

一、食品制剂

(一) 新型食品乳化剂

1. 特点与用途

本剂采用硬脂酸甲酯、油酸甲酯和棕榈酸甲酯作为脂肪酸酯，在适宜条件下直接与蔗糖反应生成脂肪酸蔗糖酯，故本产品酯化度高，乳化能力强，且产品较稳定。本剂是新型高脂化度的蔗糖酯乳化剂。

本剂可在冰淇淋、奶茶、果冻等中用作乳化剂，在方便食品、可可粉、色拉油等中用作分散剂，在口香糖等中用作粘度调节剂。

2. 原材料

(1) 蔗糖。一般家用蔗糖。

(2) 碳酸钾。又名钾碱。白色颗粒或粉末。有吸湿性，能溶于水，水溶液呈强碱性，几乎不溶于醇。在空气中能吸收二氧化碳和水分，转变为碳酸氢钾。化学工业的重要原料。在本剂中用作 pH 值调节剂、防腐剂。选用食品级。

生产厂：天津立新化工厂、河北新生化工厂、辽宁盘锦化工厂、沈阳溶剂厂、江苏常熟化工厂、浙江临海化学厂、山东鲁南化肥厂、北京化工厂等。

(3) 棕榈酸甲酯。又名十六酸甲酯、软脂酸甲酯。无色液体或结晶（-15℃ 乙醇中析出）。易溶于醇、丙酮、氯仿和苯，溶于醚，不溶于水。本剂中主要原料之一。选用食品级。

生产厂：上海试剂一厂、北京化工厂、天津化学试剂一厂。

(4) 二甲基亚砜。无色粘稠透明液体。微带苦味。具有吸湿性、

渗透性及强的极性。溶于水、乙醇、丙酮、乙醚、苯和氯仿，不溶于乙炔以外的脂肪烃。本剂中用作漂白剂、杀菌剂。选用食品级。

生产厂：天津跃进化工厂、本溪橡胶化工厂、上海硫酸厂、青岛东风化工厂、北京化工厂、广州化学试剂厂、成都化学试剂厂等。

(5) 硬脂酸甲酯。又名十八酸甲酯。白色结晶。易溶于丙酮和氯仿，溶于醇和醚，不溶于水。本剂的主要原料之一，提供脂肪酸酯选用食品级。

生产厂：上海试剂二厂、上海试剂一厂、广州化学试剂厂。

(6) 油酸甲酯。又名 9-十八碳烯酸酯。微黄色油状液体。能与无水乙醇及乙醚混溶，不溶于水。本剂的主要原料之一，提供不饱和脂肪酸酯。选用食品级。

生产厂：上海试剂二厂、北京化工厂。

3. 配方 (质量份)

蔗糖	9.7
碳酸钾	9.2
棕榈酸甲酯	18.8
二甲基亚砷	45
硬脂酸甲酯	41.6
油酸甲酯	19.5

4. 制备及使用方法

(1) 按配方要求将蔗糖和二甲基亚砷混合后放入高压釜中，在 2.67kPa 压力下回流约 2h，然后蒸发出未反应的二甲基亚砷，除去水，加入碳酸钾、硬脂酸甲酯、棕榈酸甲酯和油酸甲酯。

(2) 将上述混合物在 2.67kPa 压力下加热沸腾。在 90℃ 条件下回流 5h 以上，除去产生的甲醇。

(3) 再将反应混合物于 2.67kPa 压力下，在 60min 内由 90℃ 加热至 150℃，在 0.26~0.39kPa 压力下反应 2h。

(4) 将反应物冷却至 50℃ 左右放置 1h。除去固体物。液体组分在低于 120℃ 下蒸馏，即得产品。

用量视具体用途而定。用作乳化剂时,加入量约为 0.5%。

(二) 补钙食品

1. 特点与用途

本剂是以骨粉为主,添加人体必需的营养成分配制而成的补钙剂,可以添加在各种食品中,也可以单独食用。本剂含有多种营养成分,有益于人体健康。

用以补充人体所需的钙元素,更适合于老人和儿童服用。

2. 原材料

(1) 骨粉。本剂可用牛骨粉、猪骨粉等。最好是用牛排骨(猪排骨)、牛脊骨(猪脊骨)加工制作,因为这种骨易粉碎。

(2) 巧克力粉。将市售巧克力粉碎成粉状。本剂中用于除骨臭异味及补充营养。

(3) 小麦胚芽粉。小麦胚芽经洗净、干燥、粉碎等工序所得到的粉状物。本剂中用作营养剂。

(4) 黑砂糖。市售。本剂中起除骨臭、增甜作用。

(5) 蜂蜜。市售。本剂中起粘合和增加营养作用。

(6) 海带粉。将市售海带洗净、晒干、粉碎而成。用作营养剂。

3. 配方(质量%)

