



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103125641 A

(43) 申请公布日 2013.06.05

(21) 申请号 201310101685.4

(22) 申请日 2013.03.27

(71) 申请人 苏州苏东庭生物科技有限公司

地址 215104 江苏省苏州市吴中经济开发区
越溪街道前珠路 16-6 号 1 幢苏州苏东
庭生物科技有限公司

(72) 发明人 王倩 王建新

(74) 专利代理机构 苏州铭浩知识产权代理事务
所(普通合伙) 32246

代理人 张一鸣

(51) Int. Cl.

A23F 3/16(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

杨梅红茶复合饮料的加工工艺

(57) 摘要

本发明公开了一种杨梅红茶复合饮料的加工工艺,所述加工工艺的步骤如下:A)、茶汁浸提;B)、杨梅汁的制备;C)、调配;D)、均质;E)、灌装、杀菌、包装:杨梅红茶复合饮料脱气后杀菌、灌装,再进入杀菌机杀菌,最后,包装成成品。通过上述方式,本发明在茶汁中添加适量的杨梅汁,既改善了茶饮料的风味,又加强了营养,此外,在口味上更加吸引消费者,杨梅汁红茶复合饮料结束了茶饮料和果蔬汁两大饮品的优点。

1. 一种杨梅红茶复合饮料的加工工艺,其特征在于:所述加工工艺的步骤如下:

A)、茶汁浸提:

浸提水质:桶装天然泉水;

浸提温度:90℃;

浸提时间:20min;

浸提方法:用少量加热至90℃的天然泉水浸没茶叶,3min后弃去茶汁,再添适量天然泉水浸提,过滤后再加一定量的水浸提,将2次过滤液合并待用。

B)、杨梅汁的制备:

将洗净、沥干的杨梅和天然泉水按照1:5比例投料,加热煮沸,边加热边搅拌,使固形物浸出;

将煮好的物料用纱布过滤,得到第一道汁液,将此液放入夹层锅中备用;

然后将滤渣和水按照1:1比例投料,充分搅拌后,用滤布过滤,得到的第二道汁液混合即为杨梅汁;

C)、调配:

将74.75%杨梅汁、茶汁25%、维生素C0.10%、复合稳定剂0.15%的物料混合均匀,调整可溶性固形物含量至12%,PH:4.30;

D)、均质:

调配后的物料进入均质机进行均质,然后进行脱气;

E)、灌装、杀菌、包装:杨梅红茶复合饮料脱气后杀菌、灌装,再进入杀菌机杀菌,最后,包装成成品。

2. 根据权利要求1所述的杨梅红茶复合饮料的加工工艺,其特征在于:所述步骤B中的)杨梅汁的制备中原料可溶性固形物达到5.0%以上时即可起锅,为了保证质量,可用手持式糖度计进行监测。

3. 根据权利要求1所述的杨梅红茶复合饮料的加工工艺,其特征在于:所述步骤D)中均质时1道压力为20Mpa,2道压力为25Mpa,然后进行脱气,脱气压力一般为0.05Mpa。

4. 根据权利要求1所述的杨梅红茶复合饮料的加工工艺,其特征在于:所述步骤E)中杨梅红茶复合饮料脱气后立即以135℃杀菌30S,温度在95℃左右灌装,再进入杀菌机以100℃杀菌30min,最后,包装成成品。

杨梅红茶复合饮料的加工工艺

技术领域

[0001] 本发明涉及食品领域,特别是涉及一种杨梅红茶复合饮料的加工工艺。

背景技术

[0002] 红茶是国际传统饮品,近年来,以红茶为主要原料,经过提取茶叶中的各种可溶性物质加工而成的茶饮料风靡国内外,在美国,茶饮料已达到仅次于可乐的地位,在我国的台湾省,茶饮料已经超过碳酸饮料。在国内饮料市场,茶饮料已成为唯一可与碳酸饮料抗衡的新型健康健康饮料。

[0003] 杨梅是我国南方地区一种资源丰富且营养价值较高的水果,除含糖外,还富含人体必需的锌等微量元素及大量维生素。

[0004] 现有市场的饮品还没有将红茶与杨梅结合起来的饮品,这是市场上的一个空白。

发明内容

[0005] 本发明主要解决的技术问题是提供一种杨梅红茶复合饮料的加工工艺,在茶汁中添加适量的杨梅汁,既改善了茶饮料的风味,又加强了营养,此外,在口味上更加吸引消费者,杨梅汁红茶复合饮料结束了茶饮料和果蔬汁两大饮品的优点。

[0006] 为解决上述技术问题,本发明采用的一个技术方案是:提供一种杨梅红茶复合饮料的加工工艺,所述加工工艺的步骤如下:

A)、茶汁浸提:

浸提水质:桶装天然泉水;

浸提温度:90℃;

浸提时间:20min;

