



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107495055 A

(43)申请公布日 2017.12.22

(21)申请号 201710777846.X

(22)申请日 2017.09.01

(71)申请人 拓丰粉体技术(昆山)有限公司

地址 215343 江苏省苏州市昆山市千灯镇
石浦陆石路199号3号房

(72)发明人 张宇

(51)Int. Cl.

A23L 2/39(2006.01)

A23L 2/52(2006.01)

A23L 2/60(2006.01)

A23L 2/68(2006.01)

A23L 29/25(2016.01)

A23L 33/00(2016.01)

权利要求书2页 说明书4页

(54)发明名称

一种柠檬玫瑰复合固体饮料

(57)摘要

本发明公开了一种柠檬玫瑰复合固体饮料,按质量百分比包括以下组分:玫瑰花原料喷雾干燥半成品20%-50%、柠檬酸0-5.0%、酒石酸0-5.0%、白砂糖20-80%、食用香精0-1%、食用色素0-1%。所述柠檬玫瑰复合固体饮料柠檬与玫瑰的科学组合,其外观色泽最佳,较好的外观色泽效果能更有效提高消费者的体验度,且强化了固体饮料的美容养颜功能,具有抗氧化、调气血,调内分泌的美容养颜功效,另外最大限度的减少了加工工艺中的风味损失,因而具有更佳的饮用体验。

1. 一种柠檬玫瑰复合固体饮料,其特征在于:按质量百分比包括以下组分:
玫瑰花原料喷雾干燥半成品 20%-50%;
柠檬酸 0-5.0%;
酒石酸 0-5.0%;
白砂糖 20-80%;
食用香精 0-1%;
食用色素 0-1%。
2. 根据权利要求1所述的一种柠檬玫瑰复合固体饮料,其特征在于:按质量百分比包括以下组分,玫瑰花原料喷雾干燥半成品25%、柠檬酸1.0%、酒石酸0.5%、白砂糖73%、食用色素0.5%。
3. 根据权利要求1所述的一种柠檬玫瑰复合固体饮料,其特征在于:按质量百分比包括以下组分,玫瑰花原料喷雾干燥半成品 40%、酒石酸 0.5%、白砂糖 58%、食用香精 0.5%、食用色素 1.0%。
4. 根据权利要求1至3任一项所述的一种柠檬玫瑰复合固体饮料,其特征在于:所述玫瑰花原料喷雾干燥半成品按质量百分比包括以下组分,冷冻鲜玫瑰花瓣 1-20%、柠檬原汁 60-90%、麦芽糊精 15-30%、阿拉伯胶 2-10%、食用香精 0-1.5%、食用盐 0-0.1%。
5. 根据权利要求4所述的一种柠檬玫瑰复合固体饮料,其特征在于:所述玫瑰花原料喷雾干燥半成品按质量百分比包括以下组分,冷冻鲜玫瑰花瓣 8%、柠檬原汁 70%、麦芽糊精 17%、阿拉伯胶 4%、食用香精 0.94%、食用盐 0.06%。
6. 根据权利要求4所述的一种柠檬玫瑰复合固体饮料,其特征在于:所述玫瑰花原料喷雾干燥半成品按质量百分比包括以下组分,冷冻鲜玫瑰花瓣2%、柠檬原汁76%、麦芽糊精16%、阿拉伯胶5%、食用香精0.92%、食用盐0.08%。
7. 根据权利要求4所述的一种柠檬玫瑰复合固体饮料,其特征在于:所述冷冻玫瑰花瓣选用云南法国墨红玫瑰花,所述柠檬原汁选用四川安岳产的尤立克柠檬原汁。
8. 根据权利要求1所述的一种柠檬玫瑰复合固体饮料,其特征在于:包括以下加工步骤,
步骤一,玫瑰花瓣磨浆,将-18℃以下冷冻鲜玫瑰花瓣解冻至0-6℃之间,用胶体磨处理成玫瑰花浆备用,备用的玫瑰花浆储存时的温度保持在0-10℃之间,且在此温度状态下的存放时间小于4小时;
步骤二,溶解,首先在均质罐中加入配比量的柠檬原汁,且温度控制在0-30℃之间,开启剪切乳化,缓慢加入配比量的麦芽糊精,待麦芽糊精全部溶解完全后再缓慢加入配比量的阿拉伯胶,待阿拉伯胶全部溶解完全后,再加入配比量的玫瑰花浆、食用香精和食用盐;
步骤三,均质,在均质罐中加入上部步骤制得的原料后继续开启均质乳化,均质时间为30分钟,料液温度控制在0-30℃之间;
步骤四,离心式喷雾干燥,均质完成后,料液立即输送至喷雾干燥塔进行离心式喷雾干燥;
步骤五,收粉,喷雾干燥完成之后进行玫瑰花原料喷雾半成品的收粉工序,收粉开始时,先进行首样检测,检查半成品的感官及水分含量;
步骤六,原料预处理,将配比量的白砂糖、柠檬酸、酒石酸原料分别粉碎并过40目筛网