骨粉	45.5
巧克力粉	4.5
小麦胚芽粉	24
黑砂糖	14.5
蜂蜜	9.5
海带粉	2.0

4. 制备及使用方法

(1) 骨粉制法。取新鲜的牛骨(或猪骨)洗净后放入高压灭菌器(高压釜)中,以 120~130℃ 的温度加热 3~5h,即可除去有机物

并进行消毒灭菌。然后将所得牛骨(或猪骨)干燥粉碎研成细粉,过 100 目筛。

(2) 补钙剂制法。按配方比例,将上述各原料混合均匀即成。

使用时可以添加于主食或其他食品中,亦可单独食用。添加量可以根据补钙对象自行确定。一般情况下,日食本剂 1g 即可。本剂除补钙外,还有调味、促进食欲、补充营养和增进健康的功效。

(三)含硒保健食品

1. 特点与用途

含硒保健食品具有抗癌作用,而且对心脏病、关节炎、膀胱纤维病、白内障、营养障碍病等也具有显著疗效。另外,本剂还能增强人体的精力和免疫力,对重金属有解毒作用等。

主要用于缺硒地区人们补充硒元素,同时对缺硒引起的疾病有很好的治疗作用。

2. 原材料

(1) 棉籽油。一般市售棉籽油。

(2) 橄榄油。由油橄榄的果肉(含油 35%~60%)所得的非干性油。油色青黄,有令人愉快的香味。主要成分是油酸、软脂酸和亚油酸的甘油酯。可分为高级橄榄油和低级橄榄油两种。高级橄榄油主要作食用和药用,低级橄榄油用于制肥皂、化妆品、润滑油等。本剂选用高级橄榄油,以增加产品的香味。

生产厂:广西防城香料厂、青岛食品研究所等。

(3) 生育酚。俗名维生素 E、产妊酚。为脂溶性维生素,有 α 、 β 、 γ 、 δ 四种,以 α 的活性最强。本剂选用 α -维生素 E。广泛存在于绿色植物中,尤以小麦胚芽油中的含量最高。浅黄色粘稠油状液体,无臭、无味。不溶于水,易溶于乙醇、乙醚、丙酮、氯仿和油脂。人体缺乏时会引起肌肉萎缩、不育和流产等症。本剂中用作营养剂。选用医药级。一般医药商店有售。

(4) 核黄素。又名维生素 B₂。一种具有荧光色素的维生素。存在于大米、大豆、酵母、绿叶菜、肉、肝、蛋等食物中。黄色结晶性粉末，有微臭，味微苦。稍溶于水和乙醇，较易溶于氯化钠溶液，不溶于乙醚和氯仿，易溶于稀碱溶液。人体缺乏时，会引起口角炎、舌炎、唇炎、脂溢性皮炎、结膜炎和角膜炎。本剂中用作营养剂。选用医药级。一般医药商店有售。

(5) 硒酵母。把硒化物（如硒酸钠）混合在酵母中制得。是本剂中硒的主要来源。

硒酸钠生产厂：北京化工厂、上海试剂二厂。

酵母生产厂：南京发酵厂、武汉淀粉厂、上海酵母厂。

(6) 胡萝卜素。又名维生素 A 原。有 α 、 β 、 γ 三种异构体，以 β -胡萝卜素对人体最重要。本剂选用 β -胡萝卜素。 β -胡萝卜素的纯品是深橘红色带有金属光泽的晶体，不溶于水，溶于有机溶剂。医疗上的用途与维生素 A 相同。本剂中用作营养剂。一般医药商店有售。

(7) 辣椒粉。一般干辣椒磨成的粉。

3. 配方

本剂配方见表 1-1。

表 1-1 含硒保健食品配方（质量份）

含 量 原 材 料	配 方 编 号	配 方 ①	配 方 ②
棉籽油		10	—
橄榄油		—	10
生育酚		3	2.5
核黄素		0.7	0.6
硒酵母		3	2.5
β -胡萝卜素		—	0.01
辣椒粉		—	0.01

4. 制备及使用方法

配方①制备。按配方要求将生育酚加到棉籽油中，加热至 40℃，搅拌混合溶解后，加入核黄素和硒酵母。充分搅拌 30min 以上，制成黄色均匀的悬浮油液。然后用胶囊充填机，将油液充填入胶囊中，制得黄色豆状胶囊。胶囊的大小可容纳 250~500mg 油液。

配方②制备。按配方要求将生育酚、 β -胡萝卜素及辣椒粉加入橄榄油中，加热到 50℃，搅拌 1h，使其完全溶解。然后，加入硒酵母和核黄素，充分搅拌 30min 后，使其成为混浊液。用胶囊充填机，把混浊液填入胶囊中，制成内容物 150~200mg 的胶囊。

用量应根据各人的具体情况而定，体内缺硒较严重者可服用多些。否则，可服用少些。服用量的多少以及服用时间长短，最好遵医嘱。

(四) 无毒无害食品防腐剂

1. 特点与用途

本剂是以无害物蜂胶为主要成分，再添加其他无害胶粘剂制成的。本剂具有抗菌、防腐、防霉、防虫等作用，食用后对人体十分安全，而且具有一定的营养成分。可以直接涂于食品表面，或制成防腐纸等包装材料，使用方便。