浸提方法:用少量加热至90℃的天然泉水浸没茶叶,3min后弃去茶汁,再添适量天然泉水浸提,过滤后再加一定量的水浸提,将2次过滤液合并待用。

[0007] B)、杨梅汁的制备:

将洗净、沥干的杨梅和天然泉水按照1:5比例投料,加热煮沸,边加热边搅拌,使固形物浸出;

将煮好的物料用纱布过滤,得到第一道汁液,将此液放入夹层锅中备用;

然后将滤渣和水按照1:1比例投料,充分搅拌后,用滤布过滤,得到的第二道汁液混合即为杨梅汁;

C)、调配:

将74.75%杨梅汁、茶汁25%、维生素C0.10%、复合稳定剂0.15%的物料混合均匀,调整可溶性固形物含量至12%,PH:4.30;

D)、均质:

调配后的物料进入均质机进行均质,然后进行脱气;

E)、灌装、杀菌、包装:杨梅红茶复合饮料脱气后杀菌、灌装,再进入杀菌机杀菌,最后,

包装成成品。

[0008] 优选的是,所述步骤 B 中的) 杨梅汁的制备中原料可溶性固形物达到 5.0% 以上时即可起锅,为了保证质量,可用手持式糖度计进行监测。

[0009] 优选的是,所述步骤 D) 中均质时 1 道压力为 20Mpa, 2 道压力为 25Mpa, 然后进行脱气, 脱气压力一般为 0.05Mpa。

[0010] 优选的是,所述步骤 E) 中杨梅红茶复合饮料脱气后立即以 135℃ 杀菌 30S, 温度在 95℃ 左右灌装, 再进入杀菌机以 100℃ 杀菌 30min, 最后, 包装成成品。

[0011] 本发明的有益效果是: 本发明杨梅红茶复合饮料的加工工艺, 由于在茶汁中添加适量的杨梅汁, 既改善了茶饮料的风味, 又加强了营养, 此外, 在口味上更加吸引消费者, 杨梅汁红茶复合饮料结束了茶饮料和果蔬汁两大饮品的优点, 具有巨大的市场潜力。

具体实施方式

[0012] 下面对本发明的较佳实施例进行详细阐述, 以使本发明的优点和特征能更易于被本领域技术人员理解, 从而对本发明的保护范围做出更为清楚明确的界定。

[0013] 本发明实施例包括:

A)、茶汁浸提:

浸提水质: 桶装天然泉水;

浸提温度: 90℃;

浸提时间: 20min;

浸提方法: 用少量加热至 90℃ 的天然泉水浸没茶叶, 3min 后弃去茶汁, 再添适量天然泉水浸提, 此浸茶方法采用弃去第一道茶水的方法, 这样可以有效减轻茶叶的苦涩味。但是这样会损失部分茶叶的有效成分, 浸出的茶汁可溶性固形物含量不到 1%。本实验结果表明, 采用 2 次浸提法, 即先用少量水浸提, 过滤后再加一定量的水浸提, 将 2 次过滤液合并待用。

[0014] B)、杨梅汁的制备:

将洗净、沥干的杨梅和天然泉水按照 1:5 比例投料, 加热煮沸, 边加热边搅拌, 使固形物浸出。当原料可溶性固形物达到 5.0% 以上时即可起锅, 为了保证质量, 可用手持式糖度计进行监测。

[0015] 将煮好的物料用纱布过滤, 得到第一道汁液, 将此液放入夹层锅中备用。

[0016] 然后将滤渣和水按照 1:1 比例投料, 充分搅拌后, 用滤布过滤, 得到的第二道汁液混合即为杨梅汁。

[0017] C)、调配:

配方是: 74.75% 杨梅汁, 茶汁 25%, 维生素 C 0.10%, 复合稳定剂 0.15%

将上述物料混合均匀, 调整可溶性固形物含量至 12%, PH: 4.30。

[0018] D)、均质:

调配后的物料进入均质机进行均质。

[0019] 均质 1 道压力为 20Mpa, 2 道压力为 25Mpa, 然后进行脱气, 脱气压力一般为 0.05Mpa

E)、灌装、杀菌、包装: 杨梅红茶复合饮料脱气后立即以 135℃ 杀菌 30S, 温度在 95℃ 左右灌装, 再进入杀菌机以 100℃ 杀菌 30min, 最后, 包装成成品。

[0020] 本发明杨梅红茶复合饮料的加工工艺,由于在茶汁中添加适量的杨梅汁,既改善了茶饮料的风味,又加强了营养,此外,在口味上更加吸引消费者,杨梅汁红茶复合饮料结束了茶饮料和果蔬汁两大饮品的优点,具有巨大的市场潜力。

[0021] 以上所述仅为本发明的实施例,并非因此限制本发明的专利范围,凡是利用本发明说明书内容所作的等效结构或等效流程变换,或直接或间接运用在其他相关的技术领域,均同理包括在本发明的专利保护范围内。