



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103330029 A

(43) 申请公布日 2013. 10. 02

(21) 申请号 201310257205. 3

(22) 申请日 2013. 06. 26

(71) 申请人 甘肃和政八八啤特果集团有限公司
地址 731200 甘肃省临夏回族自治州和政县
三合经济开发区

申请人 杨富民
李建强
周艳丽

(72) 发明人 韩杰华 杨富民 李建强 周艳丽
刘金凤 陈海龙 杨柏峰

(74) 专利代理机构 兰州中科华西专利代理有限公司
62002

代理人 李艳华

(51) Int. Cl.

A23F 3/34 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书5页

(54) 发明名称

啤特果茶饮料

(57) 摘要

本发明涉及一种啤特果茶饮料,该饮料由下述重量百分比的原料混合后,采用120目尼龙布过滤后按常规工艺进行UHT灭菌,经无菌灌装即得:啤特果果汁25~35%,绿茶汁20~30%,白砂糖为4.5~5.5%,柠檬酸0.05~0.15%,余量为纯净水。本发明具有啤特果汁特有的纯正滋味和气味,不仅营养丰富,维生素多,而且口感纯正,满足了不同的消费者群体。

1. 啤特果茶饮料,其特征在于:该饮料由下述重量百分比的原料混合后,采用 120 目尼龙布过滤后按常规工艺进行 UHT 灭菌,经无菌灌装即得:啤特果果汁 25~35%,绿茶汁 20~30%,白砂糖为 4.5~5.5%,柠檬酸 0.05~0.15%,余量为纯净水。

2. 如权利要求 1 所述的啤特果茶饮料,其特征在于:所述啤特果果汁是指按下述方法获得的果汁:

(1)原料选择:采摘的鲜啤特果在自然条件下熟化 15 天后,挑选无腐烂、色泽为黑褐色、组织结构变软的的啤特果果实作为原料;

(2)将所述啤特果果实用清水洗涤 2 次后,采用旋风式水果破碎机破碎,得到小于 0.3×0.3×0.3cm 的颗粒;

(3)将所述破碎后的颗粒放入酶解罐中,加入 0.35~0.50 g/L 复合酶,在温度为 45~55℃的条件下酶解 45~75 min,并用食品级酸碱调整其 pH 值为 4.0~4.5,然后在 20~40MPa 的压力下进行压榨,得到果渣和汁液;所述复合酶是指果胶酶与纤维素酶按 2g~4g:1g 的重量比混合而成;

(4)所述汁液中按其质量的 0.2~0.4% 加入果胶酶,在酶解温度为 45~55℃的的条件下酶解时间 60~90min,并用食品级酸碱调整其 pH 值为 4.0~4.5,澄清后采用 UHT 杀菌,即得啤特果果汁。

3. 如权利要求 1 所述的啤特果茶饮料,其特征在于:所述绿茶汁是指将绿茶置于不锈钢浸提罐内,按所述茶叶质量的 8~10 倍加入水,在 85~90℃温度下加热浸提 1~2 次,每次 15~20min,120 目尼龙布过滤后合并上清液,即得绿茶汁。

啤特果茶饮料

技术领域

[0001] 本发明涉及一种饮料,尤其涉及啤特果茶饮料。

背景技术

[0002] 啤特果原名皮囊果(当地人也称“芽面包”、酸巴梨、皮胎果),是生长在太子山麓的一种独特古老树种,已有 1000 多年的栽植历史,系蔷薇科苹果亚科新疆梨系的一个地方栽培品种,处于梨属植物分布的上限,具有树势强健、树龄长、对土壤要求不严、喜阴湿耐寒、抗病虫害、适应性强等特点。

[0003] 啤特果品味酸甜、性温,含有丰富的蛋白质、还原糖、粗纤维、维生素(C、B₁、B₂)、鞣酸、氨基酸和钾、钙、铁等多种人体必需的矿物质元素,是民间润肺养胃、消泻止渴、软化血管、解酒保肝的食疗佳品。其果实具有极高的热能(1.78kcal/g),并富含多种营养成分:蛋白质含量为 0.2%~1.0%、维生素 B₂1.5 μg/g、粗脂肪 0.43%、粗纤维 2.94%、Fe 39 μg/g、总糖(葡萄糖)8.0%、总酸(苹果酸)0.6%,高于其它梨类;果品中的氨基酸均为 α-氨基酸,含量丰富,多达 20 种,其中人体必需的蛋氨酸、苯丙氨酸高于猕猴桃,色氨酸含量 0.15 μg/g,较其它水果高。

[0004] 啤特果平均含水 88.0%,果实在贮藏过程中不断将束缚水转化为自由水,引起果实变软,这是啤特果比一般水果难于保存的一个重要原因。啤特果从采摘后到啤特果后熟大概需要 15~30 天左右,含糖量由缓慢增加到快速增加,最后到成熟时其含糖量逐渐趋于稳定,其后熟与贮藏条件有密切关系,合理调节贮藏条件,有利于增加后熟过程中的风味物质。酸味是影响果实风味的重要成分,果品因含有各种有机酸而具有酸味。果实中所含的有机酸主要有苹果酸和柠檬酸。果实的含酸量不仅影响风味和品质,还对微生物的活动产生重要作用。果品含酸多,可增加微生物的热敏感性,降低对高温的抵抗能力。啤特果在贮藏中,含酸量逐渐减少,这也是其难以贮藏的另一原因。

