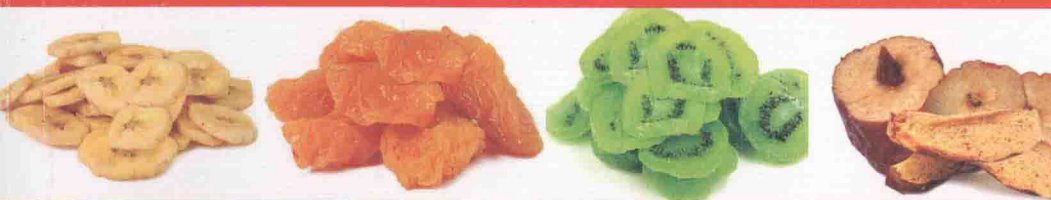


果品加工 专利项目精选

GUOPIN JIAGONG ZHUANLI XIANGMU JINGXUAN

● 程晋美 编著



金盾出版社

JINDUN CHUBANSHE

果品加工专利项目精选

程晋美 编著

金盾出版社

内 容 提 要

本书由国家知识产权局审查员程晋美编著。书中汇集了 2001—2010 年间在国家申请的万件专利文献中的 438 例有关果品加工的专利信息,目的是帮助农民获得蔬菜加工专利致富信息,为农产品加工增值提供门路。内容包括:果品综合加工技术,山楂、鲜枣、桃、苹果、梨、桑葚、樱桃、核桃、菠萝、香蕉、猕猴桃、木瓜、桂圆、椰子、槟榔、无花果、青梅、树莓、李、蜜柚、柑橘、金柑、芒果、草莓、板栗、葡萄、荔枝、杏等果品加工技术,果品饮料加工技术。本书适合乡镇企业人员和广大农民阅读,也可供高校食品加工专业以及从事农副产品综合利用等方面的科研人员参考。

图书在版编目(CIP)数据

果品加工专利项目精选/程晋美编著. — 北京:金盾出版社, 2015. 1

ISBN 978-7-5082-9727-9

I. ①果… II. ①程… III. ①水果加工—专利—汇编
IV. ①TS255.36-18

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2014)第 237044 号

金盾出版社出版、总发行

北京太平路 5 号(地铁万寿路站往南)

邮政编码:100036 电话:68214039 83219215

传真:68276683 网址:www.jdcbs.cn

封面印刷:北京印刷一厂

正文印刷:北京军迪印刷有限责任公司

装订:兴浩装订厂

各地新华书店经销

开本:850×1168 1/32 印张:7.75 字数:160 千字

2015 年 1 月第 1 版第 1 次印刷

印数:1~4 000 册 定价:16.00 元

(凡购买金盾出版社的图书,如有缺页、
倒页、脱页者,本社发行部负责调换)

目 录

一、水果综合加工技术	(1)
1. 水果蜜饯的制备方法	(1)
2. 一种水果蜜酱及其制备方法	(1)
3. 蜂蜜水果奶茶膏及蜂蜜水果奶茶的制备方法	(2)
4. 一种水果浆块及其干制加工工艺	(2)
5. 多种口味的冻干保鲜水果及其制备方法	(3)
6. 一种无膨化低糖度水果冻干脆片的快速制备方法	(3)
7. 降低胆固醇水果咀嚼片的配方及其制备方法	(4)
8. 抗过敏保养皮肤的水果咀嚼片配方及其制备方法	(4)
9. 保护视力水果咀嚼片配方及其制备方法	(5)
10. 具有消炎杀菌抗病毒的纯水果液	(5)
11. 水果多维钙片及其制备方法	(6)
12. 一种冻干水果酸奶及其制备方法	(6)
13. 水果酸奶混合型饮料及加工工艺	(7)
14. 营养水果片的制备方法及其制备的营养水果片	(7)
15. 一种液体水果罐头及其加工工艺	(8)
16. 一种水果罐头护色剂	(8)
17. 一种软包装生鲜水果罐头的加工方法	(9)
18. 水果罐头生产工艺	(9)
19. 一种由新鲜水果制成的冷冻食品	(10)
20. 冰冻水果的加工方法	(10)
21. 一种水果凝胶糖的制备方法	(11)
22. 水果肉丸的加工方法	(11)
23. 一种利用酸性水果汁、蛋壳制取高水溶性复合型有机钙的 新方法	(12)
24. 一种水果食品巧克力的制备方法	(12)
25. 一种水果饼的制作工艺	(13)

