

饮料和冷饮配方 1800例

李基洪 黄来发 主编



中国轻工业出版社

饮料和冷饮配方 1800 例

李基洪 黄来发 主 编
刘松涛 李 轩 兰礼均 副主编

 中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

饮料和冷饮配方 1800 例/李基洪, 黄来发主编. —北京: 中国轻工业出版社, 2004. 4
ISBN 7-5019-4253-6

I. 饮… II. ①李… ②黄… III. ①饮料—配方
②饮料—冷冻食品—配方 IV. TS27

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 007873 号

责任编辑: 李亦兵 责任终审: 孟寿萱 封面设计: 刘 鹏
版式设计: 黄 薇 责任校对: 燕 杰 责任监印: 吴京一

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街 6 号, 邮编: 100740)

印 刷: 三河市宏达印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2004 年 4 月第 1 版

2004 年 4 月第 1 次印刷

开 本: 787×1092 1/16

印张: 36.75

字 数: 880 千字

书 号: ISBN 7-5019-4253-6/TS·2516

定价: 72.00 元

读者服务部邮购热线电话: 010-65241695 85111729 传真: 85111730

发行电话: 010-88390721 88390722

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社读者服务部联系调换

40055K1X101ZBW

《饮料和冷饮配方 1800 例》编委会

主 编	李基洪	黄来发		
副主编	刘松涛	李 轩	兰礼均	
编 者	巢 桑	彭祥顺	范天厚	江凌云
	李湘文	彭松巨	陈清鹏	

前 言

随着社会的发展和人们生活水平的提高,各种饮料已成为人们生活中必不可少的消费品。社会的需求,极大地刺激了饮料工业的发展,使得饮料技术不断更新,新品种相继推出,产量迅速增加。但是,在饮料生产中也常因设备落后、管理水平低、科技人员少、技术差而阻碍着饮料工业前进的步伐。

作为饮料生产关键技术的饮料配方,已日益为人们重视,但由于多种因素的影响,介绍饮料实用配方的书籍比较零乱,不够系统。不少科研单位和企业花费大量人力和物力,投入某些业已成熟的配方的研究,浪费了宝贵的时间和资金。一些小型饮料厂由于受某些条件的限制,无力开发新产品,只能沿用一些老配方,使得品种单调、质量不高、口味不新,企业的生产、销售陷入困境。

为了适应饮料工业发展的需要,为了帮助有关读者了解饮料生产的工艺、配方等方面的知识,作者在结合长期从事饮料科研、生产的基础上,同时参考了国内外大量文献资料,综合整理,编写了本书。本书共分二章,第一章为软饮料,包括碳酸饮料、果汁饮料、蔬菜汁饮料、近水饮料、动物蛋白饮料、植物蛋白饮料、茶饮料、固体饮料、特殊用途饮料、功能性饮料、发酵饮料。第二章为冷饮,包括冰淇淋、雪糕、冰棍、冰霜、食用冰等。希望读者能从中获得需要的配方以及产品开发的新思路。

本书编写人员有:李基洪、黄来发、刘松涛、李轩、兰礼均、巢桑、彭祥顺、范天厚、江凌云、李湘文、彭松巨、陈清鹏等。全书由李基洪、黄来发主编,刘松涛、李轩、兰礼均为副主编。全书由李基洪统稿。

在本书编写过程中,得到湖南食品包装机械公司、《食品与机械》杂志社、长沙轻工机械厂等单位的大力支持和帮助,在此表示衷心的感谢!

由于作者的专业水平和经验有限,错误在所难免,恳请读者批评指正,不胜感谢!

