

飲料生产一百例

河南首洛阳轻工机印
械研究所情报室编印

目 录

1. 提神饮料	1
2. 黑豆饮料	2
3. 富含蛋白质的酸性饮料	2
4. 白兰地混合饮料	5
5. 水果奶	6
6. 发酵蛋饮料	7
7. 滋补饮料	7
8. 乳酸发酵薏苡露	8
9. 固体果汁	9
10. 菜汁(一)、(二)	10
11. 土豆冰激淋	11
12. 奶油水果冰激凌	12
13. 洋梨冰激凌	13
14. 三个优质饮料配方	14
15. 清凉饮料	15
16. 运动员饮料	16
17. 高营养奶	18
18. 健康饮料	18
19. 电解质饮料	19
20. 巧克力味的花生乳清新型饮料	20

21. 花粉饮料.....	20
22. 水果乳清饮料.....	21
23. 新型软饮料(一).....	21
24. 新型软饮料(二).....	22
25. 新型软饮料(三).....	23
26. 金色咖啡茶.....	26
27. 风味酸奶.....	26
28. 酸性豆乳.....	27
29. 胡萝卜果子露.....	28
30. 俄罗饮料.....	28
31. 薄荷酸果汁.....	29
32. 樱桃饮料.....	29
33. 针叶饮料.....	30
34. 加尔梅克茶.....	30
35. 奶油草杨梅汁.....	30
36. 草莓牛奶饮料.....	31
37. 草莓汁.....	31
38. 奶油梨油.....	32
39. 苹果饮料.....	32
40. 甜菜饮料.....	33

4 1. 凉茶.....	3 3
4 2. 冰茶.....	3 4
4 3. 热蜜水.....	3 4
4 4. 低脂人造奶.....	3 5
4 5. 胡萝卜奶.....	3 5
4 6. 蛋白饮料的制作方法.....	3 6
4 7. 一种不含酒精的滋补饮料.....	3 6
4 8. 一种含葡萄汁的饮料.....	3 7
4 9. 豆乳饮料的制作方法.....	3 7
5 0. 自然带气的甜饮料.....	3 9
5 1. 夏季冷饮配方集锦.....	4 0
5 2. 家庭饮料.....	4 2
5 3. 利用 士忌酒渣制作饮料的方法.....	4 3
5 4. 酸乳蛋白饮料生产工艺.....	4 4
5 5. 乳酸菌饮料的配方与工艺.....	5 0
5 6. 稳定的乳酸菌饮料.....	5 0
5 7. 俄罗斯乳酸饮料.....	5 1
5 8. 斯拉夫乳酸饮料.....	5 1
5 9. 健康乳酸饮料.....	5 2
6 0. 高丽参碳酸饮料.....	5 2

6 1. 中草药滋养饮料.....	5 3
6 2. 酸奶酪饮料.....	5 4
6 3. 无酒精开胃饮料.....	5 5
6 4. 甜味饮料.....	5 6
6 5. 速溶麦茶饮料.....	5 7
6 6. 蜂蜜果汁饮料.....	5 8
6 7. 胡萝卜饮料.....	5 9
6 8. 高能饮料生产工艺.....	5 9
6 9. 固体饮料的生产工艺及设备.....	6 2
7 0. 几种日本西红柿饮料制作.....	6 7
7 1. 软酒精饮料的现代化生产工艺.....	6 9
7 2. 发酵饮料的生产方法.....	7 5
7 3. 可乐饮料的生产.....	8 1
7 4. 家庭清凉饮料.....	8 4
7 5. 麦芽汁发酵饮料的生产方法.....	8 7
7 6. 日本的碳酸饮料.....	9 1
7 7. 含微量酒精的制作.....	9 6
7 8. 一种新型饮料——苹果洛吐.....	9 7
7 9. 一种新型的疗效饮料.....	9 7
8 0. 速溶茶制作工艺.....	9 8