备用,然后将配比量的食用香精和食用色素用适量水溶解,并用剪切乳化均质机分散均匀作为制粒过程中喷液使用;

步骤七,投料,将玫瑰花原料喷雾干燥半成品以及配比量的白砂糖、柠檬酸、酒石酸投入物料罐;

步骤八,制粒,收料、过筛,将物料罐内混合均匀的物料输送至制粒机内制粒,然后将制粒所得物料先后过20目筛、80目筛,将通过20目筛网,而未通过80目筛网的物料冷却至室温;

步骤九,包装、码垛、入库,将冷却至室温的物料装入标识生产日期的食品级包装内,封箱、码垛并存放于阴凉干燥无异味仓库内。

9. 根据权利要求8所述的一种柠檬玫瑰复合固体饮料的加工方法,其特征在于:所述步骤一中的冷冻新鲜玫瑰花的研磨搅拌过程中的,玫瑰花瓣原料的温度小于6℃。

10. 根据权利要求8所述的一种柠檬玫瑰复合固体饮料的加工方法,其特征在于:所述步骤二中的均质罐内的混合原料的PH值设置为2.5-4。

一种柠檬玫瑰复合固体饮料

技术领域

[0001] 本发明涉及一种柠檬玫瑰复合固体饮料,涉及固体饮料技术领域。

背景技术

[0002] 目前对玫瑰固体饮料的加工主要采用将玫瑰干燥后直接研磨成粉后再与其他配料混合调配,也有将玫瑰有效成分提取后与其他配料混合再喷雾干燥制得等,这些工艺过程中,主要原料玫瑰都经历了较长时间的与空气、热接触,而玫瑰在热力作用下,风味是很容易改变的,这些工艺都未能做到保持玫瑰鲜花汁原本风味。而目前作为美容养颜的玫瑰固体饮料很多,但尚未有柠檬与玫瑰二者为主复合的固体饮料。

发明内容

[0003] 本发明所要解决的技术问题是:提供一种能有效保留新鲜玫瑰风味,且能将柠檬与玫瑰二者作为主复合原料的的固体饮料。

[0004] 为了解决上述技术问题,本发明是通过以下技术方案实现的:

一种柠檬玫瑰复合固体饮料,按质量百分比包括以下组分:

玫瑰花原料喷雾干燥半成品 20%-50%;

柠檬酸 0-5.0%;

酒石酸 0-5.0%;

白砂糖 20-80%;

食用香精 0-1%;