编 者

目 录

第一章 软 饮 料

第一节 碳酸饮料	(1)
一、果汁型碳酸饮料	(1)
二、果味型碳酸饮料	(11)
三、可乐型碳酸饮料	(30)
四、其他型碳酸饮料	(38)
第二节 果汁饮料	(51)
一、果汁饮料	(51)
二、果肉饮料	(101)
三、果粒果汁饮料	(108)
四、水果饮料浓浆	(113)
五、水果饮料	(114)
六、混合果汁饮料	(116)
第三节 蔬菜汁饮料	(133)
一、蔬菜汁饮料	(133)
二、复合果蔬汁饮料	(151)
三、食用菌饮料	(166)
四、藻类饮料	(166)
第四节 近水饮料	(167)
一、清凉饮料水	(167)
二、加果汁的清凉饮料水	(171)
第五节 动物蛋白饮料	(172)
一、咖啡乳饮料	(172)
二、可可乳饮料	(173)
三、果蔬汁乳饮料	(175)
四、其他动物蛋白饮料	(181)
第六节 植物蛋白饮料	(196)
一、豆乳饮料	(196)
二、松仁蛋白饮料	(210)
三、花生蛋白饮料	(211)
四、绿豆蛋白饮料	(215)
五、核桃蛋白饮料	(217)
六、芝麻蛋白饮料	(219)
七、黑豆蛋白饮料	(220)

八、杏仁蛋白饮料·····	(221)
九、其他植物蛋白饮料·····	(223)
第七节 茶饮料·····	(228)
一、茶汤饮料·····	(228)
二、果汁茶饮料·····	(229)
三、果味茶饮料·····	(230)
四、其他茶饮料·····	(235)
第八节 固体饮料·····	(239)
一、果味型固体饮料·····	(239)
二、果蔬汁固体饮料·····	(248)
三、疗效保健型固体饮料·····	(260)
四、蛋白型固体饮料·····	(275)
五、其他固体饮料·····	(285)
第九节 特殊用途饮料·····	(296)
一、运动饮料·····	(296)
二、营养素饮料·····	(301)
三、特殊用途饮料·····	(307)
第十节 功能性饮料·····	(322)
第十一节 发酵饮料·····	(371)
一、动物蛋白发酵饮料·····	(371)
二、植物蛋白发酵饮料·····	(383)
三、谷物类发酵饮料·····	(389)
四、疗效保健发酵饮料·····	(399)
五、果蔬汁发酵饮料·····	(410)

第二章 冷 饮

第一节 冰淇淋·····	(415)
一、水果冰淇淋·····	(415)
二、大豆冰淇淋·····	(423)
三、冷冻酸奶冰淇淋·····	(426)
四、坚果冰淇淋·····	(428)
五、蔬菜冰淇淋·····	(431)
六、普通冰淇淋·····	(435)
七、特色风味冰淇淋·····	(442)
八、家庭、水吧用冰淇淋·····	(475)
九、国外风味冰淇淋·····	(494)
第二节 雪糕类·····	(497)
一、雪糕·····	(497)
二、冰室、水吧用雪糕·····	(520)
第三节 冰棍类·····	(537)

一、冰棍·····	(537)
二、棒冰·····	(545)
三、冰室、冰吧用冰棍·····	(550)
第四节 冰霜类·····	(561)
一、清型冰霜·····	(561)
二、混合型冰霜·····	(562)
三、牛奶冰霜·····	(564)
四、冰室、冰吧用冰霜·····	(566)
五、食用冰·····	(571)

第一章 软 饮 料

第一节 碳 酸 饮 料

一、果汁型碳酸饮料

1. 橘汁汽水（一）

配方

砂糖	100kg	苯甲酸钠	0.2kg
糖精钠	0.1kg	柠檬酸	1.3kg
橘汁	50kg	橘子香精	1.5kg
日落黄	20g	胭脂红	10g
加水至	1000L	CO ₂	20g

