



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104522784 A

(43) 申请公布日 2015. 04. 22

(21) 申请号 201410857680. 9

(22) 申请日 2014. 12. 29

(71) 申请人 湖南唯有生物科技有限公司

地址 410016 湖南省长沙市芙蓉区人民东路
111 号东郡小区 15 楼 201 房

(72) 发明人 彭有为

(51) Int. Cl.

A23L 2/02(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种果肉型猕猴桃饮料的制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种果肉型猕猴桃饮料的制备工艺,按如下加工步骤进行:原料选择→清洗去皮→制浆→预煮护色→调香增稠→装罐→排气密封→杀菌冷却→常温存储。通过该果肉型猕猴桃饮料的制备工艺进行加工,所制备成的果肉型猕猴桃饮料口感甚佳,原有的果味保持完整。将去皮后的猕猴桃全果制成果肉型饮品,不仅能较好的保存猕猴桃中的营养成分,而且减少了传统榨汁技术中存在的废弃物排放,为猕猴桃资源的加工利用提供了一条有效的解决途径,同时又丰富了饮料市场,对猕猴桃加工产业发展具有积极的推动作用。

1. 一种果肉型猕猴桃饮料的制备方法,其特征在于以下步骤:

称取以下原料:纯净水 200g,去皮猕猴桃 100g,蔗糖 10g,果葡糖浆 10g,柠檬酸 0.5g,食盐 0.5g,羧甲基纤维素钠 0.6g,黄原胶 1.0g,香精 0.03g。

(1) 制猕猴桃汁浆:将猕猴桃清洗干净去皮,用打浆机加 80g 纯净水破碎,使果肉完全碎解;

(2) 预煮护色:将猕猴桃浆汁立刻加热至 80 ~ 100℃,保持 15 ~ 30s 进行护色处理;

(3) 调香:将柠檬酸、蔗糖、果葡糖浆、食盐和香精用 20g 温纯净水制成溶液,随后加入步骤(1)得到的猕猴桃汁浆中,搅拌混合均匀;

(4) 增稠:将羧甲基纤维素钠和黄原胶分别溶解于 50g 纯净水中,然后再边搅拌边将该溶液加入(3)中得到的汁浆中高速搅拌 3 ~ 6min;

(5) 均质:将步骤(4)调配得到的料液加热到 50 ~ 65℃,然后用高压均质机在 23 ~ 30Mpa 条件下均质;

(6) 灌装:将经步骤(5)均质后的料液利用灌装机进行灌装;

(7) 脱气密封:将步骤(6)灌装后的料液送入真空脱气机中进行脱气,真空度为 850 ~ 900kPa,时间 10 ~ 13min,然后采用封口机封口;

(8) 杀菌、冷却:将步骤(7)灌装的饮料浸入 80 ~ 95℃热水中杀菌 18 ~ 30min,然后快速冷却至室温,进行检验入库。

一种果肉型猕猴桃饮料的制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及水果饮料技术领域,尤其涉及一种果肉型猕猴桃饮料的制备方法。

背景技术

[0002] 猕猴桃果味鲜美,营养丰富,富含多种营养成分,特别是含有丰富的维生素 C,被称为“果中珍品”、“维生素 C 之王”等。全世界猕猴桃产量增长迅速,加工产品日益丰富;但大多数的加工产品均为猕猴桃清汁饮料,而猕猴桃果肉大多被废弃。目前已有的关于猕猴桃饮料的生产工艺,主要以猕猴桃为原料,制备猕猴桃清汁果汁饮料,鲜见果肉型猕猴桃饮料。

[0003] 饮料是指以水为基本原料,由不同的配方和制造工艺生产出来,可供人们直接饮用的液体食品。饮料除提供水分外,由于在不同品种的饮料中含有不等量的糖、酸、乳、钠、脂肪、能量以及各种氨基酸、维生素、无机盐等营养成分,一般可分为含酒精饮料和无酒精饮料,无酒精饮料又称软饮料。虽然现有市场上的饮料种类繁多,但除了部分橙汁有果肉型饮料以外,其他水果果肉型饮料还不多见。