81. 马铃薯生产葛瓦斯的方法.....	99
82. 速溶元气饮料粉.....	101
83. 果子露.....	103
84. 柑桔汁.....	105
85. 葡萄汁.....	105
86. 猕猴桃汁.....	106
87. 柑桔类果汁饮料的制法.....	106
88. 果汁饮料和加果汁.....	107
89. 格瓦斯饮料.....	113
90. 冷饮品的生产及其配方.....	120
91. 苹果葡萄饮料生产工艺的一些特性.....	123
92. 豆浆饮料制造的有关技术.....	125
93. 发酵营养饮料的生产法.....	134
94. 天然气饮料的制作.....	138
95. 红孩儿露.....	140
96. 天然果疏饮料生产方法.....	144
97. 滋补饮料的制造方法.....	148
98. 蛋白饮料的制造方法.....	150
99. 米糠乳酸饮料.....	155
100. 灵芝保健饮料.....	157

1 提神饮料

众所周知，由于蜂蜜具有较高的营养价值它可以做为一种提神剂，提神的作用在于蜂蜜中有乙酰胆碱，胆碱因子具有降血压作用，同时对胃和内脏也有兴奋作用。还可加强心肌代谢，恢复疲劳，口服蜂蜜。可以改善肝的功能，特别是对慢性肝炎患者很有好处。然而，一般说来，蜂蜜含葡萄糖和果糖太多，很多人接受不了。况且当今越来越多的人要求减少碳水化合物饮食。提神饮料正好解决了这个矛盾。

提神饮料的配方是以蜂蜜为主要原料，配以左旋抗坏血酸或柠檬制作而成。这个配方包括我们所需要的蜂蜜特性，而又不太甜。例如一千克提神饮料配方可含0.8—2克左旋抗坏血酸和15—20克柠檬酸。其余的蜂蜜可用3—8升水来稀释。最好用4—6升水。由于维生素C含量高，所以饮料好处很多。提神饮料可以吃到蜂蜜而又不摄取多余的碳水化合物。提神饮料给不喜欢蜂蜜又能吃到蜂蜜的人带来福音，因为此饮料略带酸味。也可以选择另外的配方，一千克配方中含25—33克柠檬酸。柠檬酸具有抗佝偻病作用。因为它可以促进钙的吸收。还可以做为氧的载体，促进人体组织呼吸。柠檬酸还能促进人体骨髓的发育。因此添加柠檬酸不仅能改善口感，而且还具有营养效果。

实 例

一千克蜂蜜，其中含一克柠檬酸，0.04克山梨酸，添加24克人造柠檬酸和1.11克左右旋人造山梨酸混合，搅匀，由于加入添加剂的结果，蜂蜜便失去了强烈的甜味。把40克这种混合物用0.2升水稀释即可。

2 黑豆饮料

黑豆是能够保持人体血压正常的健康食品，在一般家庭中常以煮制或做成豆馅食用。为扩大其利用范围，这里介绍一种黑豆饮料的制作方法。

将主要原料黑豆和水以 1:1 的比例混合，用高压锅以 4 个压力蒸煮 20 分钟，研磨后进行浆渣分离。剩下的豆渣作为饲料使用。

于分离液里添加 10—14% 砂糖和 0.5% 柠檬酸，混合后液体呈紫颜色，根据需要也可添加一些葡萄糖精，至此黑豆饮料便已形成。

该饮料采用的包装材料为氯乙烯树脂制的锥筒型塑料袋，灌装后经加热灭菌便可供应市场。

3 富含蛋白质的酸性饮料

首先用水或果汁制备富含蛋白质的植物悬浮液，然后添加钙，最好选择氯化钙醋酸钙、酒石酸钙、苹果酸钙或乳酸钙，浓度 5—50 毫克分子浓度，悬浮液 PH 3—3.5。然后，将从植物中和难以溶解物内提取出的固体分解，接着给蛋白质溶液赋香，并添加糖将溶液巴氏灭菌。

酸性果汁饮料和果味饮料很受人们欢迎，无论某一地区或个人的饮食贫乏或不平衡，饮用了这种饮料可以给人提供营养，平衡饮食，这种含乳蛋白和酪蛋白酸盐的果汁饮料和果味饮料可在 PH 酸性条件下溶解。