工艺流程*

饮用水→水处理→脱气
↓
砂糖→溶解→过滤→糖浆调和→定量调和机→带冷却的混合机
↓
空瓶→清洗→空瓶检查→装瓶→轧盖→制品检查→成品

* 本节下列配方中未注明工艺流程的均同此工艺流程。

2. 橘汁汽水（二）

配方

砂糖	100kg	柠檬酸	1.3kg
橘汁	50kg	香精	0.8kg
苯甲酸钠	0.5kg	加水至	1000L

3. 橘汁汽水（三）

配方

砂糖	100kg	柠檬酸	1.4kg
糖精钠	0.13kg	苯甲酸钠	0.14kg
橘酱	10kg	橙油香精	1.05kg
鲜橘汁	30kg	加水至	1000L

4. 橘汁汽水（四）

配方

砂糖	125kg	浓缩橘汁（5倍）	10kg
柠檬酸	1.1kg	苯甲酸钠	0.1kg
山梨酸钾	50kg	乳化橘子香精	1kg
加水至	1000L		

5. 橘汁汽水 (五)

配方

砂糖	100kg	糖精钠	0.14kg
食用柠檬黄	20g	橘子油	0.24kg
柠檬酸	1.2kg	橘汁	10kg
苯甲酸钠	0.2kg	增稠剂	0.6kg
胭脂红	2g	加水至	1000L

6. 橘汁汽水 (六)

配方

橘汁	50kg	砂糖	90kg
柠檬酸	1kg	柠檬黄	15g
橘子香精	1.2kg	胭脂红	2g
苯甲酸钠	0.1kg	加水至	1000L

7. 橘汁汽水 (七)

配方

橘汁	60kg	砂糖	100kg
柠檬酸	1.2kg	日落黄	20g
橘子香精	1.3kg	胭脂红	2g
苯甲酸钠	0.2kg	加水至	1000L

8. 橘汁汽水 (八)

配方

橘汁	65kg	砂糖	95kg
柠檬酸	1kg	橘子香精	1.2kg
柠檬黄	15g	胭脂红	2g
苯甲酸钠	0.2kg	加水至	1000L

9. 橙宝汽水

配方

浓缩橙汁	30kg	砂糖	90kg
柠檬酸	0.5kg	乳化甜橙香精	1kg
苯甲酸钠	0.2kg	柠檬黄	12g
加水至	1000L		

10. 甜橙汽水 (一)

配方

砂糖	75kg	山梨酸钾	0.15kg
浓缩甜橙汁 (5 倍)	6kg	柠檬酸	1.2kg
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (50 倍)	1kg	甜橙香精	0.8kg
加水至	1000L		

11. 甜橙汽水 (二)

配方

砂糖	75kg	橙汁	25kg
柠檬酸	1.2kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (50 倍)	1kg

乳化甜橙香精	1kg	苯甲酸钠	0.2kg
加水至	1000L		
12. 鲜橙汁汽水			
配方			
砂糖	120kg	苯甲酸钠	0.15kg
柠檬酸	1.5kg	鲜橙汁	80kg
橙香精	0.5kg	日落黄	20g
柠檬黄	9g	加水至	1000L
13. 果葡糖浆甜橙汽水			
配方			
果葡糖浆	75kg	糖精	79.5g
柠檬酸	1.05g	橘子汁 (42°Bx)	41kg
香精	1.05kg	柠檬黄	10.5g
胭脂红	18g	加水至	1000L
14. 柠檬汽水			
配方			
砂糖	100kg	苯甲酸钠	0.2kg
柠檬汁	50kg	柠檬香精	0.6kg
加水至	1000L		
15. 柠檬汽水 (一)			
配方			
浓缩柠檬汁	30kg	砂糖	50kg
柠檬香精	0.5kg	甜菊糖苷	0.5kg
糊精	10kg	谷氨酸钠	10g
柠檬黄	20g	乙基麦芽酚	5g
山梨酸钾	0.2kg	加水至	1000L
16. 柠檬汽水 (二)			
配方			
浓缩柠檬汁	25kg	砂糖	100kg
柠檬香精	0.6kg	柠檬黄	18g
山梨酸钾	0.2kg	加水至	1000L
17. 山楂汽水 (一)			
配方			
浓缩山楂汁	25kg	砂糖	90kg
山楂油	0.5kg	柠檬酸	1.1kg
胭脂红	1g	山梨酸钾	0.16kg
加水至	1000L		
18. 山楂汽水 (二)			
配方			
浓缩山楂汁	30kg	砂糖	60kg
柠檬酸	1.2kg	山楂香精	0.4kg

