

前 言

本所为适应食品工业技术引进和开发新产品的需要，促进食品工业的发展，特翻译选辑国外新颖食品配方技术资料，分批发行出售，供食品厂、饮料厂、调味品厂等城乡企业和有关科研单位参考使用。各分册的名称和发行时间如下：

- | | |
|----------|----------|
| (一) 固体饮料 | 1985年12月 |
| (二) 液体饮料 | 1986年6月 |
| (三) 调味料 | 1985年12月 |
| (四) 汤料 | 1985年12月 |
| (五) 疗效食品 | 1985年12月 |
| (六) 焙烤食品 | 1986年6月 |
| (七) 肉类食品 | 1986年6月 |
| (八) 家禽食品 | 1986年12月 |
| (九) 鱼类食品 | 1986年12月 |
| (十) 贝类食品 | 1986年12月 |

需要上述国外新颖食品配方技术资料的单位，可来信同本所联系，说明需要各分册的数量，本所将尽量满足用户的要求。

本所地址：江苏省无锡市盛岸一村96号。

本所编印的《国外新颖食品配方技术资料》，有著作权，购买单位只能供本单位使用，不得翻印转让。

无锡市氨基酸研究所

1985. 12. 10

1-22 无果汁桔子晶	12
1-23 果汁桔子晶	12
1-24 柠檬汽水晶	13

目 录

前言	I
固体饮料配方	
1-1 可乐固体汽水	1
1-2 干磷酸饮料	1
1-3 早餐饮料	2
1-4 鲜桔饮料	2
1-5 调奶饮料	3
1-6 菠萝饮料	3
1-7 桔味饮料	4
1-8 桃味饮料	4
1-9 苹果味饮料	5
1-10 柠檬饮料	5
1-11 等渗饮料粉	6
1-12 巧克力饮料粉	6
1-13 巧克力早餐饮料粉	7
1-14 富蛋白桔子饮料粉	7
1-15 电介质饮料粉	8
1-16 甜橙饮料粉	8
1-17 天然风味等渗饮料粉	9
1-18 可可奶粉	9
1-19 低PH饮料粉	10
1-20 等渗固体汽水	10
1-21 人工果味饮料	11

1-22	无果汁桔子晶	12
1-23	果汁桔子晶	12
1-24	柠檬汽水晶	13
1-25	天然香汽水晶	13
1-26	桔子汽水晶	14
1-27	双维固体饮料	15
1-28	固体汽水片	16
1-29	固体饮料锥	16
1-30	起泡固体饮料	17
1-31	乳酸固体饮料	17
1-32	可乐汽水粉	18
1-33	甜饮料片	18
1-34	可乐汽水晶	19
1-35	速溶可乐饮料	19
1-36	人工甜饮料	20
1-37	固体桔子饮料	20

附录:	固体饮料工艺流程图	21
-----	-----------	----

制法	将所需配料的粉末混合后，用	将所需配料的粉末混合均匀后，在
要点	并丙酮制粒，60℃干燥，	并丙酮制粒，60℃干燥，
	除去丙酮和水分，用防湿容	除去丙酮和水分，用防湿容
	器包装。	器包装。
用法	取本品3g，用170ml	取本品3g，用170ml
	开水中饮	开水中饮

配方 1-1

可乐固体汽水

配方 1-2

干磷酸饮料

原 辅 料		重 量 %	原 辅 料		g
碳酸氢钠 (药用)		30.79	磷酸 (86.3%)		0.172
无水柠檬酸		39.19	磷酸二氢钙		0.250
柠檬酸钠		4.20	$[\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \cdot \text{H}_2\text{O}]$		
D-甘露醇		14.00	苹果酸		0.600
环己基氨基磺酸钠		4.65	柠檬酸		1.700
糖 精 钠		0.13	维 生 素 C		0.100
香 草 粉		0.56			
焦 糖 色		2.80			
肌 苷 酸 钠		0.0784			
鸟 苷 酸 钠		0.0616			
磷 酸 三 钙		1.40			
环己基氨基磺酸		1.40			
可 乐 香 精		0.16			
干 肉 桂 粉		0.56			
合 计		99.98	合 计		2.822
制 法 要 点	将所有配料的粉末混匀后, 用 异丙醇制颗粒, 60℃干燥, 除去异丙醇和水分, 用防潮容 器包装。		制 法 要 点	将原辅料混合均匀后, 在 52℃, 29 mmHg 的条件下, 干燥一小时, 即得。	
用 法	取本品 3 g, 用 170 ml 冷 开水冲饮		用 法		