现将富含植物蛋白的酸性饮料加工工艺介绍如下：

该发明介绍的富含蛋白质的酸性饮料是由富含蛋白质的植物如大豆蛋白质制备悬浮液，用水或果汁添加 5—50 毫克分子浓度的钙添加到悬浮液内降低其 PH 3—3.5。因而，提取植物固形物分离出

不易溶解的物质，如果愿意可往蛋白质溶液内添加果汁或果味、糖进行巴氏灭菌。

实际上，富含蛋白质的植物抽提物在大豆 $\text{PH } 3.5$ 条件下，提取出 10% 固形物。由于这一操作要在蛋白质等电点附近进行，很可能在大约 $5-50$ 毫克分子浓度钙、 $\text{PH } 3-3.5$ 条件下提取 $40-70\%$ 的固形物。

该饮料制作工艺的双重优越性是蛋白质和剩余的可溶性物质及富含钙的酸性饮料，其比率与牛奶相同。

富含蛋白质的植物很多，如各种形式的豆制品如全脂大豆粉或脱脂大豆粉、分离或浓缩大豆粉均可使用。

这里使用的果汁是由成熟的水果榨取的。如桔子、葡萄柚子、凤梨、李子、梅子、杏、柑橘、或黑穗状醋果。果汁 PH 值大约 $2.5-3.5$ 。

往 $4-10\%$ 重量的植物悬浮液内可添加 $5-50$ 毫克分子浓度钙，添加钙可以是氯化钙、醋酸钙、酒石酸钙、苹果酸钙或乳酸钙， PH 值可控制在 $3-3.5$ ，如果过于碱性可添加可食性酸如：盐酸、有机酸——醋酸、酒石酸、苹果酸或乳酸。从植物中提取固形物的温度 $20-100^\circ\text{C}$ 、 $10-30$ 分钟。之后，选用所喜爱的果汁，根据饮料所要求的浓度——每一升溶液内含 $0.1-2$ 克的原汁，最好将饮料进行巴氏灭菌 $1-2$ 分钟，温度 $75-85^\circ\text{C}$ ，然后将饮料注入涂罐，玻璃瓶或合适的纸盒。

举例：

将 5 克脱脂大豆粉与 65 克水混合，用盐酸控制 $\text{PH } 3.0$ ，在室温条件下搅拌悬浮液半小时，然后将溶液煮沸 10 分钟，将悬

浮液冷却至 20°C 均质，再添加 147 克氯化钙溶液用氢氧化钾将 PH 调至 3.2，将溶解物质进行离心分离。60 公斤可溶性蛋白质含有 5% 的干和 2.63% 的蛋白质。蛋白质含有 2% 调节水和 6 公斤蔗糖。

将蛋白质溶液分装在每个容器内，每个容器可以添加不同的果汁如凤梨、柠檬、橙子、柑橘和可乐，往每公斤蛋白溶液内添加果汁的比例分别是 0.4 克、0.2 克、0.1 克、0.2 克和 2 克。酸性饮料用试味仪测试有红香蕉味，饮料可采用巴氏灭菌或火焰灭菌，置入 450 容量罐冷冻贮藏。

该饮料含有 2% 大豆蛋白、10% 糖、17 毫克分子钙、7 毫克分子镁、3 毫克分子钾、0.4 毫克分子钠，其 PH 3.2。在巴氏灭菌过程中，80% 胰蛋白酶抑制素被破坏，蛋白质回收率是 70% 另外该饮料在巴氏灭菌过程中蛋白质不沉淀。

生产不同的饮料需要不同的原料， PH 值，提取介质及钙的用量也不同，但是每种饮料的制作方法都很相似。

10 克大豆粉与 90 克水混合，使用 6 当量的氯化氢调整 PH 。把钙添加到 2 个结晶水的氯化钙内强而有力地搅拌悬浮液，将溶液煮沸并注入蒸汽 1 分钟，在室温冷却，之后，提取搅拌 30 分钟，以每分钟运转 3000 转将残渣弃掉，把浮在表层的蛋白质通过加水调整在 2%，当超过 2% 可添加 10% 重量的蔗糖，将其在 70°C 进行巴氏灭菌、赋香装罐。

