



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105685705 A

(43) 申请公布日 2016. 06. 22

(21) 申请号 201610058362. 5

(22) 申请日 2016. 01. 28

(71) 申请人 广西大学

地址 530004 广西壮族自治区南宁市西乡塘
区大学东路 100 号广西大学

(72) 发明人 蒋承建

(74) 专利代理机构 广州市华学知识产权代理有
限公司 44245

代理人 梁涛

(51) Int. Cl.

A23L 2/02(2006. 01)

A23L 2/52(2006. 01)

A23L 2/60(2006. 01)

A23L 2/68(2006. 01)

A23L 33/105(2016. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种铁皮石斛红枣饮料及其制备方法

(57) 摘要

一种铁皮石斛红枣饮料,原料按照如下重量份数比组成:铁皮石斛 30-45 份、金银花 20-30 份、银耳 13-19 份、红枣 22-27 份、蜂乳 6-12 份、白砂糖 5-22 份、柠檬酸 0. 5-5. 5 份、苹果酸 0. 2-2. 4 份、六偏磷酸钠 0. 02-0. 15 份、三聚磷酸钠 0. 03-0. 16 份、环糊精 2-7 份、黄原胶 0. 02-0. 07 份。本发明产品酸甜爽口、风味浓郁,颜色淡绿、口感纯正,含有丰富的石斛多糖,甘露糖、氨基酸等有效成分和维生素、矿物质等营养物质,具有很高的保健功能和药用价值,长期饮用可以滋阴养颜、改变皮肤色泽、抗衰老、延年益寿。

1. 一种铁皮石斛红枣饮料,其特征在于,原料按照如下重量份数比组成:铁皮石斛30-45份、金银花20-30份、银耳13-19份、红枣22-27份、蜂乳6-12份、白砂糖5-22份、柠檬酸0.5-5.5份、苹果酸0.2-2.4份、六偏磷酸钠0.02-0.15份、三聚磷酸钠0.03-0.16份、环糊精2-7份、黄原胶0.02-0.07份。

2. 如权利要求1所述的一种铁皮石斛红枣饮料,其特征在于,原料按照如下重量份数比组成:铁皮石斛36份、金银花22份、银耳15份、红枣25份、蜂乳10份、白砂糖9份、柠檬酸0.6份、苹果酸0.8份、六偏磷酸钠0.06份、三聚磷酸钠0.07份、环糊精4份、黄原胶0.05份。

3. 如权利要求1所述的一种铁皮石斛红枣饮料,其特征在:所述铁皮石斛为铁皮石斛新鲜的。

4. 如权利要求1所述的一种铁皮石斛红枣饮料,其特征在:所述金银花为经过烘干处理的。

5. 如权利要求1所述的一种铁皮石斛红枣饮料的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将铁皮石斛、金银花、银耳、红枣和蜂乳除杂洗净;

(2)将铁皮石斛、银耳、红枣切碎;

(3)依次将铁皮石斛、金银花、小块状银耳和片状红枣加水中煎煮,温度为:95-105℃,时间为:150-180分钟;

(4)煎煮完成后自然冷却至30-40℃时,滤除渣滓,得提取液;

(5)将煎煮后的提取液人工冷却至1-4℃时,加入蜂乳、白砂糖、柠檬酸、苹果酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、环糊精、黄原胶,搅拌均匀,得到稠膏状浓缩物;

(6)将稠膏状浓缩物加入纯进水中搅拌均匀,在1-4℃的环境中静置30-45分钟,过滤去除滤渣,即得到产品。

一种铁皮石斛红枣饮料及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域,尤其涉及一种铁皮石斛红枣饮料及其制备方法

背景技术

[0002] 现阶段大多数的饮料制品都以青少年为消费主力,产商都以这个为出发点,制备适合青少年口感的饮料品。但是这些饮料制品并不具备保健的作用,饮用后不能对人体产生有益效果,饮用较多了还会产生副作用。