26. 制作水果馅糖葫芦的方法	(13)
27. 水果冰淇淋及其生产方法	(14)
28. 一类用新鲜水果加工的养生小食品	(14)
29. 一种真空冻炸水果片的工艺	(15)
30. 一种婴幼儿水果条及其制备方法	(15)
31. 一种水果渣纸型食品及其制备方法	(16)
32. 一种热带亚热带水果果干制品的加工方法	(16)
33. 一种水果碱性硬化方法	(17)
34. 低硫果脯的加工方法	(17)
35. 一种果脯的制备方法	(18)
36. 黑糖果脯及其生产方法	(18)
37. 无添加糖果脯及其制作方法	(19)
38. 一种不脱盐果脯制品的制备方法	(19)
39. 一种果脯加工方法	(20)
40. 一种具有宁心安神功效的水果酱	(20)
41. 一种水果制品的加工方法	(21)
二、山楂、鲜枣加工技术	(22)
42. 一种山楂片或糖果的制备方法	(22)
43. 以山楂粉、苦瓜粉为原料配制的用于调节血脂、血糖的食品 ...	(22)
44. 含山楂黄酮功能保健食品及其制备方法	(23)
45. 山楂晶的制作方法	(23)
46. 山楂酵母片及其制备方法	(24)
47. 无蔗糖山楂果丹皮及其制备方法	(24)
48. 制作山楂补钙剂的方法	(25)
49. 一种山楂制品及其制备方法	(25)
50. 一种山楂制品及其制作方法	(26)
51. 干型或半干型山楂酒及其酿造方法	(26)
52. 一种山楂果脯的制作方法	(27)
53. 保酥脆糖衣水果和糖葫芦及其制作方法	(27)
54. 一种山楂糕的制作方法	(28)
55. 去皮山楂罐头及其制作方法	(28)
56. 山楂奶皮卷的制作方法	(29)
57. 枣红天然色素的提取方法	(29)

58. 从红枣中分级提取有效成分的方法	(30)
59. 利用红枣制取枣黄酮的方法及枣黄酮	(30)
60. 从金丝小枣枣泥中制备金丝小枣酵素的方法	(31)
61. 一种从枣中分离提取环核苷酸糖浆、膳食纤维和枣蜡的方法 ...	(31)
62. 鲜枣蜜的制备方法	(32)
63. 一种红枣酥皮方法	(32)
64. 香酥脆枣及其制作方法	(33)
65. 中秋酥脆枣粉生产方法	(33)
66. 酥脆冬枣的制作方法	(34)
67. 一种酥脆鲜枣的加工方法	(34)
68. 变温压差膨化生产脆枣的方法	(35)
69. 红枣肠	(35)
70. 枣栗子片状食品及其生产方法	(36)
71. 大枣管道式常温干燥法	(36)
72. 一种冻干枣及其制备方法	(37)
73. 红枣颗粒的生产方法	(37)
74. 一种利用生物酶解后浸糖制取软枣果脯的方法	(38)
75. 红枣果脯	(38)
76. 一种红枣羹的制备方法	(39)
77. 沙枣胶粉末的制备方法	(39)
78. 山楂味豌豆糕及其制作方法	(40)
79. 新型风味枣糕及其制作方法	(40)
80. 风味山楂糕及其制作方法	(41)
81. 一种低温膨化生产山楂糕的方法	(41)
82. 枣香阿胶速溶颗粒剂及其制备方法	(42)
83. 软枣及其加工方法	(43)
84. 红枣羊奶粉及其制备方法	(43)
85. 用花生和红枣制作的口含片及其制备方法	(44)
86. 一种核桃仁大枣	(44)
87. 一种营养滋补蜜枣罐头及其制备方法	(45)
88. 一种红枣罐头及其制备方法	(45)
89. 枣粉生产方法	(46)
90. 一种枣粉	(46)