下面是各种香型饮料试验表:

样品号	原 料	PH	提取 介质	钙添加量 m ⁿ	蛋白质出品率 %
2	未加热脱脂豆粉	3 .5	桔汁	9 0 3 0	5 8
3	未加热脱脂豆粉	3 .5	水	9 3 0	4 2
4	全脂豆粉	3 .2	水	4 2 0	2 2
5	全脂豆粉	3 .2	水	4 3 0	3 8
6	脱脂豆粉	3 .2	水	4 2 0	3 4
7	脱脂豆粉	3 .2	水	4 3 0	5 4
8	未加热脱脂 豆粉	3 .0	水	9 9	6 6
	全脂豆粉	3 .2	水	4 0	1 1
	脱脂豆粉	3 .2	水	4 0	1 7

上表原料中未加热的脱脂豆粉是一种特制豆粉,这种豆粉与市场销售的脱脂豆粉比较,在脱脂过程中没有经过热处理。

4. 白兰地混合饮料

原料:

白兰地	1 0 0 0 升
烈性甜酒	2 5 0 升
草莓糖浆	2 5 0 升
柠檬汁	1 0 0 升
橙 汁	1 0 0 升
苏打或矿泉水	5 0 0 升

制法:

1. 先将白兰地和甜酒混合,加入草莓糖浆、柠檬汁、橙汁。
2. 若甜度不够,可加砂糖或糖浆,然后放上冰,搅拌。
3. 静置10—15分钟后,加入苏打或矿泉水搅拌。
4. 饮用时倒在加冰的杯子里。

5 水 果 奶

配方: (1 K g)

A	半脱脂乳(乳脂 肪 1 . 7 %)	430—450ml
	脱脂乳粉	15—20g
B	水	100ml
	果胶HM—1	4 . 5 g
	砂糖(细粒)	4 . 5 g
	果汁(酸度调整过的)	4 0 0 m l

工艺:

(1)将牛乳A 放在容器内,边用高速螺旋式搅拌机搅拌,边添 加果胶溶液B。

(2)加热 70°C , 在 $180—200\text{Kg}/\text{cm}^2$ 压力下均质。

(3)在 $85—90^{\circ}\text{C}$ 中加热杀菌2—3分钟,冷却到 $16—18^{\circ}\text{C}$ 。

(4) 往奶内快速掺入果汁，不要混入空气。

(5) 进行无菌充填，保存在 5°C 中。

6. 发 酵 蛋 饮 料

配方：

发酵蛋液	25%
蔗糖	20%
稳定剂	0.4%
水	54.6%
红色素，香料	适量

工 艺：

1. 将鸡蛋黄200克，加水200毫升和蔗糖4克均匀搅拌，放入灭菌烧瓶中，用棉花拴紧，用 $62-65^{\circ}\text{C}$ 加热杀菌30分钟后冷却到约 40°C 。

2. 在此蛋液中，加入用脱脂乳培养基活化的粪链球菌发酵剂（按蛋液重量的4%添加），在 $37-40^{\circ}\text{C}$ 培养，使之发酵。

3. 按上述比例将原料混和，再次加热（ $62-65^{\circ}\text{C}$ 杀菌）即得保存性好、酸味柔和、色泽较佳的乳酸发酵蛋饮料。

7. 滋 补 饮 料

配 方：

生大蒜

1 公斤

枸杞(切细的叶及茎)	150克
柠檬果汁	100克
35度酒精	1.84升
果糖	3公斤
柠檬香料	50毫升
苹果酸	50克
水	6.5升

工艺:

1. 把1公斤生大蒜放入蒸锅内常压蒸10--20分钟, 除去恶臭与辣味。

2. 将1公斤熟大蒜放入35度的酒精中, 混合后, 再加入柠檬果汁和枸杞, 在室温20—25°C放置10—15天, 充分提取有效成分。

3. 将大蒜、枸杞、柠檬果汁的酒精提取液用离心机除去杂质, 然后倒入附有回流冷凝器的蒸馏瓶中, 在60—80°C下进行蒸馏挥发除去酒精, 过滤该溶液, 即得3.5升大蒜、枸杞原液。