配方 1-3 早餐饮料

配方 1-4 鲜桔饮料

原 辅 料		配比(%)	原 辅 料		配比(%)
脱脂奶粉		40.0	浓缩桔子汁		50.00
砂 糖		36.0	麦芽糖糊精		30.00
天然可可		10.0	水		17.25
淀 粉		3.5	柠 檬 酸		2.00
卡 拉 胶		1.5	磷 酸 钙		0.25
香 荚 兰		1.0	柠 檬 酸 钠		0.25
精制玉米麸质		8.0	桔 子 香 精		0.25
合 计		100.0	合 计		100.00
制 法 要 点	充分粉碎、干燥和混合所有配料，直至均匀为止。盛入防潮容器中保存。		制 法 要 点	1.充分混合所有配料，並加热至27—32℃。	
				2.将均匀混合物流入喷干器中干燥。	
用 法	取本品36g，与190g新鲜冷牛奶调和饮用。		用 法	3.保持干燥器出口温度尽可能低一些。	

配方 1-5 调奶饮料

配方 1-6 菠萝饮料

原 辅 料		配比(%)	原 辅 料		g
商 品 桔 子 粉		15.00	砂 糖		20.7963
天然桔子香料		0.02	无水柠檬酸		1.3050
砂 糖		84.00	柠檬酸钠		0.1600
食 盐		0.50	β -及混剂(S. D.		0.0200
柠 檬 酸		0.50	13516870)		
			1%合成食用黄色素#5		0.1250
			(稀释剂为葡萄糖)		
			1%合成食用黄色素#6		0.0375
			(稀释剂为葡萄糖)		
			二氧化钛		0.0187
			合成菠萝香精		0.0375
合 计		100.2	合 计		22.5000
制 法 要 点	充分粉碎、干燥并混合所有配料，直至均匀为止，装入防潮容器中贮存。		制 法 要 点	充分粉碎、干燥并混合所有配料，直至均匀为止，分装入塑料袋中，密封贮存，每袋22.5g。	
用 法	取本品30g，加250g牛奶调和饮用。		用 法	取本品22.5g，用一杯(240ml)冷开水冲饮。	

配方 1-7 桔味饮料

配方 1-8 桃味饮料

原 辅 料		g	原 辅 料		g
砂	糖	97.000	砂	糖	102.210
无水柠檬酸		3.000	无水柠檬酸		3.000
β-发混剂 (S. D. 13516870)		0.400	β-发混剂 (S. D. 13516870)		1.000
柠檬酸钠		0.500	瓜尔豆胶		0.200
1%合成食用黄色素#5 (稀释剂为葡萄糖)		0.900	柠檬酸钠		1.000
1%合成食用黄色素#6 (稀释剂为葡萄糖)		1.800	渴脱尔 F (Kettrol F)		0.500
天然和合成香精粉 (13532287)		1.000	1%合成食用黄色素#5 (稀释剂为葡萄糖)		0.800
维生素 C		0.036	1%合成食用红色素#40 (稀释剂为葡萄糖)		0.240
磷酸三钙		0.250	合成桃子香精		0.050
合 计		104.886	合 计		116.000
制 法 要 点	同配方 1-6		制 法 要 点	同配方 1-6	
用 法	取一袋量本品, 加入冷开水 和冰, 使全量为 950ml, 混 匀后饮用。		用 法	取本品一袋量 (116g), 加入 950ml 冷开水, 混匀后饮用。	

配方 1-11 等渗饮料粉

配方 1-12 巧克力饮料粉

原 辅 料		重量比(%)	原 辅 料		重量 (%)
葡 萄 糖		91.90	代乳粉		37.62
无水柠檬酸		4.00	(Polarblend 25)		
精制氯化钠		2.00	蔗 糖		37.62
磷 酸 钠		0.70	可 可 粉		6.24
磷 酸 钾		0.60	干 咖啡调白油		10.99
维生素C		0.50	干玉米甜味料		3.17
糖 精 钠		0.20	干香荚兰粉		1.25
苯 甲 酸 钠		0.10	食 盐		1.25
食用色素(另加)		适 量	羧甲基纤维素		0.54
食用香精(另加)		适 量	山 吨 胶		0.32
			磷 酸 三 钙		1.00
合计(不包括色素香精)		100.00	合 计		100.00
制 法 要 点	将干燥、粉碎的配料同色素及香精充分混合均匀,装入防潮容器中贮存。		制 法 要 点	将所有配料充分干燥、粉碎,并混合均匀,包装即得。	
用 法	取本品20 g,用240ml冷水冲饮。		用 法	取本品42.8 g,用225ml冷水或热开水冲饮。	