91. 一种枣粉的制备方法	(47)
92. 一种枣粉的加工方法	(47)
93. 一种微波干燥的速溶红枣粉及其生产方法	(48)
94. 高营养山楂粉的制造方法	(48)
95. 一种枣胶的加工方法	(49)
96. 大枣营养泡腾片及其制造工艺	(49)
97. 一种红枣多糖泡腾片及其制备方法	(50)
98. 利用干法制粒技术制备大枣的泡腾颗粒制备方法	(50)
99. 一种 SOD 红枣含片及其制备方法	(51)
100. 红枣花粉含片及其生产方法	(51)
101. 一种低糖低热值金丝蜜枣的制作方法	(52)
102. 一种人参蜜枣及其制法	(52)
103. 酸枣仁咀嚼片剂	(53)
104. 黄酒枣子的加工工艺	(53)
105. 一种营养滋补红枣酱及其制备方法	(53)
106. 姜枣颗粒的制备方法	(54)
107. 从大枣和铁棍山药提取营养素的方法	(55)
108. 一种贡枣的加工方法	(55)
109. 冬枣片及其制备方法	(56)
110. 一种冻枣麦片食品	(56)
111. 一种红枣响皮片的制作方法	(57)
112. 一种干燥红枣的制备方法及其所制得的红枣	(57)
113. 一种整形大枣的膨化方法	(58)
114. 一种膨化大枣脆片的制备方法	(58)
115. 多味雪枣及其制备方法	(59)
116. 一种提取枣中环磷酸腺苷的方法	(59)
117. 一种红糖姜枣的食品制备工艺	(60)
118. 枣杞多果保健食品	(60)
119. 金丝枣的加工方法	(61)
120. 一种啤酒红枣的制作方法	(61)
121. 专用品种无核水晶蜜枣加工方法	(62)
122. 枣泥栗子羹	(63)
123. 红枣莲子核桃粉	(63)

124. 红枣桂圆芝麻糊	(64)
125. 一种红枣的干燥加工方法	(64)
126. 真空冷冻干燥金丝小枣纯粉	(65)
127. 蜜枣的加工工艺	(65)
128. 一种沙枣果糖的加工方法	(66)
129. 沙枣甘饴口含片	(66)
130. 苹果汁无核鲜红枣低热值蜜饯的制作方法	(67)
131. 一种枣果保健食品及其加工方法	(67)
132. 天然红枣加工处理方法	(68)
133. 一种甜玉米红枣果泥及其生产方法	(68)
134. 发酵型红枣纤维颗粒的生产方法	(69)
135. 一种枣酱的制作方法	(69)
136. 一种鲜红枣整果的加工方法	(70)
137. 枣果食用酱加工工艺	(70)
138. 非油炸膨化酥脆红枣的加工方法	(71)
139. 一种功能性方便小食品智枣及其制备方法	(71)
140. 一种综合利用制备红枣香料、红枣膳食纤维等的方法	(72)
141. 一种红枣香基及其制备方法与应用	(72)
142. 枣产品加工制作方法	(73)
143. 一种大枣醇提取物口含片及其制备方法	(73)
144. 一种枣酥片的加工方法	(74)
145. 速溶性酸枣全营养果粉及其生产工艺	(74)
146. 一种薄荷蜜枣果冻	(75)
三、桃、苹果、梨加工技术	(76)
147. 一种桃脆片微波真空干燥的制备方法	(76)
148. 一种膨化桃及其制备方法	(76)
149. 糖水若桃的生产方法	(77)
150. 营养强化型糖水桃罐头及其制备方法	(77)
151. 一种无添加剂天然纯苹果粉的制作方法	(78)
152. 苹果粉的制作方法	(78)
153. 甘草苹果脯	(79)
154. 一种苹果脯	(79)
155. 黄金梨干的加工方法	(80)

