



## (12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 101822306 A

(43) 申请公布日 2010.09.08

(21) 申请号 201010164792.8

(22) 申请日 2010.05.07

(71) 申请人 云南龙润茶业集团有限公司

地址 650106 云南省昆明市高新技术产业开发区海源北路 1299 号

(72) 发明人 焦家良 陈光辉 宋普球 吴静  
李岚

(74) 专利代理机构 昆明正原专利代理有限责任公司 53100

代理人 金耀生

(51) Int. Cl.

A23G 3/48 (2006.01)

权利要求书 1 页 说明书 3 页

### (54) 发明名称

一种茶果脯及其制备方法

### (57) 摘要

本发明公开了一种茶果脯及其制备方法。该茶果脯由以下重量份配比的原料制成：茶汤 1～10、鲜果 0.1～10、木糖醇 0.1～10、低聚果糖 0.1～3、蜂蜜 0.1～5、食盐 0.1～1。先将茶叶原料粗粉碎后用开水浸泡制成茶汤（茶与水重量比范围 1：2～10），加入木糖醇、低聚果糖、蜂蜜充分溶解配制成糖渍溶液备用，再将鲜果洗净、烫漂、盐渍、VC 溶液浸泡后放入糖渍溶液中真空糖渍，再经漂洗、低温干燥、灭菌、真空包装制备而成。本发明的茶果脯茶香与果香融合，有效成分保留完整，兼具茶与鲜果的营养保健成份，改善了鲜果的口感，克服了传统果脯的高蔗糖含量弊端，原料搭配更加科学合理，制备方法简单易行。

1. 一种茶果脯,其特征在于原料的重量份配比如下:茶汤 1 ~ 10、鲜果 0.1 ~ 10、木糖醇 0.1 ~ 10、低聚果糖 0.1 ~ 3、蜂蜜 0.1 ~ 5、食盐 0.1 ~ 1。

2. 如权利要求 1 所述的茶果脯,其特征在于所述的茶汤用任意一个种类的茶,按茶:水 = 1 : 2 ~ 10 的比例泡制而得。

3. 如权利要求 1 所述的茶果脯,其特征在于所述的鲜果可以是任意一种新鲜水果。

4. 权利要求 1 所述的茶果脯的制备方法,其特征在于先将茶叶原料粗粉碎后用开水浸泡制成茶汤,加入木糖醇、低聚果糖、蜂蜜充分溶解配制成糖渍溶液备用,再将鲜果洗净、烫漂、盐渍、VC 溶液浸泡后放入糖渍溶液中真空糖渍,再经漂洗、低温干燥、灭菌、真空包装制备而成。

## 一种茶果脯及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种茶果脯及其制备方法,属食品加工技术领域。

### 背景技术

[0002] 茶叶的成份很复杂,经过分离鉴定至目前为止,已有 500 多种,有机化合物有 450 多种以上,主要由 C,H,N 和 O 等元素组成,无机矿物元素达四十多种。茶叶中的有机化学成分主要有茶多酚类、植物碱、蛋白质、氨基酸、维生素、果胶素、有机酸、脂多糖、糖类、酶类、色素等。无机微量元素除钙、镁、钾、磷外,尚有硒、锌、锰、钼、铁、硼、钴、镍、氟、镉等。不同的茶类由于所含营养成分和药效成分的比例不同,表现出了不同的功效特征。云南普洱茶除了具有和其他茶类一样的功能外,还有降脂、减肥、降压、抗动脉硬化、防癌、抗癌、养胃、护胃、消炎、杀菌、治病、抗衰老等作用。水果是膳食生活中维生素 A 和 C 的主要来源,大部分水果都是有益身体的食品。通常水果都含有丰富的膳食纤维、维生素、微量元素、多种人体必需氨基酸和多种有机酸,营养丰富,部分水果还有重要的药用价值。果脯是用新鲜水果制备而成,是一种既能长期保存,又具独特风味的食品,果脯经过长期的演化,到今天已经成为人民群众都喜爱的传统小食品。