食用色素 0-1%。

[0005] 作为优选,按质量百分比包括以下组分,玫瑰花原料喷雾干燥半成品25%、柠檬酸1.0%、酒石酸0.5%、白砂糖73%、食用色素0.5%。

[0006] 作为优选,按质量百分比包括以下组分,玫瑰花原料喷雾干燥半成品 40%、酒石酸0.5%、白砂糖 58%、食用香精 0.5%、食用色素 1.0%。

[0007] 作为优选,所述玫瑰花原料喷雾干燥半成品按质量百分比包括以下组分,冷冻鲜玫瑰花瓣 1-20%、柠檬原汁60-90%、麦芽糊精 15-30%、阿拉伯胶 2-10%、食用香精 0-1.5%、食用盐 0-0.1%。

[0008] 作为优选,所述玫瑰花原料喷雾干燥半成品按质量百分比包括以下组分,冷冻鲜玫瑰花瓣 8%、柠檬原汁 70%、麦芽糊精 17%、阿拉伯胶 4%、食用香精 0.94%、食用盐 0.06%。

[0009] 作为优选,所述玫瑰花原料喷雾干燥半成品按质量百分比包括以下组分,冷冻鲜玫瑰花瓣2%、柠檬原汁76%、麦芽糊精16%、阿拉伯胶5%、食用香精0.92%、食用盐0.08%。

[0010] 作为优选,所述冷冻玫瑰花瓣选用云南法国墨红玫瑰花,所述柠檬原汁选用四川安岳产的尤立克柠檬原汁。

[0011] 作为优选,上述柠檬玫瑰复合固体饮料,包括以下加工步骤,

步骤一, 玫瑰花瓣磨浆, 将 -18°C 以下冷冻鲜玫瑰花瓣解冻至 $0-6^{\circ}\text{C}$ 之间, 用胶体磨处理成玫瑰花浆备用, 备用的玫瑰花浆储存时的温度保持在 $0-10^{\circ}\text{C}$ 之间, 且在此温度状态下的存放时间小于4小时;

步骤二, 溶解, 首先在均质罐中加入配比量的柠檬原汁, 且温度控制在 $0-30^{\circ}\text{C}$ 之间, 开启剪切乳化, 缓慢加入配比量的麦芽糊精, 待麦芽糊精全部溶解完全后再缓慢加入配比量的阿拉伯胶, 待阿拉伯胶全部溶解完全后, 再加入配比量的玫瑰花浆、食用香精和食用盐;

步骤三, 均质, 在均质罐中加入上部步骤制得的原料后继续开启均质乳化, 均质时间为30分钟, 料液温度控制在 $0-30^{\circ}\text{C}$ 之间;

步骤四, 离心式喷雾干燥, 均质完成后, 料液立即输送至喷雾干燥塔进行离心式喷雾干燥;

步骤五, 收粉, 喷雾干燥完成之后进行玫瑰花原料喷雾半成品的收粉工序, 收粉开始时, 先进行首样检测, 检查半成品的感官及水分含量;

步骤六, 原料预处理, 将配比量的白砂糖、柠檬酸、酒石酸原料分别粉碎并过40目筛网备用, 然后将配比量的食用香精和食用色素用适量水溶解, 并用剪切乳化均质机分散均匀作为制粒过程中喷液使用;

步骤七, 投料, 将玫瑰花原料喷雾干燥半成品以及配比量的白砂糖、柠檬酸、酒石酸投入物料罐;

步骤八, 制粒, 收料、过筛, 将物料罐内混合均匀的物料输送至制粒机内制粒, 然后将制粒所得物料先后过20目筛、80目筛, 将通过20目筛网, 而未通过80目筛网的物料冷却至室温;