[0005] 目前,啤特果加工主要途径是啤特果果汁,研究主要集中在啤特果果汁饮料配方、啤特果多糖及其营养成分等方面。例如,杨旭星,马姝雯等人通过研究原汁与甜代糖的比例得到啤特果汁饮料的配方如下:啤特果汁 30%、白砂糖 5%、甜蜜素 0.1%、焦糖色素 0.8%、蜂蜜 0.8%、柠檬酸 0.12%。齐勇,罗燕以啤特果为原料进行了果汁饮料配方研究,所确定的啤特果果汁饮料的最佳配方为:啤特果汁 30%、白砂糖 6%、山花蜜 0.8%、焦糖色素 0.10%、柠檬酸 0.06%。

[0006] 但以普通调配型果汁饮料为主,啤特果产品单一,满足的消费者群体有限。

[0007] 茶,是中国古老的传统饮料,含有与人体健康密切相关的生化成份,茶叶不仅具有提神清心、清热解暑、消食化痰、去腻减肥、清心除烦、解毒醒酒、生津止渴、降火明目、止痢除湿等药理作用,还对现代疾病,如辐射病、心脑血管病、癌症等有一定的药理功效。

[0008] 近年来,软饮料市场结构发生了明显的变化,原来备受推崇的碳酸饮料逐渐“退烧”,而以茶饮料为代表的无糖饮品迅速崛起,成为新的饮料市场主力军。本发明以啤特果和茶叶为原料,开发既有保健功效又别具风味的茶饮料新产品。

发明内容

[0009] 本发明所要解决的技术问题是提供一种成本低廉、营养丰富的啤特果茶饮料。

[0010] 为解决上述问题,本发明所述的啤特果茶饮料,其特征在于:该饮料由下述重量百分比的原料混合后,采用 120 目尼龙布过滤后按常规工艺进行 UHT 灭菌,经无菌灌装即得:啤特果果汁 25~35%,绿茶汁 20~30%,白砂糖为 4.5~5.5%,柠檬酸 0.05~0.15%,余量为纯净水。

[0011] 所述啤特果果汁是指按下述方法获得的果汁:

(1)原料选择:采摘的鲜啤特果在自然条件下熟化 15 天后,挑选无腐烂、色泽为黑褐色、组织结构变软的啤特果果实作为原料;

(2)将所述啤特果果实用清水洗涤 2 次后,采用旋风式水果破碎机破碎,得到小于 $0.3 \times 0.3 \times 0.3$ cm 的颗粒;

(3)将所述破碎后的颗粒放入酶解罐中,加入 0.35~0.50 g/L 复合酶,在温度为 45~55°C 的条件下酶解 45~75 min,并用食品级酸碱调整其 pH 值为 4.0~4.5,然后在 20~40MPa 的压力下进行压榨,得到果渣和汁液;所述复合酶是指果胶酶与纤维素酶按 2g~4g:1g 的重量比混合而成;

(4)所述汁液中按其质量的 0.2~0.4% 加入果胶酶,在酶解温度为 45~55°C 的条件下酶解时间 60~90min,并用食品级酸碱调整其 pH 值为 4.0~4.5,澄清后采用 UHT 杀菌,即得啤特果果汁。

[0012] 所述绿茶汁是指将绿茶置于不锈钢浸提罐内,按所述茶叶质量的 8~10 倍加入水,在 85~90°C 温度下加热浸提 1~2 次,每次 15~20min,120 目尼龙布过滤后合并上清液,即得绿茶汁。

[0013] 本发明与现有技术相比具有以下优点:

1、本发明将榨汁、澄清后的啤特果原汁制成啤特果茶饮料,不仅营养丰富,维生素多,而且口感纯正,满足了不同的消费者群体(参见表 1)。

[0014] 表 1

检测项目	计量单位	标准要求	实测结果	单项判定
感官	/	呈黄褐色、澄清透明、有光泽。啤特果汁特有的纯正滋味和气味，酸甜爽口，无异味。有光泽，久置后允许有少量沉淀。无肉眼可见外来杂质。	呈黄褐色、澄清透明、有光泽。啤特果汁特有的纯正滋味和气味，酸甜爽口，无异味。有光泽，久置后允许有少量沉淀。无肉眼可见外来杂质。	符合
蛋白质	g/100g	/	1.9	/
总糖	g/100ml	/	5.7	/
总酸	g/100ml	/	0.66	/
脂肪	g/100g	/	0.1	/
铅(以Pb计)	mg/L	≤0.05	未检出	符合
总砷(以As计)	mg/L	≤0.2	<0.01	符合
铜(以Cu计)	%	≤5.0	<1.0	符合
菌落总数	Cfu/mL	≤10000	100	符合
大肠菌群	MPN/mL	≤40	<30	符合
霉菌	cfu/mL	≤10	<10	符合
酵母菌	cfu/mL	≤10	<10	符合
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	/	不得检出	未检出/25mL	符合