[0003] 传统果脯采用砂糖、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜等为主要糖源制作,含糖量高达 60% 以上,白砂糖摄入过多会导致全身变酸,容易百病丛生,而且令人紧张、情绪不稳定、疲倦、钙质流失,还会引起蛀牙,或令人肥胖;甜蜜素摄入过量,会对人体的肝脏和神经系统造成危害。为了达到护色效果而使用亚硫酸或亚硫酸盐,添加过量会导致果脯中的二氧化硫含量过大,如果摄入过多将严重危害身体健康,主要毒性表现为胃肠道反应,如恶心、呕吐,此外可影响钙吸收,促进机体钙丢失,削弱免疫系统功能,增加致癌物质的致癌作用。作为一种广受欢迎的小食品,却含有诸多健康隐患,往往在不知不觉中就过多食用,严重影响身体健康,在这样的情况下,迫切需要改变原有果脯生产配方工艺,开发出有益健康的果脯食品。

### 发明内容

[0004] 本发明的目的是提供一种茶果脯及其制备方法。专门针对传统果脯的健康隐患,采用新的配方工艺,有效克服传统果脯带来的健康威胁。

[0005] 本发明采用木糖醇、低聚果糖、蜂蜜代替砂糖、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜等常用甜味剂,按如下重量份配比而成:茶汤 1~10、鲜果 0.1~10、木糖醇 0.1~10、低聚果糖 0.1~3、蜂蜜 0.1~5、食盐 0.1~1。生产原料中不添加有害的亚硫酸或亚硫酸盐,彻底杜绝二氧化硫残留问题,充分利用茶汤中的茶多酚、茶色素等抗氧化成分,起到抑菌防腐的作用。所述的茶汤用任意一个种类的茶,如绿茶、红茶、青茶、黄茶、白茶、黑茶等,按茶:水=1:2~10 的比例泡制而得。

[0006] 所述的鲜果可以是任意一种新鲜水果如滇橄榄、酸木瓜、番木瓜、青果、杏子、杨梅、青梅、李子、桃子、柿子、梨子、刺梨、樱桃、菠萝、哈密瓜、冬瓜、红枣、苹果、雪莲果、山楂、

红薯、马铃薯、南瓜等。

[0007] 茶果脯的制备方法：先将茶叶原料粗粉碎后用开水浸泡制成茶汤（茶叶与水的比例 1:2 ~ 10），加入木糖醇、低聚果糖、蜂蜜充分溶解配制成糖渍溶液备用，再将鲜果洗净、烫漂、盐渍、VC 溶液浸泡后放入糖渍溶液中真空糖渍，再经漂洗、低温干燥、灭菌、真空包装制备而成。

[0008] 本发明的茶果脯茶香与果香融合，有效成分保留完整，兼具茶与鲜果的营养保健功效，充分利用茶汤中的茶多酚、茶色素等抗氧化成分，起到抑菌防腐的作用，不添加有害的亚硫酸或亚硫酸盐，没有传统果脯的健康隐患。

### 具体实施方式

[0009] 实施例 1：（每份重量单位为千克，以下同）

[0010] 普洱茶生茶茶汤 10、滇橄榄果 9、木糖醇 5、低聚果糖 1、蜂蜜 1、食盐 0.8。先将茶叶原料粗粉碎后用开水浸泡制成茶汤（茶叶与水的比例 1：6），加入木糖醇、低聚果糖、蜂蜜充分溶解配制成糖渍溶液备用，再将滇橄榄果分选、洗净，90 摄氏度开水烫漂 5 分钟，盐渍 30 分钟，VC 溶液浸泡 30 分钟后放入糖渍溶液中真空糖渍 5 小时，再经漂洗、低温干燥、灭菌、真空包装制备而成普洱茶橄榄果脯。