步骤九, 包装、码垛、入库, 将冷却至室温的物料装入标识生产日期的食品级包装内, 封箱、码垛并存放于阴凉干燥无异味仓库内。

[0012] 作为优选, 所述步骤一中的冷冻新鲜玫瑰花的研磨搅拌过程中的, 玫瑰花瓣原料的温度小于 6°C 。

[0013] 作为优选, 所述步骤二中的均质罐内的混合原料的PH值设置为2.5-4。

[0014] 与现有技术相比, 本发明的有益之处是: 所述柠檬玫瑰复合固体饮料选用柠檬与玫瑰的科学组合, 具有以下优点

1、柠檬与玫瑰二者的组合色泽最佳, 玫瑰风味接受度高, 玫瑰汁液在PH4以下时会呈现出较鲜艳的红色, 而柠檬原汁PH在3.3左右, 玫瑰汁与柠檬原汁混合在一起, 则可以呈现出较愉悦的鲜红色泽, 而将此经过干燥制成干粉后重新溶解于水时亦呈现出让人产生愉悦心情的鲜红色, 较好的外观色泽效果能更有效提高消费者的体验度;

2、柠檬与玫瑰二者的组合强化了固体饮料的美容养颜功能, 柠檬原汁中富含天然VC和柠檬酸, 可促进人体循环系统以及抗氧化, 清除自由基, 属于美容养颜水果, 而玫瑰富含花青素、玫瑰多酚以及黄酮等功能活性成分, 这些成分具有抗氧化、调气血, 调内分泌, 具有很显著的美容养颜功效。

[0015] 3、最大限度的减少了加工工艺中的风味损失, 通过添加麦芽糊精, 阿拉伯胶, 使得玫瑰及柠檬原汁中的油性风味物质得到更好的包埋保护和乳化, 减少在喷雾干燥过程中的风味散失。

具体实施方式

[0016] 下面将对本发明实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述,显然,所描述的实施例仅是本发明的一部分实施例,而不是全部的实施例。基于本发明中的实施例,本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其它实施例,都属于本发明保护的范围:

实施例1

一种柠檬玫瑰复合固体饮料,按质量百分比包括以下组分:

玫瑰花原料喷雾干燥半成品25%、柠檬酸1.0%、酒石酸0.5%、白砂糖73%、食用色素0.5%,优选地,所述玫瑰花原料喷雾干燥半成品按质量百分比包括以下组分,冷冻鲜玫瑰花瓣8%、柠檬原汁 70%、麦芽糊精 17%、阿拉伯胶 4%、食用香精 0.94%、食用盐 0.06%。

[0017] 所述冷冻玫瑰花瓣选用云南法国墨红玫瑰花,所述柠檬原汁选用四川安岳产的尤立克柠檬原汁。

[0018] 上述柠檬玫瑰复合固体饮料,按下述加工方法加工制成:将-18℃以下冷冻鲜玫瑰花瓣解冻至0-6℃之间,用胶体磨处理成玫瑰花浆备用,备用的玫瑰花浆储存时的温度保持在0-10℃之间,且在此温度状态下的存放时间小于4小时,其中,为最大限度的保留玫瑰花的花香,所述冷冻新鲜玫瑰花的研磨搅拌过程中的,玫瑰花瓣原料的温度小于6℃;然后在均质罐中加入配比量的柠檬原汁,且温度控制在0-30℃之间,开启剪切乳化,缓慢加入配比量的麦芽糊精,待麦芽糊精全部溶解完全后再缓慢加入配比量的阿拉伯胶,待阿拉伯胶全部溶解完全后,再加入配比量的玫瑰花浆、食用香精和食用盐,而为使玫瑰汁与柠檬原汁混合在一起,则可以呈现出较愉悦的鲜红色泽,均质罐内的混合原料的PH值设置为2.5-4,优选PH值为3.3;在均质罐中加入上部步骤制得的原料后继续开启均质乳化,均质时间为30分钟,料液温度控制在0-30℃之间;均质完成后,料液立即输送至喷雾干燥塔进行离心式喷雾干燥,其中,离心喷雾干燥机的干燥过程的加工参数设置为,送风温度 150-160℃,风送温度 30-40℃,塔内压力 0.3kpa,大旋风压差1.5kpa,雾化器转速48hz 送风机转速41hz,湿度为12,小旋风压差2.2kpa,吹扫温度30-40℃,排风温度75-85℃,风送排风机转速50hz,排风效率 ≥85%;喷雾干燥完成之后进行玫瑰花原料喷雾半成品的收粉工序,收粉开始时,先进行首样检测,检查半成品的感官及水分含量,在检查本成品的过程中,需要外观色泽正常,风味具有柠檬和玫瑰纯正香气,且水分含量控制在1.0%-3.0%之间;然后将配比量的白砂糖、柠檬酸、酒石酸原料分别粉碎并过40目筛网备用,然后将配比量的食用香精和食用色素用适量水溶解,并用剪切乳化均质机分散均匀作为制粒过程中喷液使用;将玫瑰花原料喷雾干燥半成品以及配比量的白砂糖、柠檬酸、酒石酸投入物料罐;将物料罐内混合均匀的物料输送至制粒机内制粒,其中制粒过程中的各项制粒参数设置为,送风温度 40-50℃,排风温度30-40℃,物料温度30-40℃,喷液压力0.1-2.0kpa,然后将制粒所得物料先后过20目筛、80目筛,将通过20目筛网,而未通过80目筛网的物料冷却至室温;将冷却至室温的物料装入标识生产日期的食品级包装内,封箱、码垛并存放于阴凉干燥无异味仓库内。