2、本发明所得产品呈黄褐色、澄清透明、有光泽橙黄色，经检测具有啤特果汁特有的纯正滋味和气味，酸甜爽口，无异味，无肉眼可见外来杂质，重金属及微生物指标符合要求(参见表2)。

[0015] 表2 啤特果茶饮料检测结果

检测项目	计量单位	标准要求	实测结果	单项判定
感官	/	呈黄褐色、澄清透明、有光泽。啤特果汁特有的纯正滋味和气味，酸甜爽口，无异味。有光泽，久置后允许有少量沉淀。无肉眼可见外来杂质。	呈黄褐色、澄清透明、有光泽。啤特果汁特有的纯正滋味和气味，酸甜爽口，无异味。有光泽，久置后允许有少量沉淀。无肉眼可见外来杂质。	符合
蛋白质	g/100g	/		/
总糖	g/100ml	/		/
总酸	g/100ml	/		/
铜 (以 Cu 计)	%	≤5	<1.0	符合
铅 (以 Pb 计)	mg / L	≤0.05	未检出	符合
总砷 (以 As 计)	mg / L	≤0.2	<0.01	符合
铜 (以 Cu 计)	%	≤5.0	<1.0	符合
菌落总数	Cfu/mL	≤10000	100	符合
大肠菌群	MPN/mL	≤40	<30	符合
霉菌	cfu/mL	≤10	<10	符合
酵母菌	cfu/mL	≤10	<10	符合
致病菌 (沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	/	不得检出	未检出/25mL	符合

3、本发明所用原料易得，且成本低廉。

具体实施方式

[0016] 实施例 1 啤特果茶饮料，该饮料由啤特果果汁 25 kg、绿茶汁 20 kg、白砂糖为 4.5 kg、柠檬酸 0.05 kg、纯净水 50.45kg 混合后，采用 120 目尼龙布过滤后按常规工艺进行 UHT 灭菌，经无菌灌装即得。

[0017] 实施例 2 啤特果茶饮料，该饮料由啤特果果汁 35 kg、绿茶汁 30 kg、白砂糖为 5.5 kg、柠檬酸 0.15 kg、纯净水 29.35kg 混合后，采用 120 目尼龙布过滤后按常规工艺进行 UHT 灭菌，经无菌灌装即得。

[0018] 实施例 3 啤特果茶饮料，该饮料由啤特果果汁 30 kg、绿茶汁 25 kg、白砂糖为 5 kg、柠檬酸 0.1 kg、纯净水 39.9kg 混合后，采用 120 目尼龙布过滤后按常规工艺进行 UHT 灭菌，经无菌灌装即得。

[0019] 实施例 4 啤特果茶饮料，该饮料由啤特果果汁 28 kg、绿茶汁 22 kg、白砂糖为 4.2 kg、柠檬酸 0.08 kg、纯净水 45.72kg 混合后，采用 120 目尼龙布过滤后按常规工艺进行 UHT

灭菌,经无菌灌装即得。

[0020] 实施例 5 啤特果茶饮料,该饮料由啤特果果汁 32 kg、绿茶汁 28 kg、白砂糖为 5.3 kg、柠檬酸 0.12 kg、纯净水 34.58kg 混合后,采用 120 目尼龙布过滤后按常规工艺进行 UHT 灭菌,经无菌灌装即得。

[0021] 上述实施例 1~5 中,啤特果果汁是指按下述方法获得的果汁:

(1)原料选择:采摘的鲜啤特果在自然条件下熟化 15 天后,挑选无腐烂、色泽为黑褐色、组织结构变软的啤特果果实作为原料。

[0022] (2)将啤特果果实用清水洗涤 2 次后,采用旋风式水果破碎机破碎,得到小于 $0.3 \times 0.3 \times 0.3$ cm 的颗粒。

[0023] (3)将破碎后的颗粒放入酶解罐中,加入 0.35~0.50 g/L 复合酶,在温度为 45~55℃ 的条件下酶解 45~75 min,并用食品级酸碱调整其 pH 值为 4.0~4.5,然后在 20~40MPa 的压力下进行压榨,得到果渣和汁液;复合酶是指果胶酶与纤维素酶按 2g~4g:1g 的重量比混合而成。

[0024] (4)汁液中按其质量的 0.2~0.4% 加入果胶酶,在酶解温度为 45~55℃ 的条件下酶解时间 60~90min,并用食品级酸碱调整其 pH 值为 4.0~4.5,澄清后采用 UHT 杀菌,即得啤特果果汁。

[0025] 绿茶汁是指将绿茶置于不锈钢浸提罐内,按茶叶质量的 8~10 倍加入水,在 85~90℃ 温度下加热浸提 1~2 次,每次 15~20min,120 目尼龙布过滤后合并上清液,即得绿茶汁。