[0004] 随着人民生活水平日益提高,对果汁的要求也不单局限在单一的产品上,果肉型猕猴桃饮料正好填补了饮料市场的空白,具有很大的发展潜力和广阔的市场前景。

发明内容

[0005] 本发明通过制备果肉型猕猴桃饮料,不仅较好的保存了猕猴桃中的营养成分,而且减少了传统榨汁技术中存在的废弃物排放;同时,产品口感甚佳,猕猴桃原有的果味及营养成分保存完整,为猕猴桃资源的加工利用提供了一条有效的解决途径;并且丰富了饮料市场,对猕猴桃加工产业的发展具有积极的推动作用。

[0006] 本发明采用如下技术方案:

[0007] 本发明的果肉型猕猴桃饮料的制备方法具体步骤如下:

[0008] (1) 制猕猴桃汁浆:将猕猴桃清洗干净去皮,用打浆机加 80g 纯净水破碎,使果肉完全碎解;

[0009] (2) 预煮护色:将猕猴桃浆汁立刻加热至 80 ~ 100℃,保持 15 ~ 30s 进行护色处理;

[0010] (3) 调香:将柠檬酸、蔗糖、果葡糖浆、食盐和香精用 20g 温纯净水制成溶液,随后加入步骤 (1) 得到的猕猴桃汁浆中,搅拌混合均匀;

[0011] (4) 增稠:将羧甲基纤维素钠和黄原胶分别溶解于 50g 纯净水中,然后再边搅拌边将该溶液加入 (3) 中得到的汁浆中高速搅拌 3 ~ 6min;

[0012] (5) 均质:将步骤 (4) 调配得到的料液加热到 50 ~ 65℃,然后用高压均质机在 23 ~ 30Mpa 条件下均质;

[0013] (6) 灌装:将经步骤 (5) 均质后的料液利用灌装机进行灌装;

[0014] (7) 脱气密封:将步骤 (6) 灌装后的料液送入真空脱气机中进行脱气,真空度为

850 ~ 900kPa, 时间 10 ~ 13min, 然后采用封口机封口;

[0015] (8) 杀菌、冷却: 将步骤 (7) 灌装的饮料浸入 80 ~ 95℃ 热水中杀菌 18 ~ 30min, 然后快速冷却至室温, 进行检验入库。

[0016] 步骤 (1) ~ (8) 中, 所述的柠檬酸、黄原胶、羧甲基纤维素钠及香精均为食品级。

具体实施方式

[0017] 下面的实施例是对本发明的进一步详细描述。

[0018] 以下结合具体实施例对本发明作进一步描述, 但是本发明可由权利要求限定和覆盖的多种不同的方式实施。

[0019] 以下实施例中所采用的原料和仪器均为市售, 生产用水符合《生活饮用水卫生标准》(GB5749-2006) 的要求, 果肉型猕猴桃饮料的各项检测指标参照《GB19297-2003 果、蔬汁饮料卫生标准》规定进行检测。

[0020] 实施例 1

[0021] 一种果肉型猕猴桃饮料的制备方法:

[0022] 称取以下原料: 纯净水 200g, 去皮猕猴桃 100g, 蔗糖 10g, 果葡糖浆 10g, 柠檬酸 0.5g, 食盐 0.5g, 羧甲基纤维素钠 0.6g, 黄原胶 1.0g, 香精 0.03g。

[0023] 1) 制猕猴桃汁浆: 将猕猴桃清洗干净去皮, 用打浆机加 80g 纯净水破碎, 使果肉完全碎解;

[0024] 2) 预煮护色: 将猕猴桃浆汁立刻加热至 80℃, 保持 15s 进行护色处理;

[0025] 3) 调香: 将柠檬酸、蔗糖、果葡糖浆、食盐和香精用 20g 温纯净水制成溶液, 随后加入步骤 1) 得到的猕猴桃汁浆中, 搅拌混合均匀;

[0026] 4) 增稠: 将羧甲基纤维素钠和黄原胶分别溶解于 50g 纯净水中, 然后再边搅拌边将该溶液加入 3) 中得到的汁浆中高速搅拌, 搅拌 5min;