[0019] 实施例2

一种柠檬玫瑰复合固体饮料,按质量百分比包括以下组分:

玫瑰花原料喷雾干燥半成品25%、柠檬酸1.0%、酒石酸0.5%、白砂糖73%、食用色素0.5%,

优选地,所述玫瑰花原料喷雾干燥半成品按质量百分比包括以下组分,冷冻鲜玫瑰花瓣2%、柠檬原汁76%、麦芽糊精16%、阿拉伯胶5%、食用香精0.92%、食用盐0.08%。

[0020] 所述冷冻玫瑰花瓣选用云南法国墨红玫瑰花,所述柠檬原汁选用四川安岳产的尤立克柠檬原汁。

[0021] 其加工方法与实施例1中的加工方法相同。

[0022] 实施例3

一种柠檬玫瑰复合固体饮料,按质量百分比包括以下组分:

玫瑰花原料喷雾干燥半成品 40%、酒石酸 0.5%、白砂糖 58%、食用香精 0.5%、食用色素 1.0%,优选地,所述玫瑰花原料喷雾干燥半成品按质量百分比包括以下组分,冷冻鲜玫瑰花瓣 8%、柠檬原汁 70%、麦芽糊精 17%、阿拉伯胶 4%、食用香精 0.94%、食用盐 0.06%。

[0023] 所述冷冻玫瑰花瓣选用云南法国墨红玫瑰花,所述柠檬原汁选用四川安岳产的尤立克柠檬原汁。

[0024] 其加工方法与实施例1中的加工方法相同

实施例4

一种柠檬玫瑰复合固体饮料,按质量百分比包括以下组分:

玫瑰花原料喷雾干燥半成品 40%、酒石酸 0.5%、白砂糖 58%、食用香精 0.5%、食用色素 1.0%,优选地,优选地,所述玫瑰花原料喷雾干燥半成品按质量百分比包括以下组分,冷冻鲜玫瑰花瓣2%、柠檬原汁76%、麦芽糊精16%、阿拉伯胶5%、食用香精0.92%、食用盐0.08%。

[0025] 所述冷冻玫瑰花瓣选用云南法国墨红玫瑰花,所述柠檬原汁选用四川安岳产的尤立克柠檬原汁。

[0026] 其加工方法与实施例1中的加工方法相同。

[0027] 需要强调的是:以上仅是本发明的较佳实施例而已,并非对本发明作任何形式上的限制,凡是依据本发明的技术实质对以上实施例所作的任何简单修改、等同变化与修饰,均仍属于本发明技术方案的范围。