- | | | | |
|---------------|--------|----------|--------|
| 胭脂红 | 2g | 山梨酸钾 | 0.2kg |
| 蜂蜜 | 30kg | 加水至 | 1000L |
| 19. 山楂汁汽水 | | | |
| 配方 | | | |
| 砂糖 | 60kg | 环己基氨基磺酸钠 | 0.4kg |
| 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 | 0.2kg | 透明山楂汁 | 25kg |
| 柠檬酸 | 1.2kg | 柠檬酸钠 | 0.2kg |
| 苋菜红 | 适量 | 抗坏血酸 | 0.1kg |
| 山楂香精 | 0.4kg | 乳浊剂 | 0.5kg |
| 山梨酸钾 | 0.16kg | 加水至 | 1000L |
| 20. 苹果汽水 (一) | | | |
| 配方 | | | |
| 浓缩苹果汁 | 30kg | 砂糖 | 70kg |
| 柠檬酸 | 0.5kg | 苹果香精 | 0.8kg |
| 苯甲酸钠 | 0.1kg | 蜂蜜 | 20kg |
| 加水至 | 1000L | | |
| 21. 苹果汽水 (二) | | | |
| 配方 | | | |
| 浓缩苹果汁 | 25kg | 砂糖 | 100kg |
| 柠檬酸 | 0.6kg | 苹果香精 | 0.6kg |
| 山梨酸钾 | 0.2kg | 加水至 | 1000L |
| 22. 苹果汁汽水 (一) | | | |
| 配方 | | | |
| 砂糖 | 85kg | 苹果清汁 | 50kg |
| 环己基氨基磺酸钠 | 0.4kg | 柠檬酸 | 0.9kg |
| 果绿 | 适量 | 苯甲酸钠 | 0.18kg |
| 苹果香精 | 0.6kg | 加水至 | 1000L |
| 23. 苹果汁汽水 (二) | | | |
| 配方 | | | |
| 浓缩苹果汁 | 10kg | 砂糖 | 50kg |
| 水解淀粉糖浆 | 50kg | 柠檬酸 | 2.1kg |
| 葡萄糖酸钙 | 0.4kg | 加水至 | 1000L |
| 24. 苹果汁汽水 (三) | | | |
| 配方 | | | |
| 砂糖 | 115kg | 苯甲酸钠 | 0.15kg |
| 柠檬酸 | 2.5kg | 果汁 | 60kg |
| 香精 | 0.6kg | 柠檬黄 | 9g |
| 亮蓝 | 0.15g | 加水至 | 1000L |
| 25. 菠萝汽水 (一) | | | |
| 配方 | | | |
| 砂糖 | 90kg | 菠萝汁 | 50kg |

柠檬酸	0.24kg	乳化菠萝香精	1kg
苹果酸	0.8kg	柠檬酸钠	0.11kg
柠檬黄	适量	苯甲酸钠	0.12kg
加水至	1000L		
26. 菠萝汽水 (二)			
配方			
砂糖	120kg	苯甲酸钠	0.2kg
柠檬酸	1.3kg	菠萝汁	60kg
菠萝香精	0.6kg	日落黄	20g
柠檬黄	9g	加水至	1000L
27. 菠萝汽水 (三)			
配方			
浓缩菠萝汁	30kg	砂糖	80kg
柠檬酸	1kg	柠檬黄	15g
菠萝香精	0.6kg	蜂蜜	20kg
加水至	1000L		
28. 菠萝汽水 (四)			
配方			
菠萝汁	100kg	砂糖	100kg
柠檬酸	1.2kg	柠檬黄	20g
菠萝香精	0.5kg	山梨酸钾	0.2kg
加水至	1000L		
29. 菠萝汽水 (五)			
配方			
菠萝汁	60kg	砂糖	90kg
柠檬酸	0.4kg	菠萝香精	0.5kg
柠檬黄	30g	靛蓝	8g
苯甲酸钠	60g	加水至	1000L
30. 猕猴桃汽水 (一)			
配方			
浓缩猕猴桃汁	25kg	砂糖	90kg
柠檬酸	0.8kg	猕猴桃香精	0.4kg
紫草茸	8g	苯甲酸钠	40g
红花黄	20g	加水至	1000L
31. 猕猴桃汽水 (二)			
配方			
浓缩猕猴桃汁	10kg	砂糖	40kg
猕猴桃香精	0.5kg	液体葡萄糖	55kg
柠檬酸	0.8kg	环己基氨基磺酸钠	0.4kg
抗坏血酸	0.1kg	山梨酸钾	0.16kg
柠檬黄	10g	加水至	1000L