配方 1-13 巧克力早餐饮料粉 配方 1-14 富蛋白桔子饮料粉

原 辅 料		重 量 %	原 辅 料		重 量 %
蔗 糖		38.0	干乳清蛋白浓缩物		40.00
酪蛋白钠/钙		21.0	蔗 糖		46.00
干低矿物质乳清		15.5	淀粉糖浆干粉		10.20
荷兰式可可(含 16-18%脂肪)		11.7	柠 檬 酸		3.55
淀粉糖浆干粉		11.4	桔 子 香 精		0.35
香 荚 兰		0.9			
卵 磷 脂		0.8			
吡 吨 胶		0.2			
羧甲基纤维素		0.1			
合 计		100.0	合 计		100.00
制 法	将所有配料充分干燥粉碎,并混合均匀,包装即得。		制 法	将上述干燥粉碎的配料置混和机中充分混合,包装即得。	
要 点			要 点		
用 法	取本品 40g,加入 225ml 冷牛奶中,搅匀后饮用。		用 法	取本品 64.2g,用 225ml 冷开水冲饮。	

配方 1-15 电解质饮料粉

配方 1-16 甜橙饮料粉

原 辅 料		重 量 %	原 辅 料		重 量 %
葡萄糖		32.104	蔗 糖		89.28
蔗 糖		32.104	柠 檬 酸		5.53
柠 檬 酸		15.570	混 浊 剂		2.28
磷酸一钾		5.760	羧甲基纤维素钠		0.90
氯化钠		4.736	柠檬酸钠		0.70
柠檬酸钠		3.799	磷酸三钙		0.49
氯化钾		1.395	维生素 C		0.50
维生素 C		0.411	橙油 10X (香精)		0.27
桔子香精		2.801	维生素 A		0.04
糖精钠		1.246	合成食用色素		0.01
合成食用红色素 # 40		0.037			
合成食用黄色素 # 5		0.037			
合 计		100.000	合 计		100.00
制 法 要 点	在混和机中将所有干燥粉碎的配料充分混合均匀，用防潮容器分装即待。		制 法 要 点	将所有干燥粉碎的配料充分混合均匀，用防潮容器分装即待。	
用 法	取本品 62.5g, 用 1000ml 冷开水配成饮料后饮用。		用 法	取本品 124.7g, 用 1000ml 冷开水配成饮料后饮用。	

配方 1-17 天然风味等渗饮料粉 配方 1-18 可可奶粉

原 辅 料		重 量 %	原 辅 料		重 量 %
葡萄糖		91.90	荷兰型可可粉(含10		5.00
无水柠檬酸粉		4.00	-12%脂肪)		
精制食盐粉		2.00	蔗糖(细粒状)		35.00
磷酸钠		0.70	脱脂奶粉		45.00
磷酸钾		0.60	精制食盐		0.20
维生素C		0.50	水解谷物固体物		14.80
糖精钠		0.20			
苯甲酸钠		0.10			
天然桔子、柠檬香料		另加适量			
食用色素		另加适量			
合 计		100.00	合 计		100.00
制法要点	将预先干燥粉碎的配料,置混和机中充分混合均匀,用防潮容器分装即得。		制法要点	同配方 1-16	
用法	取本品20g,用240ml冷开水冲饮。		用法	取本品33g,加187ml热或冷开水冲饮。	

配方 1-19 低 PH 饮料粉 配方 1-20 等渗固体汽水

原 辅 料		%	原 辅 料		g	g
蔗 糖 (细粒状)		88.55	蔗糖 (细粒状)		91.200	91.200
卡拉版钙		0.05	无水柠檬酸 (细粒状)		1.500	2.500
磷酸一钠 (元水)		0.15	精制食盐 (细粒状)		3.000	3.000
1%吐温 60		1.00	碳酸氢钠		1.400	1.400
(稀释剂为葡萄糖)			柠檬酸钠		0.400	0.400
合成食用黄色素 # 6		0.05	羧甲基纤维素钠		0.400	0.400
倍于香精		0.20	合成食用红色素 # 40		0.100	—
天然乳酸		10.00	合成食用黄色素 # 5		—	0.100
			天然混合香料		2.000	—
			天然柠檬香料等		—	1.000
合 计		100.00	合 计		100.000	100.000
制法要点	将预先干燥粉碎的配料重混合机中充分混合均匀, 用防潮容器包装即待。		制法要点	参见配方 1-1		
用法	取本品 10g, 加入 100g 冷牛奶中, 搅拌 1-2 分钟后饮用。		用法	取本品 50g, 加冷开水 940ml 冲饮。		