[0011] 实施例 2：

[0012] 普洱茶熟茶茶汤 1、滇橄榄果 0.8、木糖醇 0.8、低聚果糖 0.1、蜂蜜 0.1、食盐 0.2。先将茶叶原料粗粉碎后用开水浸泡制成茶汤（茶叶与水的比例 1：2），加入木糖醇、低聚果糖、蜂蜜充分溶解配制成糖渍溶液备用，再将滇橄榄果分选、洗净，90 摄氏度开水烫漂 5 分钟，盐渍 30 分钟，VC 溶液浸泡 10 分钟后放入糖渍溶液中真空糖渍 5 小时，再经漂洗、低温干燥、灭菌、真空包装制备而成普洱茶橄榄果脯。

[0013] 实施例 3：

[0014] 碧螺春绿茶茶汤 10、酸木瓜 6、木糖醇 9、低聚果糖 2、蜂蜜 1、食盐 1。先将茶叶原料粗粉碎后用开水浸泡制成茶汤（茶叶与水的比例 1：3），加入木糖醇、低聚果糖、蜂蜜充分溶解配制成糖渍溶液备用，再将酸木瓜分选、洗净、去皮、去籽、切片，90 摄氏度开水烫漂 10 分钟，盐渍 20 分钟，VC 溶液浸泡 10 分钟后放入糖渍溶液中真空糖渍 8 小时，再经整形、低温干燥、灭菌、真空包装制备而成碧螺春木瓜果脯。

[0015] 实施例 4：

[0016] 滇红茶茶汤 5、杨梅 4、木糖醇 3、低聚果糖 0.5、蜂蜜 1、食盐 0.1。先将茶叶原料粗粉碎后用开水浸泡制成茶汤（茶叶与水的比例 1：10），加入木糖醇、低聚果糖、蜂蜜充分溶解配制成糖渍溶液备用，再将杨梅分选、洗净，90 摄氏度开水烫漂 3 分钟，盐渍 5 分钟，VC 溶液浸泡 10 分钟后放入糖渍溶液中真空糖渍 3 小时，再经低温干燥、灭菌、真空包装制备而成滇红茶杨梅果脯。

[0017] 实施例 5：

[0018] 乌龙茶青茶茶汤 10、青梅 7、木糖醇 6、低聚果糖 1、蜂蜜 1、食盐 0.9。先将茶叶原料粗粉碎后用开水浸泡制成茶汤（茶叶与水的比例 1：4），加入木糖醇、低聚果糖、蜂蜜充分溶解配制成糖渍溶液备用，再将梅子分选、洗净，90 摄氏度开水烫漂 10 分钟，盐渍 60 分钟，VC 溶液浸泡 5 分钟后放入糖渍溶液中真空糖渍 5 小时，再经漂洗、低温干燥、灭菌、真空

包装制备而成乌龙茶青梅果脯。

[0019] 实施例 6：

[0020] 黄芽茶茶汤 8、雪莲果 7、木糖醇 3、低聚果糖 1、蜂蜜 3、食盐 0.5。先将茶叶原料粗粉碎后用开水浸泡制成茶汤（茶叶与水的比例 1：10），加入木糖醇、低聚果糖、蜂蜜充分溶解配制成糖渍溶液备用，再将雪莲果分选、洗净、去皮、切条，90 摄氏度开水烫漂 10 分钟，盐渍 10 分钟，VC 溶液浸泡 5 分钟后放入糖渍溶液中真空糖渍 3 小时，再经低温干燥、灭菌、真空包装制备而成黄芽茶雪莲果脯。

[0021] 实施例 7：

[0022] 银针白茶汤 1、山楂果 0.9、木糖醇 0.8、低聚果糖 0.2、蜂蜜 0.6、食盐 0.2。先将茶叶原料粗粉碎后用开水浸泡制成茶汤（茶叶与水的比例 1：2），加入木糖醇、低聚果糖、蜂蜜充分溶解配制成糖渍溶液备用，再将山楂果分选、洗净，90 摄氏度开水烫漂 5 分钟，盐渍 60 分钟，VC 溶液浸泡 10 分钟后放入糖渍溶液中真空糖渍 6 小时，再经漂洗、低温干燥、灭菌、真空包装制备而成银针白茶山楂果脯。