[0003] 铁皮石斛,是兰科多年生附生草本植物,为石斛之极品,一般生于海拔达1600米的山地半阴湿的岩石上,喜温暖湿润气候和半阴半阳的环境,不耐寒,因其表皮呈铁绿色而得名。铁皮石斛具有独特的药用价值,以其茎入药,益胃生津,滋阴清热。一千多年前的道家医学经典《道藏》将铁皮石斛列为“中华九大仙草”之首,国家卫生部已将铁皮石斛列为可用于保健食品的中药。

[0004] 随着生活水平的提高及社会竞争压力,饮食不合理。休息不足,特别是睡眠不足、起居无规律、作息不正常已经成为常见现象。过度紧张,压力太大。特别是IT白领人士,身体运动不足,体力透支。长久的不良情绪影响等,使得处于亚健康的人群日益增加,抵抗力下降,增加了各种病菌的入侵,影响日常工作。

发明内容

[0005] 为了解决现有技术存在的不足,本发明提供了一种铁皮石斛红枣饮料及其制备方法。

[0006] 本发明提供的技术方案如下:

一种铁皮石斛红枣饮料,原料按照如下重量份数比组成:铁皮石斛30-45份、金银花20-30份、银耳13-19份、红枣22-27份、蜂乳6-12份、白砂糖5-22份、柠檬酸0.5-5.5份、苹果酸0.2-2.4份、六偏磷酸钠0.02-0.15份、三聚磷酸钠0.03-0.16份、环糊精2-7份、黄原胶0.02-0.07份。

[0007] 进一步说明,一种铁皮石斛红枣饮料,原料按照如下重量份数比组成:铁皮石斛36份、金银花22份、银耳15份、红枣25份、蜂乳10份、白砂糖9份、柠檬酸0.6份、苹果酸0.8份、六偏磷酸钠0.06份、三聚磷酸钠0.07份、环糊精4份、黄原胶0.05份。

[0008] 进一步说明,所述铁皮石斛为铁皮石斛新鲜的。

[0009] 进一步说明,所述金银花为经过烘干处理的。

[0010] 进一步说明,一种铁皮石斛红枣饮料的制备方法,包括以下步骤:

- (1)将铁皮石斛、金银花、银耳、红枣和蜂乳除杂洗净;
- (2)将铁皮石斛、银耳、红枣切碎;
- (3)依次将铁皮石斛、金银花、小块状银耳和片状红枣加水中煎煮,温度为:95-105℃,时间为:150-180分钟;
- (4)煎煮完成后自然冷却至30-40℃时,滤除渣滓,得提取液;

(5)将煎煮后的提取液人工冷却至1-4℃时,加入蜂乳、白砂糖、柠檬酸、苹果酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、环糊精、黄原胶,搅拌均匀,得到稠膏状浓缩物;

(6)将稠膏状浓缩物加入纯进水中搅拌均匀,在1-4℃的环境中静置30-45分钟,过滤去除滤渣,即得到产品。

[0011] 金银花其功效主要是清热解毒,主治温病发热、热毒血痢、痈疽疔毒等。

[0012] 银耳具有有滋阴、润肺、养胃、生津、益气、补脑、强心之功效。

[0013] 红枣味甘性温、归脾胃经,有补中益气、养血安神、缓和药性的功能;而现代的药理学则发现,红枣含有蛋白质、脂肪、醣类、有机酸、维生素A、维生素C、微量钙多种。

[0014] 本发明的有益效果如下:

本发明产品酸甜爽口、风味浓郁,颜色淡绿、口感纯正,含有丰富的石斛多糖,甘露糖、氨基酸等有效成分和维生素、矿物质等营养物质,具有很高的保健功能和药用价值,长期饮用可以滋阴养颜、改变皮肤色泽、抗衰老、延年益寿。

具体实施方式

[0015] 下面将结合本发明实施例,对本发明实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述,显然,所描述的实施例仅是本发明一部分实施例,而不是全部的实施例。基于本发明中的实施例,领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例,都属于本发明保护的范围。