156. 一种苹果梨果脯及其制备方法	(80)
157. 防忧养肺梨膏的配方及制备方法	(81)
158. 秋白梨冻干食品加工方法	(81)
159. 一种梨果脯的制作方法	(82)
160. 保健梨膏	(82)
161. 一种特殊风味梨罐头的制备方法	(83)
四、其他果品加工技术	(84)
162. 一种刺梨糖果制品的制备方法	(84)
163. 单纯桑葚冻干粉的加工方法	(84)
164. 一种桑葚罐头	(85)
165. 一种糖渍染色樱桃的制法及其罐头产品	(85)
166. 核桃粉及其生产方法	(86)
167. 核桃营养粉的制备方法	(86)
168. 全成分核桃速溶粉及其生产工艺	(87)
169. 水剂一步法从核桃仁中提取核桃油和蛋白的方法	(87)
170. 核桃罐头的生产方法	(88)
171. 一种冻干菠萝的制备方法	(88)
172. 一种菠萝片的微波真空干燥方法	(89)
173. 一种膨化菠萝及其制备方法	(89)
174. 圆球型菠萝罐藏食品及生产方法	(90)
175. 一种香蕉片微波真空干燥方法	(90)
176. 香蕉低聚糖与膳食纤维组合物及其制备方法和应用	(91)
177. 香蕉汁、香蕉酱、速溶香蕉粉产品的创新加工技术	(91)
178. 一种猕猴桃罐头	(92)
179. 一种木瓜冻干超微粉的制备方法	(92)
180. 桂圆干的烘焙方法	(93)
181. 非油质桂圆肉的制造方法	(93)
182. 一种全脂速溶杏仁粉及其加工方法	(94)
183. 一种余甘果片的加工方法	(94)
184. 一种椰子的保鲜液	(95)
185. 一种椰子吸器果脯的制备方法	(95)
186. 一种低槟榔碱含量的绿色槟榔干果的加工方法	(96)
187. 一种槟榔的加工方法	(96)

188. 一种无花果微加工技术方法	(97)
189. 无花果片及其制造方法	(97)
190. 一种无花果果脯制作方法	(98)
191. 一种无花果果脯的加工方法	(98)
192. 一种用青梅全果同时生产果脯和青梅酒的工艺	(99)
193. 红树莓果脯食品的制备方法	(99)
194. 一种无硫低糖欧李果脯及其制备方法	(100)
195. 脱苦蜜柚果脯及其制作方法	(100)
196. 蜜柚果脯的制作方法	(101)
197. 微波渗糖技术加工橙皮制作低糖果脯的方法	(101)
198. 橙皮的处理方法	(102)
199. 一种膨化柑橘及其制备方法	(102)
200. 金柑果脯加工方法	(103)
201. 柚子皮果脯的制备方法及柚子皮果脯	(103)
202. 一种杧果果脯的制作方法	(103)
203. 一种草莓果脯的制备方法	(104)
204. 一种草莓柠檬果脯的制备方法	(104)
205. 一种板栗果脯的加工方法	(105)
206. 一种低糖板栗果脯及其生产方法	(105)
207. 雪莲果脯及其制备方法	(106)
208. 一种清凉型香橡果脯的制作方法	(107)
209. 玫瑰芦荟水果酱及其制备方法	(107)
210. 一种蜂蜜蜜橘全果果脯的制备方法	(108)
211. 柑橘类香精及其制备方法和应用	(108)
212. 一种无硫低糖圣女果脯的制备方法	(109)
213. 一种脱水葡萄的生产方法	(109)
214. 一种原色原味的荔枝干及其加工方法	(110)
215. 脱水荔枝果肉的加工方法	(110)
216. 一种荔枝干、龙眼干的加工方法	(110)
217. 低温真空干燥焙制荔枝干、龙眼干的方法	(111)
218. 一种椰子肉保鲜制作方法	(111)
219. 一种杏干的加工方法	(112)
220. 野櫻桃李的加工方法	(112)

五、果品饮料加工技术	(114)
221. 一种营养丰富的果汁饮料的制作方法	(114)
222. 水果营养液及制作方法	(114)
223. 水果饮料及其制作方法	(115)
224. 一种水果雪粒主剂及制备方法	(115)
225. 水果浆的制备与提取方法	(116)
226. 生态水果醋饮料的制备方法	(116)
227. 快速酿制水果酒的方法	(117)
228. 混合浓缩果汁制备方法及其应用	(117)
229. 金丝小枣饮料及其制备方法	(118)
230. 一种冬枣汁饮料的生产方法	(119)
231. 酸性红枣松仁复合蛋白饮料及其制作方法	(119)
232. 脱糖型金丝枣汁及其制作方法	(120)
233. 一种阿胶小肽红枣酸奶的生产方法	(120)
234. 红枣酸奶及制法	(121)
235. 一种阿胶枣汁	(121)
236. 红枣核桃露及其加工工艺	(122)
237. 一种大枣饮料及其制造方法	(122)
238. 新型浓缩营养枣汁饮料及其制作方法	(123)
239. 一种新型营养枣汁饮料及其制作方法	(123)
240. 一种红枣养颜露	(124)
241. 一种保健型红枣生姜乳酸发酵饮料及其制备方法	(125)
242. 一种木瓜红枣复合饮料及其制作方法	(125)
243. 一种利用枣粉酶解浸提提取枣汁的方法	(126)
244. 麸皮红枣汁乳酸发酵饮料及其制备方法	(126)
245. 一种红枣澄清饮料	(127)
246. 红枣营养浓缩液的制备方法	(127)
247. 枣乳饮料的制作方法及产品	(128)
248. 金丝枣醋饮及其酿造方法	(128)
249. 一种安神保健酸枣汁饮料及其生产方法	(129)
250. 枣果露果汁饮料的生产方法	(130)
251. 鹿皮枣汁的制作方法	(130)
252. 红枣营养口服液及其加工方法	(131)

