



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103689714 A

(43) 申请公布日 2014. 04. 02

(21) 申请号 201310646330. 3

(22) 申请日 2013. 12. 02

(71) 申请人 孙淑芬

地址 116000 辽宁省大连市西岗区三元街
42-4-1

(72) 发明人 孙淑芬

(51) Int. Cl.

A23L 2/02 (2006. 01)

A23L 1/29 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

蓝莓果汁及其制备方法

(57) 摘要

蓝莓果汁及其制备方法,所述蓝莓果汁由以下原来按照重量百分比构成:蓝莓原浆 15%~20%,柠檬酸 0.5%~0.7%,白砂糖 16%~20%,稳定剂 0.03%~0.1%,水溶性壳聚糖 0.15%~0.18%,其余为水。首先,将蓝莓原浆研磨到 300 目,将蓝莓原浆,柠檬酸,白砂糖,稳定剂,水溶性壳聚糖和水按照权利要求 1 所述重量比放入搅拌机中,搅拌均匀;得到初级混合蓝莓果汁;其次,将初级混合蓝莓果汁在 70~80℃ 的温度下进行灭酶保护颜色;得到中级蓝莓果汁;最后,将中级蓝莓果汁进行颗粒细化,细化后的蓝莓果汁冷却至常温并通过真空进行脱气处理;最终得到蓝莓果汁,制备工艺合理,保全了蓝莓本身的营养,是纯天然绿色食品。

1. 蓝莓果汁及其制备方法,其特征在于:所述蓝莓果汁由以下原来按照重量百分比构成:蓝莓原浆 15%~20%,柠檬酸 0.5%~0.7%,白砂糖 16%~20%,稳定剂 0.03%~0.1%,水溶性壳聚糖 0.15%~0.18%,其余为水。

2. 按照权利要求 1 所述的蓝莓果汁及其制备方法,其特征在于:包括如下步骤:

首先,将蓝莓原浆研磨到 300 目,将蓝莓原浆,柠檬酸,白砂糖,稳定剂,水溶性壳聚糖和水按照权利要求 1 所述重量比放入搅拌器中,搅拌均匀;得到初级混合蓝莓果汁;

其次,将初级混合蓝莓果汁在 70~80℃的温度下进行灭酶保护颜色;得到中级蓝莓果汁;

最后,将中级蓝莓果汁进行颗粒细化,细化后的蓝莓果汁冷却至常温并通过真空进行脱气处理;最终得到蓝莓果汁。

蓝莓果汁及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种果汁,特别提供了蓝莓果汁及其制备方法。

背景技术

[0002] 目前,随着人们生活水平的不断提高,人们健康也越来越重视,对于饮料,人们不光追求其味道,更重视饮料的营养价值,蓝莓中富含多种人体需要的营养物质,将蓝莓制成饮料,不光满足味道可口且营养价值丰富。人们迫切希望获得一种技术效果优良的蓝莓果汁及其制备方法。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种技术效果优良的蓝莓果汁及其制备方法。

[0004] 本发明所述蓝莓果汁及其制备方法,所述蓝莓果汁由以下原来按照重量百分比构成:蓝莓原浆 15%~20%,柠檬酸 0.5%~0.7%,白砂糖 16%~20%,稳定剂 0.03%~0.1%,水溶性壳聚糖 0.15%~0.18%,其余为水。

[0005] 包括如下步骤:

[0006] 首先,将蓝莓原浆研磨到 300 目,将蓝莓原浆,柠檬酸,白砂糖,稳定剂,水溶性壳聚糖和水按照权利要求 1 所述重量比放入搅拌器中,搅拌均匀;得到初级混合蓝莓果汁;

[0007] 其次,将初级混合蓝莓果汁在 70~80℃ 的温度下进行灭酶保护颜色;得到中级蓝莓果汁;

[0008] 最后,将中级蓝莓果汁进行颗粒细化,细化后的蓝莓果汁冷却至常温并通过真空进行脱气处理;最终得到蓝莓果汁。

[0009] 本发明所述蓝莓果汁营养价值丰富,是天然的保健滋养食品,将蓝莓制成饮料,味道可口,是一种对人体健康很有益的饮品,且制备工艺合理,保全了蓝莓本身的营养,是纯天然绿色食品。

具体实施方式

[0010] 实施例 1

[0011] 本实施例所述蓝莓果汁由以下原来按照重量百分比构成:蓝莓原浆 15%~20%,柠檬酸 0.5%~0.7%,白砂糖 16%~20%,稳定剂 0.03%~0.1%,水溶性壳聚糖 0.15%~0.18%,其余为水。

[0012] 所述的蓝莓果汁的制备方法,包括如下步骤:

[0013] 首先,将蓝莓原浆研磨到 300 目,将蓝莓原浆,柠檬酸,白砂糖,稳定剂,水溶性壳聚糖和水按照权利要求 1 所述重量比放入搅拌器中,搅拌均匀;得到初级混合蓝莓果汁;