4. 在原液里加入果糖、柠檬香料、苹果酸和水, 充分混合, 过滤, 即得含有大蒜、枸杞有效成份的香甜滋补饮料。

8 乳酸发酵薏苡露

配方:

脱壳破碎薏苡	1公斤
水	10升
砂糖	2.7公斤

工 艺：

1 . 将薏苡加水 1 0 升浸泡过夜，然后加热煮沸 6 0 分钟，经过滤可得浓度 2 . 4 % 、固形物 2 0 4 克的抽提液 3 . 5 升。

2 . 将该抽提液进行真空浓缩到浓度为 1 2 % 的浓缩液 1 . 7 升，然后煮沸 2 分钟，迅速冷却到 3 8 — 4 0 ° C ，作为乳酸发酵培养基。

3 . 在上述培养基中接种保加利亚乳酸杆菌液 2 0 0 毫升，搅拌均匀后，置于恒温器内保温 3 8 — 4 0 ° C ，进行乳酸发酵。

4 . 在发酵 1 2 0 小时后的发酵液中加入砂糖，并加热到 6 0 ° C 后进行均质处理，再于 8 0 ° C 加热杀菌 4 0 分钟，即成乳酸发酵薏苡露。

2 . 固 体 果 汁

配 方：

(1) 桔 汁 (5 . 0 %)	5 0 0 毫升
(2) 砂糖	1 0 0 克
(3) 柠檬酸	1 克
(4) 明 胶	7 . 5 克
(5) 果 胶	1 0 克
(6) 玉米淀粉	5 克
(7) 氯化钾	2 . 5 克
(8) 羧甲基纤维素	1 %
(9) 海藻酸	0 . 5 %
(10) 酪素钠	0 . 5 %
(11) 阿拉伯胶	0 . 5 %

工艺:

1. 在柑汁中添加砂糖、柠檬酸、明胶、果胶、玉米淀粉、氯化钾,加温溶解后注入直径1厘米的圆筒容器里,放置在 0°C 。

2. 将 0°C 硬化的凝固物从容器中取出,放置在由(8)—(10)组成的混合液中浸渍15分钟。

3. 用水洗后,在含有0.2%氯化钾的柑汁中加热5分钟,即得表面形成薄膜、内部为果冻状的制品。

10. 菜 汁 (一)

配方:

菠菜	1000 g
胡萝卜	250 g
园白菜	350 g
芹菜	30 g
荷兰芹	30 g
食盐	12 g
葡萄糖	120 g
水	300 ml
豆乳	1200 ml

工艺:

将菠菜、园白菜、胡萝卜、芹菜和荷兰芹浸泡在0.19克分子的碳酸钙溶液内30分钟,水洗,放入沸腾的0.005克分子的氢氧化钾溶液内,加热3分钟,捞出放冷水中急速冷后,用压榨机榨汁往菜汁内添加葡萄糖和食盐,再加豆乳,于 70°C 下加热,用100

—150Kg/cm²压力的均质器进行均质后，在130°C、2秒内杀菌，降温，充填密封在塑料复合容器内。

菜 汁 (二)

配方：

菠菜	1000g
园白菜	350g
胡萝卜	250g
芹菜	30g
荷兰芹	30g
食盐	12g
葡萄糖	120g
水	300ml
豆乳	1200ml

工艺：

将菠菜、园白菜、胡萝卜、芹菜和荷兰芹浸泡在0.19克分子碳酸钙溶液内30分钟，水洗，放入沸腾的0.005克分子的氢氧化钙溶液内，加热3分钟，捞出放冷水中急速冷后，用压榨机榨汁，菜汁内添加葡萄糖和食盐，再加进豆乳，于70°C下加热，用100—150Kg/cm²压力的均质器进行均质后，在130°C，2秒内杀菌，降温，充填密封在塑料复合容器内。

11 土豆冰激淋

一、美国型

配方：