] 一种含花香芭蕉速溶饮料的制备方法,其步骤如下:

[0021] 1)将芭蕉去皮后,放入浓度为 1.3%的亚硫酸氢钠溶液中浸泡 3 分钟,再放入沸水中氽烫 2 分钟,捞出沥干,加入 2 倍水打浆,在得到的果浆中加入 0.02%的果胶酶,于 43℃条件下酶解 4 小时,并用柠檬酸调节料液 pH 值为 3.5,过 100 目筛,制得酶解料液;

[0022] 2)将茉莉花、菊花、金银花、桂花分别粉碎成粒度为 90 目的粉末,按 1:1:1:1 的重量比混合茉莉花、菊花、金银花、桂花粉末,得原料粉末;

[0023] 3)将原料粉末置于罐中,加入 13 倍重量的水浸泡 2 小时,回流提取 2 次,每次 1 小时,过滤,滤液在 53℃下减压浓缩至以生药计为 0.3g/mL 的浓缩液;

[0024] 4)将浓缩液和酶解料液按 1:15 的重量比调配均匀,得混合料液;

[0025] 5)在混合料液中,加入混合料液重量 2%的山梨糖醇和 0.1%的 β -环糊精,混合均匀,采用巴氏灭菌法杀菌,再于 55℃、27MPa 压强条件下,放入均质机均质 2 次,后经喷雾干燥制得粉末,以 8g/袋装袋,即得含花香芭蕉速溶饮料;其中喷雾干燥的进风温度为 140℃,出风温度为 65℃,进料温度为 55℃。

[0026] 实施例 2

[0027] 一种含花香芭蕉速溶饮料的制备方法,其步骤如下:

[0028] 1)将芭蕉去皮后,放入浓度为 1.5%的亚硫酸氢钠溶液中浸泡 2 分钟,再放入沸水中氽烫 2 分钟,捞出沥干,加入 2 倍水打浆,在得到的果浆中加入 0.03%的果胶酶,于 40℃条件下酶解 5 小时,并用柠檬酸调节料液 pH 值为 3.4,过 100 目筛,制得酶解料液;

[0029] 2)将茉莉花、菊花、金银花、桂花分别粉碎成粒度为 80 目的粉末,按 2:1:1:2 的重量比混合茉莉花、菊花、金银花、桂花粉末,得原料粉末;

[0030] 3)将原料粉末置于罐中,加入 15 倍重量的水浸泡 3 小时,回流提取 3 次,每次 0.5 小时,过滤,滤液在 50℃下减压浓缩至以生药计为 0.5g/mL 的浓缩液;

[0031] 4)将浓缩液和酶解料液按 1:10 的重量比调配均匀,得混合料液;

[0032] 5) 在混合料液中,加入混合料液重量 3%的山梨糖醇和 0.01%的 β -环糊精,混合均匀,采用巴氏灭菌法杀菌,再于 60℃、25MPa 压强条件下,放入均质机均质 3 次,后经喷雾干燥制得粉末,以 8g/袋装袋,即得含花香芭蕉速溶饮料;其中喷雾干燥的进风温度为 160℃,出风温度为 60℃,进料温度为 60℃。

[0033] 实施例 3

[0034] 一种含花香芭蕉速溶饮料的制备方法,其步骤如下:

[0035] 1)将芭蕉去皮后,放入浓度为 1%的亚硫酸氢钠溶液中浸泡 4 分钟,再放入沸水中余烫 1 分钟,捞出沥干,加入 1 倍水打浆,在得到的果浆中加入 0.01%的果胶酶,于 45℃条件下酶解 3 小时,并用柠檬酸调节料液 pH 值为 3.6,过 100 目筛,制得酶解料液;

[0036] 2)将茉莉花、菊花、金银花、桂花分别粉碎成粒度为 80~100 目的粉末,按 1:2:2:1 的重量比混合茉莉花、菊花、金银花、桂花粉末,得原料粉末;

[0037] 3)将原料粉末置于罐中,加入 10 倍重量的水浸泡 1 小时,回流提取 1 小时,过滤,滤液在 55℃下减压浓缩至以生药计为 0.2g/mL 的浓缩液;

[0038] 4)将浓缩液和酶解料液按 1:20 的重量比调配均匀,得混合料液;

[0039] 5)在混合料液中,加入混合料液重量 1%的山梨糖醇和 0.2%的 β -环糊精,混合均匀,采用巴氏灭菌法杀菌,再于 50℃、30MPa 压强条件下,放入均质机均质,后经喷雾干燥制得粉末,以 8g/袋装袋,即得含花香芭蕉速溶饮料;其中喷雾干燥的进风温度为 120℃,出风温度为 70℃,进料温度为 50℃。

[0040] 实施例 4

[0041] 一种含花香芭蕉速溶饮料的制备方法,其步骤如下:

[0042] 1)将芭蕉去皮后,放入浓度为 1.2%的亚硫酸氢钠溶液中浸泡 3 分钟,再放入沸水中余烫 1 分钟,捞出沥干,加入 1 倍水打浆,在得到的果浆中加入 0.02%的果胶酶,于 42℃条件下酶解 5 小时,并用柠檬酸调节料液 pH 值为 3.5,过 100 目筛,制得酶解料液;

[0043] 2)将茉莉花、菊花、金银花、桂花分别粉碎成粒度为 100 目的粉末,按 2:1:1:1 的重量比混合茉莉花、菊花、金银花、桂花粉末,得原料粉末;

[0044] 3)将原料粉末置于罐中,加入 12 倍重量的水浸泡 3 小时,回流提取 2 次,每次 1 小时,过滤,滤液在 52℃下减压浓缩至以生药计为 0.4g/mL 的浓缩液;

[0045] 4)将浓缩液和酶解料液按 1:16 的重量比调配均匀,得混合料液;

[0046] 5)在混合料液中,加入混合料液重量 3%的山梨糖醇和 0.01%的 β -环糊精,混合均匀,采用巴氏灭菌法杀菌,再于 52℃、26MPa 压强条件下,均质 2 次,后经喷雾干燥制得粉末,以 8g/袋装袋,即得含花香芭蕉速溶饮料;其中喷雾干燥的进风温度为 150℃,出风温度为 65℃,进料温度为 55℃。