配方 1-21 人工果味饮料

原 辅 料	g	g	g	g
蔗 糖 (细粒状)	81.180	76.633	80.420	78.339
无水柠檬酸 (细粒状)	1.300	4.300	3.500	5.700
无水酒石酸 (细粒状)	1.300	—	—	—
羧甲基纤维素钠	0.400	0.400	0.400	0.400
柠檬酸钠 (细粒状)	0.100	0.100	0.100	0.200
磷酸三钙	0.100	0.100	0.100	0.100
维 生 素 C	0.060	0.060	0.060	0.060
合成食用兰色素 # 1	0.010	0.001	—	—
合成食用红色素 # 40	0.050	—	—	—
合成食用黄色素 # 5	—	0.006	—	0.001
合成食用黄色素 # 6	—	—	0.020	—
合成香精 (FD-9505-B)	0.500	—	—	—
天然和合成来姆香精 (FD-9529-B)	—	0.400	—	—
倍于香精 (FD-9527-B)	—	—	0.400	—
柠檬香精 (RD-10504-B)	—	—	—	0.200
合 计	85.000	85.000	85.000	85.000
制 法 要 点	同 1-18			
用 法	取本品 85 g, 用 946 ml 冷开水冲饮。			

配方 1-22 无果汁桔子晶

配方 1-23 果汁桔子晶

原 辅 料		g	原 辅 料		g
砂 糖		120.0	砂 糖		105.0
柠 檬 酸		6.2	柠 檬 酸		5.7
柠 檬 酸 钠		0.4	桔 子 粉 (含 重 50%)		12.5
磷 酸 三 钙		0.67	柠 檬 酸 钠		0.37
维 生 素 C		0.60	磷 酸 三 钙		0.67
混 浊 剂		0.18	维 生 素 C		0.57
维 生 素 A 棕 榈 酸 酯		0.043	混 浊 剂		0.18
桔 子 香 精		2.183	维 生 素 A 棕 榈 酸 酯		0.043
食 用 黄 色 # 4		0.0207	桔 子 香 精		2.14
食 用 黄 色 # 5		0.0096	食 用 黄 色 # 4		0.0207
			食 用 黄 色 # 5		0.0096
合 计		130.3063	合 计		127.2033
制 法 要 点	同配方 1-18		制 法 要 点	同配方 1-18	
用 法	取本品 130g, 用 1000ml 冷开水冲饮。		用 法	取本品 127g, 用 1000ml 冷开水冲饮。	

配方 1-24 柠檬汽水晶

配方 1-25 天然香汽水晶

原 辅 料		g	原 辅 料		g
碳酸氢钠 (经涂层着色)		241.1	碳酸氢钠 (经涂层着色)		244.4
无水柠檬酸		418.9	无水柠檬酸		418.9
莱姆柠檬香精		15.0	磷酸三钙		1.1
环己基氨基磺酸钠		68.4	天然香精 (Root beer flavor)		20.0
磷酸三钙		1.1	环己基氨基磺酸钠		68.4
合 计		744.5	合 计		752.8
制 法 要 点	先按以下配方将碳酸氢钠进行涂层着色：		制法同配方 1-24 碳酸氢钠涂层着色配方：		
	碳酸氢钠 250g		碳酸氢钠 250g		
	瓜尔豆粘胶 (1%) 83.3ml		瓜尔豆粘胶 (1%) 83.3ml		
	食用黄色 # 5 0.260g		食用红色 # 4 1.04g		
	食用兰色 # 1 0.017g		食用红色 # 2 0.52g		
要 点	经涂层着色的碳酸氢钠过 20 目筛，在不低于 50℃ 的情况下，干燥 3 小时，同其他配料充分混和粉碎，过 30 目筛，包装即得。		食用黄色 # 5 2.08g		
			食用兰色 # 1 0.135g		
用 法	取本品 7.2g，用 225ml 冷水冲饮。		用 法	取本品 7.2g，用 225ml 冷水冲饮。	

配方 1-26 桔子汽水晶

原 辅 料	柠檬酸组分, g	碳酸氢钠组分, g
环己基氨基磺酸钠	80.00	80.00
糖精钙 (或钠)	6.39	6.39
食用黄色素 # 6	5.40	5.40
食用红色 # 2	0.11	0.11
桔子香精	8.10	8.10
柠檬酸	246.00	-
碳酸氢钠	-	77.00
合 计	346.00	177.00

压制疏松料配方:

组 分 和 辅 料	相 1, g	相 2, g
柠檬酸组分 (见上)	368	-
碳酸氢钠组分 (见上)	-	146
阿刺伯胶	100	40
淀粉糖浆 43 °Be 42 LE	435	172
合 计	903	358

制法要点 在混和机中, 将相 1 和相 2 分别混和至象太妃糖一样的粘度, 冷却, 成型 (直径 0.64 cm), 65-70°C 真空干燥, 即可得速溶的体积大疏松的桔子汽水晶。