32. 哈密瓜汽水 (一)**配方**

澄清哈密瓜汁	25kg	砂糖	45kg
柠檬酸	0.3kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	1kg
苯甲酸钠	0.2kg	哈密瓜香精	1kg
柠檬黄	8g	加水至	1000L

33. 哈密瓜汽水 (二)**配方**

哈密瓜汁	80kg	砂糖	60kg
柠檬酸	0.4kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.9kg
乳化密瓜香精	0.9kg	苯甲酸钠	0.2kg
加水至	1000L		

34. 黑加仑汽水 (一)**配方**

黑加仑汁	30kg	砂糖	75kg
柠檬酸	1.3kg	蜂蜜	20kg
黑加仑香精	0.2kg	山梨酸钾	0.16kg
棕黑色素	15g	加水至	1000L

35. 黑加仑汽水 (二)**配方**

黑加仑汁	60kg	砂糖	90kg
柠檬酸	0.9kg	黑加仑香精	0.4kg
苯甲酸钠	60g	棕黑色素	12g
加水至	1000L		

36. 草莓汽水 (一)**配方**

草莓汁	60kg	砂糖	105kg
苹果酸	0.2kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.13kg
柠檬酸	0.6kg	苯甲酸钠	0.2kg
苋菜红	适量	草莓香精	1kg
加水至	1000L		

37. 草莓汽水 (二)**配方**

浓缩草莓汁	20kg	砂糖	80kg
柠檬酸	0.8kg	环己基氨基磺酸钠	0.3kg
柠檬酸钠	0.2kg	山梨酸钾	0.2kg
苋菜红	适量	抗坏血酸	0.2kg
加水至	1000L		

38. 草莓汽水 (三)**配方**

砂糖	105kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.125kg
----	-------	------------	---------

草莓汁	30kg	柠檬酸	0.6kg
苹果酸	0.2kg	苯甲酸钠	0.2kg
苋菜红	适量	乳化草莓香精	1kg
加水至	1000L		

39. 草莓汽水 (四)

配方			
砂糖	130kg	苯甲酸钠	0.15kg
糖精钠	0.1kg	柠檬酸	1.5kg
草莓汁	50kg	草莓香精	0.5kg
胭脂红	1g	日落黄	20g
加水至	1000L		

40. 甜杏汽水 (一)

配方			
砂糖	45kg	天门冬氨酰苯丙氨酸甲酯(50倍)	1.2kg
甜杏汁	50kg	柠檬酸	0.8kg
苹果酸	0.2kg	乳浊剂	1kg
日落黄	适量	山梨酸钾	0.1kg
加水至	1000L		

41. 甜杏汽水 (二)

配方			
砂糖	120kg	苯甲酸钠	0.15kg
柠檬酸	3kg	杏汁	50kg
杏香精	1kg	日落黄	20g
胭脂红	10g	加水至	1000L

42. 甜杏汽水 (三)

配方			
甜杏汁	60kg	砂糖	100kg
柠檬酸	0.8kg	乳浊剂	1kg
苹果酸	0.2kg	山梨酸钾	0.15kg
日落黄	适量	甜杏香精	0.5kg
加水至	1000L		

