



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103948093 B

(45) 授权公告日 2015. 10. 07

(21) 申请号 201410101964. 5

CN 101886031 A, 2010. 11. 17, 全文.

(22) 申请日 2014. 03. 19

CN 103478816 A, 2014. 01. 01, 全文.

(73) 专利权人 桂玉平

审查员 李安

地址 236000 安徽省阜阳市颍泉区人民东路
44 号 1 幢 504 室

(72) 发明人 桂玉平

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理
有限公司 34112

代理人 方峥

(51) Int. Cl.

A23L 2/02(2006. 01)

A23L 2/60(2006. 01)

A23L 2/52(2006. 01)

A23L 1/29(2006. 01)

(56) 对比文件

CN 103462136 A, 2013. 12. 25, 摘要.

CN 103504295 A, 2014. 01. 15, 全文.

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种蔓越莓果醋饮料及其加工方法

(57) 摘要

本发明公开了一种蔓越莓果醋饮料及其加工方法,其由以下重量份的原料制成:黑花生 6-10、蔓越莓 20-30、红枣 10-15、南烛子 12-16、五味子 1-2、远志 2-3、川穹 1-2、黑皮根 1-3、夜交藤 1-2、布渣叶 2-3、夏枯草 1-2、营养添加剂 6-10、果葡糖浆 5-8、苹果原醋及水适量。本发明蔓越莓果醋饮料,富含多种天然氨基酸、维生素和矿物质,酸甜适中口感纯正,有清新果香口味,风味独特,长期饮用,能够清热排毒、活血补血、补肾强筋、健脑益智,达到健体强身的效果。

1. 一种蔓越莓果醋饮料,其特征在於,是由以下重量份的原料组成:黑花生 6-10、蔓越莓 20-30、红枣 10-15、南烛子 12-16、五味子 1-2、远志 2-3、川穹 1-2、黑皮根 1-3、夜交藤 1-2、布渣叶 2-3、夏枯草 1-2、营养添加剂 6-10、果葡糖浆 5-8、苹果原醋及水适量;所述的营养添加剂由下述重量份的原料制成:虾肉 10-15、黑蒜 4-5、菊芋 4-5、奇雅子 5-8、绿茶 6-10、竹炭粉 2-5、洋槐花蜜 2-4、米酒 20-40、黄浆水 100-150;所述的营养添加剂的制备方法为:将绿茶粉碎,与竹炭粉混合,炒制出香,加入黄浆水煮沸 5-10 分钟,离心过滤,得茶香液;将菊芋洗净去皮切末,黑蒜、奇雅子除杂粉碎混合,与洗净虾肉搅拌均匀,放入高压锅,加入米酒,在 0.1-0.2MPa 下煮制 15-30 分钟,打制成浆,液渣分离,滤渣再加入茶香液研磨成浆压滤,合并滤液,加入洋槐花蜜,搅拌均匀,即可;

所述的蔓越莓果醋饮料的加工方法包括以下步骤:

(1)、将蔓越莓、红枣、南烛子分别除杂处理,得到果肉混合,加入果浆机,加果肉 1-2 倍水,打制成浆,过滤去渣,得果浆;

(2)、将五味子、远志、川穹、布渣叶、夏枯草等混合,加 10-15 倍水,煎煮 2-3 小时,过滤去渣,滤液中加入黑花生,浸泡 3-5 小时,再研磨成浆,煮沸 5-10 分钟,过滤去渣,得营养花生液;

(3)、将营养花生液、果浆及苹果原醋以外的剩余原料混合,再加入 15-25% 的苹果原醋,经均质、灭菌、灌装即得。

一种蔓越莓果醋饮料及其加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种蔓越莓果醋饮料及其加工方法,属于食品加工技术领域。

背景技术

[0002] 食醋在我国有着几千年的历史,它不仅有调味作用,而且具有营养保健功效。传统食醋是以粮食为原料发酵而得,口味单调。随着酿醋技术的发展,而以水果为原料经科学方法酿造的果醋,不仅可以达到食用醋的酸度、在成分上部分保留了水果的营养物质,同时还具有独特的水果香气,风味独特,功效更佳。

[0003] 但是目前市场上食醋的食用范围,不能满足满足消费者日益提升的多元化需求,而醋饮料已成为继碳酸饮料、茶饮料和果汁饮料之后的健康时尚饮料,因含有大量维生素抗氧化剂,具有促进新陈代谢、消除老化角质、活血化瘀、抗氧化等功效,是健康和美容的“补品”。

发明内容

[0004] 本发明的目的在于提供一种营养丰富均衡兼具保健功能、口感好且风味独特的蔓越莓果醋饮料及其加工方法,迎合更多消费者的需要。

[0005] 为实现上述目的,本发明采用的技术方案如下:

[0006] 一种蔓越莓果醋饮料,是由以下重量份的原料组成:

[0007] 黑花生 6-10、蔓越莓 20-30、红枣 10-15、南烛子 12-16、五味子 1-2、远志 2-3、川穹 1-2、黑皮根 1-3、夜交藤 1-2、布渣叶 2-3、夏枯草 1-2、营养添加剂 6-10、果葡糖浆 5-8、苹果原醋及水适量;

[0008] 所述的营养添加剂由下述重量份的原料制成:虾肉 10-15、黑蒜 4-5、菊芋 4-5、奇雅子 5-8、绿茶 6-10、竹炭粉 2-5、洋槐花蜜 2-4、米酒 20-40、黄浆水 100-150;

[0009] 所述的营养添加剂的制备方法为:将绿茶粉碎,与竹炭粉混合,炒制出香,加入黄浆水煮沸 5-10 分钟,离心过滤,得茶香液;将菊芋洗净去皮切末,黑蒜、奇雅子除杂粉碎混合,与洗净虾肉搅拌均匀,放入高压锅,加入米酒,在 0.1-0.2MPa 下煮制 15-30 分钟,打制成浆,液渣分离,滤渣再加入茶香液研磨成浆压滤,合并滤液,加入洋槐花蜜,搅拌均匀,即可。

[0010] 所述的蔓越莓果醋饮料的加工方法,包括以下步骤:

[0011] (1)、将蔓越莓、红枣、南烛子分别除杂处理,得到果肉混合,加入果浆机,加果肉 1-2 倍水,打制成浆,过滤去渣,得果浆;

[0012] (2)、将五味子、远志、川穹、布渣叶、夏枯草等混合,加 10-15 倍水,煎煮 2-3 小时,过滤去渣,滤液中加入黑花生,浸泡 3-5 小时,再研磨成浆,煮沸 5-10 分钟,过滤去渣,得营养花生液;

[0013] (3)、将营养花生液、果浆及苹果原醋以外的剩余原料混合,再加入 15-25% 的苹果原醋,经均质、灭菌、灌装即得。

[0014] 上述的奇雅子,属于真核域,植物界,被子植物门,双子叶植物纲,唇形目,唇形科,鼠尾草属,芡欧鼠尾草种的种子,营养丰富,富含 52 种营养元素,蛋白质、钙、铁、以及十余种抗氧化物。浸泡后食用可以起到代餐减肥、持续供能、润肠通便的作用;南烛子为杜鹃花科乌饭树属植物乌饭树的果实,具有益肾固精,强筋明目的作用。

[0015] 本发明的有益效果:

[0016] 本发明蔓越莓果醋饮料,富含多种天然氨基酸、维生素和矿物质,酸甜适中口感纯正,有清新果香口味,风味独特,长期饮用,能够清热排毒、活血补血、补肾强筋、健脑益智,达到健体强身的效果。

具体实施方式

[0017] 实施例 1

[0018] 一种蔓越莓果醋饮料,是由以下重量(kg)的原料组成:

[0019] 黑花生 10、蔓越莓 30、红枣 15、南烛子 15、五味子 2、远志 3、川穹 2、黑皮根 2、夜交藤 2、布渣叶 3、夏枯草 2、营养添加剂 10、果葡糖浆 6、苹果原醋及水适量;

[0020] 所述的营养添加剂由下述重量(kg)的原料制成:虾肉 12、黑蒜 5、菊芋 5、奇雅子 8、绿茶 10、竹炭粉 5、洋槐花蜜 4、米酒 40、黄浆水 120;

[0021] 所述的营养添加剂的制备方法为:将绿茶粉碎,与竹炭粉混合,炒制出香,加入黄浆水煮沸 10 分钟,离心过滤,得茶香液;将菊芋洗净去皮切末,黑蒜、奇雅子除杂粉碎混合,与洗净虾肉搅拌均匀,放入高压锅,加入米酒,在 0.2MPa 下煮制 20 分钟,打制成浆,液渣分离,滤渣再加入茶香液研磨成浆压滤,合并滤液,加入洋槐花蜜,搅拌均匀,即可。

[0022] 所述的蔓越莓果醋饮料的加工方法,包括以下步骤:

[0023] (1)、将蔓越莓、红枣、南烛子分别除杂处理,得到果肉混合,加入果浆机,加果肉 1 倍水,打制成浆,过滤去渣,得果浆;

[0024] (2)、将五味子、远志、川穹、布渣叶、夏枯草等混合,加 15 倍水,煎煮 3 小时,过滤去渣,滤液中加入黑花生,浸泡 5 小时,再研磨成浆,煮沸 10 分钟,过滤去渣,得营养花生液;

[0025] (3)、将营养花生液、果浆及苹果原醋以外的剩余原料混合,再加入 25% 的苹果原醋,经均质、灭菌、灌装即得。