253. 红枣锁阳汁	(131)
254. 一种鲜枣原浆的生产方法	(132)
255. 枣肉果汁及其制备方法	(132)
256. 枣酪及其制作工艺	(133)
257. 一种红枣醋酸饮料及其加工工艺	(133)
258. 一种发酵枣醋饮料	(134)
259. 枣口服液制作方法	(134)
260. 枣果果肉为主料的多味枣果果茶	(135)
261. 一种冬枣饮料的加工方法	(135)
262. 一种枣子全果肉果汁饮料的加工方法	(136)
263. 浓缩金丝小枣汁生产工艺	(136)
264. 大枣营养泡腾片及其制造工艺	(137)
265. 速溶性酸枣全营养果粉及其生产工艺	(137)
266. 一种缓解神经衰弱的酸枣蜂蜜保健饮料的制作方法	(138)
267. 一种制取木枣精华浓缩营养液的方法	(139)
268. 枸杞山枣保健饮品及其加工方法	(139)
269. 拐枣澄清果汁及其制备方法	(140)
270. 一种浓缩拐枣清汁的生产方法	(140)
271. 一种拐枣口服液及其加工方法	(141)
272. 一种拐枣保健饮料及其加工方法	(141)
273. 余甘果汁饮料的生产方法及其原料配方	(142)
274. 香蕉醋饮料及制备方法	(142)
275. 香蕉饮料及其制备方法	(143)
276. 一种速溶香蕉果汁粉制备工艺	(143)
277. 一种香蕉皮饮料	(144)
278. 一种发酵型香蕉果酸饮料及其生产方法	(144)
279. 一种纯天然香蕉全果原汁及其生产方法	(145)
280. 一种活性番木瓜果汁的制作方法	(145)
281. 保健饮料木瓜奶(乳)及其制备方法	(146)
282. 木瓜籽奶饮料及其生产工艺	(146)
283. 鲜木瓜益生菌饮料及其制作方法	(147)
284. 木瓜营养泡腾饮品及其制造工艺	(147)
285. 野木瓜保健固体饮料及其制备方法	(148)

286. 一种野木瓜果醋饮料的制备方法	(148)
287. 一种木瓜果醋饮料及其制备方法	(149)
288. 水果强化型榛子饮料及其制备方法	(149)
289. 一种浓缩猕猴桃清汁生产工艺	(150)
290. 一种猕猴桃果醋饮料及其制备方法	(151)
291. 猕猴桃低醇饮品的双菌二次发酵制备方法	(151)
292. 猕猴桃提取物制备方法及由该方法提取的提取物和饮料 ...	(152)
293. 一种杜仲猕猴桃饮料及制造方法	(152)
294. 一种猕猴桃复合饮料浓浆及其生产方法	(153)
295. 一种芦荟、猕猴桃汁复合饮料	(153)
296. 鲜猕猴桃益生菌饮料及其制作方法	(154)
297. 一种荔枝原汁的生产方法	(154)
298. 荔枝核口服液及其制造方法	(155)
299. 鲜荔枝益生菌饮料及其制作方法	(156)
300. 一种含荔枝原汁或香蕉原浆的水果雪粒主剂及制备方法 ...	(156)
301. 一种荔枝果醋饮料及其生产方法	(157)
302. 南果梨汁榨取工艺	(157)
303. 一种南果梨保肝解酒剂微胶囊化饮料的制备方法	(158)
304. 新苹果果汁加工工艺及产品	(159)
305. 一种清痰止咳苹果梨饮料及其制备方法	(159)
306. 一种营养保健刺梨粉的生产方法	(160)
307. 一种刺梨果汁固体制品的制备方法	(160)
308. 刺梨花粉蜂蜜刺梨汁饮料	(161)
309. 一种刺梨醋饮料的制备方法	(161)
310. 一种刺梨胶原蛋白饮品及其制备方法	(162)
311. 刺梨果味饮料	(162)
312. 一种金刺梨速溶冲剂及其制备方法	(163)
313. 果块悬浮的红梨饮料及其制备方法	(163)
314. 一种梨浓缩果浆及制备方法	(164)
315. 平贝雪梨饮料及其制备工艺	(164)
316. 速溶梨汁的制作方法	(165)
317. 悬浮颗粒梨汁饮料的制作工艺	(165)
318. 清爽型安梨汁饮料	(166)