[0027] 5) 均质: 将步骤 4) 调配得到的料液加热到 50℃, 然后用高压均质机在 23Mpa 条件下均质;

[0028] 6) 灌装: 将经步骤 5) 均质后的料液利用灌装机进行灌装;

[0029] 7) 脱气密封: 将步骤 6) 灌装后的料液送入真空脱气机中进行脱气, 真空度为 890 ~ 900kPa, 时间 12min, 然后采用封口机封口;

[0030] 8) 杀菌、冷却: 将步骤 7) 灌装的饮料浸入 90℃ 热水中杀菌 20min, 然后快速冷却至室温, 进行检验入库。

[0031] 按照实施例 1 制备方法得到的果肉型猕猴桃饮料成品为深绿色, 浆汁均匀, 有猕猴桃特征果香, 无异味, 无正常视力可见皮渣及外来杂质, 感官品质良好。总砷 (以 As 计) 0.1mg/L, 铅 (Pb) 0.02mg/L, 展青霉素 23 μ g/L, 微生物菌落总数 100cfu/mL, 大肠菌群 2MPN/100mL, 霉菌及酵母 10cfu/mL, 致病菌 (沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌) 未检出。

[0032] 实施例 2

[0033] 一种复合果肉型猕猴桃饮料的制备方法:

[0034] 称取以下原料: 纯净水 200g, 去皮猕猴桃 100g, 蔗糖 10g, 果葡糖浆 10g, 椰果果粒 5g, 柠檬酸 0.5g, 食盐 0.5g, 羧甲基纤维素钠 0.6g, 黄原胶 1.0g, 香精 0.03g。

[0035] 1) 制猕猴桃汁浆 :将猕猴桃清洗干净去皮,用打浆机加 80g 纯净水破碎,使果肉完全碎解 ;

[0036] 2) 预煮护色 :将猕猴桃浆汁立刻加热至 80℃,保持 15s 进行护色处理 ;

[0037] 3) 调香 :将柠檬酸、蔗糖、果葡糖浆、食盐和香精用 20g 温纯净水制成溶液,随后打入步骤 1) 得到的猕猴桃汁浆中,搅拌混合均匀 ;

[0038] 4) 增稠 :将羧甲基纤维素钠和黄原胶分别溶解于 50g 纯净水中,然后再边搅拌边将该溶液加入 3) 中得到的汁浆中高速搅拌,搅拌 5min ;

[0039] 5) 均质 :将步骤 4) 调配得到的料液加热到 50℃,然后用高压均质机在 23Mpa 条件下均质 ;

[0040] 6) 复合果肉添加 :将椰果果粒加入步骤 5) 均质好的料液中,搅拌均匀 ;

[0041] 7) 灌装 :将经步骤 6) 均质后的料液利用灌装机进行灌装 ;

[0042] 8) 脱气密封 :将步骤 7) 灌装后的料液送入真空脱气机中进行脱气,真空度为 890 ~ 900kPa,时间 12min,然后采用封口机封口 ;

[0043] 9) 杀菌、冷却 :将步骤 8) 灌装的饮料浸入 90℃ 热水中杀菌 20min,然后快速冷却至室温,进行检验入库。

[0044] 按照实施例 2 制备方法得到的复合果肉型猕猴桃饮料成品为深绿色,浆汁均匀,有猕猴桃特征果香,无异味,椰果果粒均匀悬浮于料液中,无正常视力可见皮渣及外来杂质,感官品质良好。总砷 (以 As 计) 0.1mg/L,铅 (Pb) 0.02mg/L,展青霉素 23 μg/L,微生物菌落总数 100cfu/mL,大肠菌群 2MPN/100mL,霉菌及酵母 10cfu/mL,致病菌 (沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌) 未检出。

[0045] 尽管已经示出和描述了本发明的实施例,对于本领域的普通技术人员而言,可以理解在不脱离本发明的原理和精神的情况下可以对这些实施例进行多种变化、修改、替换和变型,本发明的范围由所附权利要求及其等同物限定。