[0016] 实施例1

一种铁皮石斛红枣饮料,原料按照如下重量份数比组成:铁皮石斛30份、金银花20份、银耳13份、红枣22份、蜂乳6份、白砂糖5份、柠檬酸0.5份、苹果酸0.2份、六偏磷酸钠0.02份、三聚磷酸钠0.03份、环糊精2份、黄原胶0.02份。铁皮石斛为铁皮石斛新鲜的。金银花为经过烘干处理的。

[0017] 一种铁皮石斛红枣饮料的制备方法,包括以下步骤:

(1)将铁皮石斛、金银花、银耳、红枣和蜂乳除杂洗净;

(2)将铁皮石斛、银耳、红枣切碎;

(3)依次将铁皮石斛、金银花、小块状银耳和片状红枣加水中煎煮,温度为:95℃,时间为:150分钟

(4)煎煮完成后自然冷却至30℃时,滤除渣滓,得提取液;

(5)将煎煮后的提取液人工冷却至1℃时,加入蜂乳、白砂糖、柠檬酸、苹果酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、环糊精、黄原胶,搅拌均匀,得到稠膏状浓缩物;

(6)将稠膏状浓缩物加入纯进水中搅拌均匀,在1℃的环境中静置30分钟,过滤去除滤渣,即得到产品。

[0018] 实施例2

一种铁皮石斛红枣饮料,原料按照如下重量份数比组成:铁皮石斛45份、金银花30份、银耳19份、红枣27份、蜂乳12份、白砂糖22份、柠檬酸5.5份、苹果酸2.4份、六偏磷酸钠0.15份、三聚磷酸钠0.16份、环糊精7份、黄原胶0.07份。铁皮石斛为铁皮石斛新鲜的。金银花为经过烘干处理的。

[0019] 一种铁皮石斛红枣饮料的制备方法,包括以下步骤:

- (1)将铁皮石斛、金银花、银耳、红枣和蜂乳除杂洗净；
- (2)将铁皮石斛、银耳、红枣切碎；
- (3)依次将铁皮石斛、金银花、小块状银耳和片状红枣加水中煎煮,温度为:105℃,时间为:180分钟；
- (4)煎煮完成后自然冷却至40℃时,滤除渣滓,得提取液；
- (5)将煎煮后的提取液人工冷却至4℃时,加入蜂乳、白砂糖、柠檬酸、苹果酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、环糊精、黄原胶,搅拌均匀,得到稠膏状浓缩物；
- (6)将稠膏状浓缩物加入纯进水中搅拌均匀,在4℃的环境中静置45分钟,过滤去除滤渣,即得到产品。

[0020] 实施例3

一种铁皮石斛红枣饮料,原料按照如下重量份数比组成:铁皮石斛36份、金银花25份、银耳16份、红枣25份、蜂乳8份、白砂糖12份、柠檬酸0.9份、苹果酸0.8份、六偏磷酸钠0.06份、三聚磷酸钠0.08份、环糊精5份、黄原胶0.08份。铁皮石斛为铁皮石斛新鲜的。金银花为经过烘干处理的。

[0021] 一种铁皮石斛红枣饮料的制备方法,包括以下步骤:

- (1)将铁皮石斛、金银花、银耳、红枣和蜂乳除杂洗净；
- (2)将铁皮石斛、银耳、红枣切碎；
- (3)依次将铁皮石斛、金银花、小块状银耳和片状红枣加水中煎煮,温度为:98℃,时间为:158分钟；
- (4)煎煮完成后自然冷却至36℃时,滤除渣滓,得提取液；
- (5)将煎煮后的提取液人工冷却至2℃时,加入蜂乳、白砂糖、柠檬酸、苹果酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、环糊精、黄原胶,搅拌均匀,得到稠膏状浓缩物；
- (6)将稠膏状浓缩物加入纯进水中搅拌均匀,在3℃的环境中静置38分钟,过滤去除滤渣,即得到产品。

[0022] 上述实施例为本发明较佳的实施方式,但本发明的实施方式并不受上述实施例的限制,其他的任何未背离本发明的精神实质与原理下所作的改变、修饰、替代、组合、简化,均应为等效的置换方式,都包含在本发明的保护范围之内。