319. 鲜鱼腥草梨汁饮料及其制作方法	(166)
320. 天然多酚浓缩酸梨汁制备方法及酸梨饮品制备方法	(167)
321. 鲜梨益生菌饮料及其制作方法	(168)
322. 椰子提取物的制备方法	(168)
323. 一种椰乳汁的浓缩方法	(169)
324. 椰浆粉的制备方法	(169)
325. 一种椰肽水饮料及其制备方法和用途	(170)
326. 一种椰汁西米露及其生产方法	(170)
327. 一种椰子水运动饮料及其制作方法	(171)
328. 鲜椰子肉益生菌饮料及其制作方法	(171)
329. 冰爽椰果及含冰爽椰果的食品和饮料	(172)
330. 桑葚饮料	(172)
331. 一种香菇桑葚果味营养保健饮料饮品制作方法	(173)
332. 一种速溶固体杨梅桑葚饮料及其制备方法	(174)
333. 冰鲜桑葚益生菌饮料及其制作方法	(174)
334. 一种以竹汁、桑葚汁为原料生产饮料的方法	(175)
335. 银杏复合饮料	(175)
336. 无花果复合饮料的配方及加工工艺	(176)
337. 无花果果汁饮料及生产方法	(176)
338. 无花果青果浸提液制造方法及含该浸提液的多果茶	(177)
339. 改善睡眠的无花果山药天然果珍及其制备方法	(177)
340. 一种杏子固体饮料及其制备方法	(178)
341. 杏肉原汁	(178)
342. 一种杏浆的制作方法	(179)
343. 无硫杏脯杏汁的加工方法	(179)
344. 一种由杏汁、南瓜汁和胡萝卜汁复配的复合汁的制备 方法	(180)
345. 一种酶法制取苦杏仁肽运动饮料并分离杏仁油的工艺	(180)
346. 一种果蔬复合杏仁饮料及加工方法	(181)
347. 杏仁肽乳酸菌饮料及其制备方法	(181)
348. 一种健康长寿杜仲、杏仁饮料及制造方法	(182)
349. 一种火麻仁杏仁露饮料及其制备方法	(182)
350. 黄杏系列食品及黄杏系列饮品制作方法	(183)

351. 浓缩杏汁和天然果酸生产方法	(184)
352. 一种浓缩杏清汁生产工艺	(184)
353. 一种桃浓缩果浆及制备方法	(185)
354. 桃浓缩浆生产工艺	(185)
355. 浓缩桃清汁的生产工艺	(186)
356. 高色值浓缩桃清汁的制备方法	(186)
357. 脱脂桃仁蛋白粉的制备方法	(187)
358. 一种黄桃饮料	(187)
359. 黄桃果味饮料	(188)
360. 西瓜保健饮料及其制备方法	(188)
361. 西瓜甜瓜酒和饮料及其制备方法	(189)
362. 超纯西瓜果醋饮料加工工艺	(189)
363. 西瓜香梨果汁饮料及其制备方法	(190)
364. 一种西瓜汁复合饮料及其制备方法	(190)
365. 含有复合氨基酸的西瓜水胶原蛋白饮料	(191)
366. 一种核桃乳的制备方法	(191)
367. 核桃肽营养品及其制备方法	(192)
368. 核桃乳酸菌饮料及其制备方法	(192)
369. 核桃油脂肪乳口服溶液、饮料及制造方法	(193)
370. 红背菜核桃仁营养液	(193)
371. 健脑核桃饮料及其生产工艺	(194)
372. 莲子红枣核桃乳饮料及其制备方法	(195)
373. 一种核桃多肽饮料的制备方法	(195)
374. 一种鲜李子果茶及其制备方法	(196)
375. 一种郁李仁露及其加工方法	(196)
376. 利用高压脉冲电场对浓缩苹果浊汁进行灭菌的方法	(197)
377. 一种苹果汁及其制备方法	(197)
378. 鲜榨苹果汁生产工艺	(198)
379. 乳酸菌发酵苹果饮料制备工艺及其产品	(198)
380. 苹果醋泡腾饮片及其制造工艺	(199)
381. 浓缩苹果清汁清洁生产工艺	(199)
382. 苹果复合果汁保健饮料	(200)
383. 一种脱酸不去离子浓缩苹果清汁的制备工艺	(200)