[0014] 其次,将初级混合蓝莓果汁在 70~80℃ 的温度下进行灭酶保护颜色;得到中级蓝莓果汁;

[0015] 最后,将中级蓝莓果汁进行颗粒细化,细化后的蓝莓果汁冷却至常温并通过真空

进行脱气处理 ;最终得到蓝莓果汁。

[0016] 本实施例所述蓝莓营养价值丰富,是天然的保健滋养食品,将蓝莓制成饮料,味道可口,是一种对人体健康很有益的饮品,且制备工艺合理,保全了蓝莓本身的营养,是纯天然绿色食品。

[0017] 实施例 2

[0018] 本实施例与实施例 1 基本相同,不同之处在于 :

[0019] 所述蓝莓果汁由以下原来按照重量百分比构成 :蓝莓原浆 15%,柠檬酸 0.5%,白砂糖 16%,稳定剂 0.03%,水溶性壳聚糖 0.15%,其余为水。

[0020] 所述的蓝莓果汁的制备方法,包括如下步骤 :

[0021] 首先,将蓝莓原浆研磨到 300 目,将蓝莓原浆,柠檬酸,白砂糖,稳定剂,水溶性壳聚糖和水按照权利要求 1 所述重量比放入搅拌器中,搅拌均匀 ;得到初级混合蓝莓果汁 ;

[0022] 其次,将初级混合蓝莓果汁在 70℃ 的温度下进行灭酶保护颜色 ;得到中级蓝莓果汁 ;

[0023] 最后,将中级蓝莓果汁进行颗粒细化,细化后的蓝莓果汁冷却至常温并通过真空进行脱气处理 ;最终得到蓝莓果汁。

[0024] 实施例 3

[0025] 本实施例与实施例 1 基本相同,不同之处在于 :

[0026] 所述蓝莓果汁由以下原来按照重量百分比构成 :蓝莓原浆 20%,柠檬酸 0.7%,白砂糖 20%,稳定剂 0.1%,水溶性壳聚糖 0.18%,其余为水。

[0027] 所述的蓝莓果汁的制备方法,包括如下步骤 :

[0028] 首先,将蓝莓原浆研磨到 300 目,将蓝莓原浆,柠檬酸,白砂糖,稳定剂,水溶性壳聚糖和水按照权利要求 1 所述重量比放入搅拌器中,搅拌均匀 ;得到初级混合蓝莓果汁 ;

[0029] 其次,将初级混合蓝莓果汁在 80℃ 的温度下进行灭酶保护颜色 ;得到中级蓝莓果汁 ;

[0030] 最后,将中级蓝莓果汁进行颗粒细化,细化后的蓝莓果汁冷却至常温并通过真空进行脱气处理 ;最终得到蓝莓果汁。

[0031] 实施例 4

[0032] 本实施例所述蓝莓果汁,所述蓝莓果汁由以下原来按照重量百分比构成 :蓝莓原浆 17%,柠檬酸 0.6%,白砂糖 18%,稳定剂 0.06%,水溶性壳聚糖 0.17%,其余为水。

[0033] 所述的蓝莓果汁的制备方法,包括如下步骤 :

[0034] 首先,将蓝莓原浆研磨到 300 目,将蓝莓原浆,柠檬酸,白砂糖,稳定剂,水溶性壳聚糖和水按照权利要求 1 所述重量比放入搅拌器中,搅拌均匀 ;得到初级混合蓝莓果汁 ;

[0035] 其次,将初级混合蓝莓果汁在 70℃ 的温度下进行灭酶保护颜色 ;得到中级蓝莓果汁 ;

[0036] 最后,将中级蓝莓果汁进行颗粒细化,细化后的蓝莓果汁冷却至常温并通过真空进行脱气处理 ;最终得到蓝莓果汁。

[0037] 实施例 5

[0038] 本实施例所述蓝莓果汁,所述蓝莓果汁由以下原来按照重量百分比构成 :蓝莓原浆 18%,柠檬酸 0.6%,白砂糖 19%,稳定剂 0.08%,水溶性壳聚糖 0.16%,其余为水。

[0039] 所述的蓝莓果汁的制备方法,包括如下步骤:

[0040] 首先,将蓝莓原浆研磨到 300 目,将蓝莓原浆,柠檬酸,白砂糖,稳定剂,水溶性壳聚糖和水按照权利要求 1 所述重量比放入搅拌器中,搅拌均匀;得到初级混合蓝莓果汁;

[0041] 其次,将初级混合蓝莓果汁在 75℃ 的温度下进行灭酶保护颜色;得到中级蓝莓果汁;

[0042] 最后,将中级蓝莓果汁进行颗粒细化,细化后的蓝莓果汁冷却至常温并通过真空进行脱气处理;最终得到蓝莓果汁。