



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103493895 B

(45) 授权公告日 2015. 08. 05

(21) 申请号 201310396813. 2

(56) 对比文件

(22) 申请日 2013. 09. 04

CN 1565206 A, 2005. 01. 19, 权利要求书.

CN 1565206 A, 2005. 01. 19, 权利要求书.

(73) 专利权人 合肥市福来多食品有限公司

地址 231200 安徽省合肥市肥西县上派镇工业聚集区云宵路

审查员 汪建斌

(72) 发明人 陈嗣玖

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理有限公司 34112

代理人 余成俊

(51) Int. Cl.

A23C 9/156(2006. 01)

A23C 9/158(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种具有清热解毒作用的海带汁饮料及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种具有清热解毒作用的海带汁饮料,是由下述重量份的原料组成:纯牛奶120-140、白砂糖12-16、海带6-9、白芷2-3、向日葵花盘1-2、枸杞子1-2、大青叶1-2、金银花1-2、荷叶1-2、乌梅2-3、柠檬3-4、决明子2-3、百合2-3、莲子1-2、果胶0.1-0.2、柠檬酸钠0.1-0.2、食用羧甲基纤维素钠0.1-0.2、维生素B<sub>1</sub>0.01-0.02、维生素C0.01-0.02;本发明在饮料中加入的海带有促进智力发育、预防和治疗甲状腺肿大、降低三高的功效,白芷能够解热镇痛、消炎抗菌、祛风散寒、活血排脓,决明子能够清热明目、润肠通便,降压降脂,莲子能够补脾止泻、益肾涩精、养心安神,百合能够润肺、止咳、安心定神、清热解毒;本发明中饮料的口感更加香浓、营养物质更易被人体吸收,让饮料具有良好的营养保健价值。

1. 一种具有清热解毒作用的海带汁饮料,其特征于是由下述重量份的原料组成:

纯牛奶 120-140、白砂糖 12-16、海带 6-9、白芷 2-3、向日葵花盘 1-2、枸杞子 1-2、大青叶 1-2、金银花 1-2、荷叶 1-2、乌梅 2-3、柠檬 3-4、决明子 2-3、百合 2-3、莲子 1-2、果胶 0.1-0.2、柠檬酸钠 0.1-0.2、食用羧甲基纤维素钠 0.1-0.2、维生素 B<sub>1</sub> 0.01-0.02、维生素 C 0.01-0.02;

所述的具有清热解毒作用的海带汁饮料的制备方法,包括以下步骤:

(1)将海带用清水浸泡 1-2 小时,取出后与枸杞子混合,加入 3-4 倍清水,用胶体磨进行磨浆,过 100-120 目筛,得到海带浆;

(2)将白芷、决明子和向日葵花盘清洗干净,混合粉碎,加入 5-6 倍清水煎煮 2 次,每次 2-3 小时,过滤,合并滤液,得到滤液 A;

(3)将大青叶、金银花、荷叶清洗干净,在 96-100℃下热烫 3-4 分钟,迅速冷却后粉碎得到混合物 B;

(4)将乌梅用清水浸泡半小时,将柠檬榨汁,柠檬汁与泡开的乌梅混合,加入少量清水煎煮 40-50 分钟,过滤,得到滤液 C;

(5)将百合、莲子用清水浸泡 1-2 小时,取出后加入 4-5 倍清水磨浆,过 80-100 目筛,得到滤液 D;

(6)将上述滤液 A、混合物 B、滤液 C 和滤液 D 与海带浆、纯牛奶、白砂糖、果胶、柠檬酸钠、食用羧甲基纤维素钠混合,加热煮沸,保持沸腾 5-10 分钟;

(7)冷却后过 70-80 目筛,加入维生素 B<sub>1</sub>和维生素 C,在 60-70℃、30-40Mpa 的条件下进行均质;

(8)将均质后的产品在 80-90℃下杀菌,时间为 30-40 秒;

(9)冷却至 2-4℃下进行保存,得到具有清热解毒作用的海带汁饮料。

## 一种具有清热解毒作用的海带汁饮料及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种饮料,尤其涉及一种具有清热解毒作用的海带汁饮料及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 海带是人们喜欢食用的经济藻类,它富含 60 多种营养成分,具有促进智力发育、预防和治疗甲状腺肿大、调节免疫及抗癌、保养皮肤、降血糖、降血压、降血脂等功效。

[0003] 但海带加工仍处在初级阶段,加工品大都以传统的盐渍海带、海带结、海带卷和海带丝等初级产品,价格低廉,限制了海带附加值的增值,不利于海带产业健康持久的发展。

### 发明内容

[0004] 本发明克服了现有技术中的不足,提供了一种具有清热解毒作用的海带汁饮料及其制备方法。

[0005] 本发明是通过以下技术方案实现的:

[0006] 一种具有清热解毒作用的海带汁饮料,是由下述重量份的原料组成:

[0007] 纯牛奶 120-140、白砂糖 12-16、海带 6-9、白芷 2-3、向日葵花盘 1-2、枸杞子 1-2、大青叶 1-2、金银花 1-2、荷叶 1-2、乌梅 2-3、柠檬 3-4、决明子 2-3、百合 2-3、莲子 1-2、果胶 0.1-0.2、柠檬酸钠 0.1-0.2、食用羧甲基纤维素钠 0.1-0.2、维生素 B<sub>1</sub> 0.01-0.02、维生素 C 0.01-0.02。

[0008] 一种具有清热解毒作用的海带汁饮料的制备方法,包括以下步骤:

[0009] (1)将海带用清水浸泡 1-2 小时,取出后与枸杞子混合,加入 3-4 倍清水,用胶体磨进行磨浆,过 100-120 目筛,得到海带浆;

[0010] (2)将白芷、决明子和向日葵花盘清洗干净,混合粉碎,加入 5-6 倍清水煎煮 2 次,每次 2-3 小时,过滤,合并滤液,得到滤液 A;

[0011] (3)将大青叶、金银花、荷叶清洗干净,在 96-100℃下热烫 3-4 分钟,迅速冷却后粉碎得到混合物 B;

[0012] (4)将乌梅用清水浸泡半小时,将柠檬榨汁,柠檬汁与泡开的乌梅混合,加入少量清水煎煮 40-50 分钟,过 100-120 目筛,得到滤液 C;

[0013] (5)将百合、莲子用清水浸泡 1-2 小时,取出后加入 4-5 倍清水磨浆,过 80-100 目筛,得到滤液 D;

[0014] (6)将上述滤液 A、混合物 B、滤液 C 和滤液 D 与海带浆、纯牛奶、白砂糖、果胶、柠檬酸钠、食用羧甲基纤维素钠混合,加热煮沸,保持沸腾 5-10 分钟;

[0015] (7)冷却后过 70-80 目筛,加入维生素 B<sub>1</sub>和维生素 C,在 60-70℃、30-40Mpa 的条件下进行均质;

[0016] (8)将均质后的产品在 80-90℃下杀菌,时间为 30-40 秒;

[0017] (9)冷却至 2-4℃下进行保存,得到具有清热解毒作用的海带汁饮料。

[0018] 与现有技术相比,本发明的优点是:

[0019] 本发明在饮料中加入的海带有促进智力发育、预防和治疗甲状腺肿大、降低三高的功效,白芷能够解热镇痛、消炎抗菌、祛风散寒、活血排脓,决明子能够清热明目、润肠通便,降压降脂,莲子能够补脾止泻、益肾涩精、养心安神,百合能够润肺、止咳、安心定神、清热解毒;本发明中饮料的口感更加香浓、营养物质更易被人体吸收,让饮料具有良好的营养保健价值。

### 具体实施方式

[0020] 下面结合实施例对本发明作进一步详细描述:

[0021] 实施例 1:

[0022] 一种具有清热解毒作用的海带汁饮料,是由下述重量份的原料组成:

[0023] 纯牛奶 120g、白砂糖 12g、海带 6g、白芷 2g、向日葵花盘 1g、枸杞子 1g、大青叶 1g、金银花 1g、荷叶 1g、乌梅 2g、柠檬 3g、决明子 2g、百合 2g、莲子 1g、果胶 0.1g、柠檬酸钠 0.1g、食用羧甲基纤维素钠 0.1g、维生素 B<sub>1</sub> 0.01g、维生素 C 0.01g。

[0024] 一种具有清热解毒作用的海带汁饮料的制备方法,包括以下步骤:

[0025] (1)将海带用清水浸泡 2 小时,取出后与枸杞子混合,加入 4 倍清水,用胶体磨进行磨浆,过 100 目筛,得到海带浆;

[0026] (2)将白芷、决明子和向日葵花盘清洗干净,混合粉碎,加入 5 倍清水煎煮 2 次,每次 2 小时,过滤,合并滤液,得到滤液 A;

[0027] (3)将大青叶、金银花、荷叶清洗干净,在 99℃ 下热烫 3 分钟,迅速冷却后粉碎得到混合物 B;

[0028] (4)将乌梅用清水浸泡半小时,将柠檬榨汁,柠檬汁与泡开的乌梅混合,加入少量清水煎煮 40 分钟,过 100 目筛,得到滤液 C;

[0029] (5)将百合、莲子用清水浸泡 1 小时,取出后加入 4 倍清水磨浆,过 80 目筛,得到滤液 D;

[0030] (6)将上述滤液 A、混合物 B、滤液 C 和滤液 D 与海带浆、纯牛奶、白砂糖、果胶、柠檬酸钠、食用羧甲基纤维素钠混合,加热煮沸,保持沸腾 8 分钟;

[0031] (7)冷却后过 70 目筛,加入维生素 B<sub>1</sub>和维生素 C,在 60℃、30Mpa 的条件下进行均质;

[0032] (8)将均质后的产品在 80℃ 下杀菌,时间为 40 秒;

[0033] (9)冷却至 4℃ 下进行保存,得到具有清热解毒作用的海带汁饮料。