384. 一种浓缩苹果浊汁的生产工艺	(201)
385. 梅汁调配苹果汁生产高酸浓缩苹果汁的方法	(202)
386. 一种浓缩苹果汁及加工工艺	(202)
387. 一种硒蛋白苹果汁饮料的生产方法	(203)
388. 苹果醋饮料	(203)
389. 荔枝和苹果混合果汁饮料及制备方法	(204)
390. 一种青梅和苹果果脯的浸糖液加工饮料的方法	(204)
391. 一种多品种不成熟苹果加工稳定浓缩清汁的方法	(205)
392. 一种加工澄清型菠萝果汁的方法	(205)
393. 一种提高菠萝果汁出汁率的方法	(206)
394. 一种制备菠萝果汁的提汁方法	(206)
395. 一种菠萝益生菌发酵饮料及制作方法	(207)
396. 一种甘薯菠萝复合饮料的制备方法	(207)
397. 一种菠萝、木瓜、柚子、艾叶、珍珠原料的生物营养浆	(208)
398. 一种香蕉、菠萝复合饮料的生产方法	(208)
399. 以菠萝皮为原料联合制取菠萝多酚与果汁的方法及其 应用	(209)
400. 一种葡萄汁保健饮料	(210)
401. 一种葡萄汁加工前的处理方法	(210)
402. 一种具有明目养肝抗癌作用的葡萄汁	(211)
403. 葡萄芦荟鲜汁	(211)
404. 去离子浓缩葡萄清汁的制备工艺	(212)
405. 富含葡萄籽原花青素的固体饮料及其制备方法	(212)
406. 葡萄皮保健饮料的生产方法	(213)
407. 一种柑橘汁的超声波和热联合杀菌方法	(213)
408. 一种柑橘汁中大肠杆菌的超声波杀菌方法	(214)
409. 一种柑橘类果汁的杀菌灭酶方法	(214)
410. 柑橘果醋饮料	(215)
411. 一种对无核柑橘环保型加工生产方法	(215)
412. 柑橘果味饮料	(216)
413. 一种橘子-葡萄-杨梅果汁	(216)
414. 血橙果味饮料	(217)
415. 一种脐橙粉的生产工艺及其产品	(217)

416. 一种高果肉含量浓缩酸橙汁的加工方法	(218)
417. 一种浓缩橙汁及其制作方法	(218)
418. 浓橙汁的制备方法	(219)
419. 利用复合酶制剂提高橙类柑橘出汁率的方法	(219)
420. 新型浓缩山楂汁及其制作方法	(220)
421. 山楂果醋的生产工艺	(220)
422. 一种具有开胃消食功能的山楂醋饮料	(221)
423. 一种山楂固体饮料及其制备方法	(222)
424. 一种甘薯山楂奶及其制作方法	(222)
425. 一种山楂荷叶植物饮料的制备方法	(223)
426. 山楂绿豆型清凉饮料及其加工方法	(223)
427. 一种紫红葡萄汁、山楂汁和红枣汁饮料及其生产方法	(224)
428. 一种山楂饮料	(224)
429. 一种玉竹山楂苹果复合饮料及其制备方法	(225)
430. 一种槟榔固体饮料及其制备方法	(225)
431. 一种芙蓉李果汁及其制备方法	(226)
432. 一种欧李果汁饮料的制备方法	(226)
433. 一种杨桃复合保健饮料及其加工工艺	(227)
434. 一种浓缩樱桃清汁生产工艺	(227)
435. 鲜樱桃益生菌饮料及其制作方法	(228)
436. 沙棘核桃乳及其生产方法	(228)
437. 枸杞杏仁保健饮品及其加工方法	(229)
438. 人参荔枝饮料	(230)