43. 甜杏汽水 (四)

配方			
浓缩杏汁	30kg	砂糖	70kg
柠檬酸	1kg	环己基氨基磺酸钠	0.25kg
山梨酸钾	0.2kg	日落黄	适量
甜杏香精	0.5kg	加水至	1000L

44. 刺梨汽水 (一)

配方			
刺梨汁	60kg	砂糖	120kg
柠檬酸	1.2kg	苯甲酸钠	0.2kg

玫瑰香精	0.2kg	加水至	1000L
45. 刺梨汽水 (二)			
配方			
浓缩刺梨汁	25kg	砂糖	60kg
柠檬酸	1.3kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.2kg
山梨酸钾	0.15kg	玫瑰香精	0.15kg
加水至	1000L		
46. 番石榴汽水			
配方			
番石榴汁	80kg	果葡糖浆 (75°Bx)	110kg
柠檬酸	1kg	番石榴香精	0.6kg
山梨酸钾	0.1kg	着色剂	适量
加水至	1000L		
47. 杨梅汽水			
配方			
浓缩杨梅汁	30kg	砂糖	70kg
柠檬酸	0.8kg	蜂蜜	20kg
杨梅香精	0.5kg	苯甲酸钠	0.1kg
胭脂红	适量	加水至	1000L
48. 覆盆子汽水			
配方			
覆盆子汁	100kg	砂糖	70kg
柠檬酸	1.4kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.15kg
苯甲酸钠	0.2kg	着色剂	适量
加水至	1000L		
49. 酸梅汽水			
配方			
酸梅汁	50kg	砂糖	60kg
柠檬酸	0.8kg	环己基氨基磺酸钠	0.3kg
苯甲酸钠	0.15kg	柠檬酸钠	0.2kg
胭脂红	适量	酸梅香精	0.4kg
加水至	1000L		
50. 红枣汽水			
配方			
浓缩红枣汁	15kg	砂糖	120kg
柠檬酸	0.7kg	枣红色素	0.4kg
红枣香精	0.8kg	苯甲酸钠	0.2kg
加水至	1000L		
51. 胡柚汽水			
配方			
胡柚汁	60kg	砂糖	75kg

苹果酸	0.2kg	环己基氨基磺酸钠	0.4kg
柠檬酸	1kg	山梨酸钾	0.15kg
日落黄	适量	胡柚油	0.2kg
加水至	1000L		

52. 樱桃汽水 (一)

配方			
浓缩樱桃汁	20kg	砂糖	90kg
柠檬酸	0.6kg	紫草茸	60g
樱桃香精	0.6kg	山梨酸钾	0.1kg
加水至	1000L		

53. 樱桃汽水 (二)

配方			
樱桃汁	60kg	砂糖	80kg
柠檬酸	0.7kg	苯甲酸钠	80g
樱桃香精	0.5kg	胭脂红	6g
加水至	1000L		

54. 葡萄汽水

配方			
葡萄汁	60kg	砂糖	70kg
柠檬酸	0.6kg	天门冬酰苯丙氨酸甲酯	0.2kg
葡萄香精	0.8kg	苯甲酸钠	0.1kg
亮蓝	3g	胭脂红	15g
加水至	1000L		

55. 蜜桃汽水

配方			
蜜桃汁	70kg	砂糖	70kg
柠檬酸	1kg	环己基氨基磺酸钠	0.2kg
蜜桃香精	0.6kg	山梨酸钾	0.15kg
胭脂红	适量	日落黄	适量
加水至	1000L		

56. 雪梨汽水

配方			
雪梨汁	80kg	砂糖	100kg
柠檬酸	0.5kg	雪梨香精	1 kg
山梨酸钾	0.2 kg	着色剂	适量
加水至	1000L		

57. 香瓜汽水

配方			
香瓜汁	70kg	砂糖	80kg
柠檬酸	0.5kg	环己基氨基磺酸钠	0.15kg
柠檬黄	20g	山梨酸钾	0.1kg