本剂用于各种食品、肉类、禽蛋、豆制品等的抗菌、防腐。

2. 原材料

(1) 蜂巢壁附着物。系附着于蜂巢壁等处的胶状物质。它是蜜蜂从植物的花和树皮等处采集的、与蜂蜡和蜂的唾液等混合而成的。具有很强的杀菌防腐作用。本剂的主要成分。蜂巢壁附着物需要人工采集。

(2) 乙醇。俗称酒精。无色、透明、易挥发和易燃液体。有酒的

气味和刺激的辛辣味。溶于水、甲醇、乙醚、氯仿等。有吸湿性。普通酒精含乙醇 95.57% (以质量计)。用途极广。是一种重要的溶剂。本剂中用作溶剂和萃取剂。选用 35% 的食用乙醇。

(3) 乙基纤维素。又名纤维素乙醚。白色颗粒或粉末。溶于多数有机溶剂。耐酸、碱。与树脂、油、蜡等混合,能生成坚韧的薄膜。本剂中用作生膜剂、胶粘剂。选用食品级。

生产厂:上海试剂一厂、上海试剂四厂、广州化学试剂厂、西安化学试剂厂。

3. 配方(质量份)

蜂胶萃取物溶液	5
乙醇-乙基纤维素溶液	50

4. 制备及使用方法

(1) 蜂胶萃取物溶液制备。取蜂巢壁附着物 2 份(质量),捣碎后,加入 7 份 35% 的乙醇中,搅拌混合后密封。每日摇动数次,于室温贮存 10 日以上,然后过滤,滤液贮存备用。滤渣再用 35% 乙醇按同样比例混合,于同样条件下浸置 3 日后过滤,弃去滤渣,滤液同上次滤液合并即得蜂胶萃取物溶液。

(2) 乙醇-乙基纤维素溶液制备。取乙基纤维素 10g,溶解于 500mL 35% 乙醇中,搅拌使之全部溶解即成。

(3) 食品防腐剂制备。取上述蜂胶萃取物 5 份,与乙醇-乙基纤维素溶液 50 份混合,搅拌混匀即成。

制备注意事项:必须控制蜂胶萃取物溶液的用量,不得超过 5 份。添加量过多,不但不会提高食品的防腐效果,反而会使乙醇-乙基纤维素溶液的用量减少,引起防腐剂的附着力降低,影响使用效果。

可采用喷涂法、抹涂法或刷涂法等。使用时,将本剂直接涂布于需要防腐食品的表面,涂布量一般为 $8 \sim 12\text{g}/\text{m}^2$ 。

用于制作防腐纸时,可采用喷涂、辊涂或印刷等方法将本剂涂布于包装纸的表面,涂布量为 $8 \sim 12\text{g}/\text{m}^2$,待乙醇挥发、涂层干燥

后即制作完成。包装时只需将包装纸涂布防腐剂的一面贴附于食品即可。

(五) 食品膨松剂

1. 特点与用途

(1) 本剂使用的有机酸为酒石酸，碱性物质采用碳酸氢钠，两者反应后生成的气体量大，口味好，使食品柔软而膨松。

(2) 添加酸性类物质酒石酸氢钾，其性质稳定且反应速率较缓慢，可以充分地发挥气体的膨松作用。

(3) 添加明矾和铵明矾，这类物质反应速率亦较慢，具有迟效性。同时，食品在贮存中稍受潮，亦不致降低其膨松效果。

本剂应用于馒头、饼干、糕点等食品中，起膨松作用。

2. 原材料

(1) 酒石酸氢钾。又名重酒石酸钾。白色结晶性粉末。易溶于水，溶于酸和碱溶液，难溶于冷水，不溶于乙醇。本剂中用来降低反应速度，使气体缓慢产生。选用食品级。

生产厂：北京化工厂、上海试剂一厂、天津化学试剂厂、西安化学试剂厂、广州化学试剂厂。

(2) 酒石酸。又名 2,3-二羟基丁二酸、二羟基琥珀酸、葡萄糖酸。无色透明结晶体或白色细颗粒结晶性粉末。无臭，有令人爽快的酸味。易溶于水，水溶液为酸性。溶于乙醇，微溶于乙醚。有强还原性。主要用于制造酒石酸盐类。本剂中用作酸性剂，与碳酸氢钠反应生成气体。选用食品级。

生产厂：上海染料化工七厂、沈阳东北制药总厂、苏州长青化工厂、沈阳新民化工厂、浙江临安化工二厂、北京化工厂等。

(3) 玉米淀粉。用玉米精加工而成的淀粉。本剂中用作增稠剂。

(4) 碳酸氢钠。又名酸式碳酸钠、重碳酸钠、小苏打、焙烧苏打。

白色单斜晶体。溶于水，水溶液呈微碱性。本剂中用作气体发生剂。选用食品级。一般化工商店有售。

(5) 硫酸钾铝。又名明矾、钾明矾、钾铝矾。含有结晶水的硫酸钾和硫酸铝复盐。无色晶体或粉末。无臭。味微甜而酸涩，有收敛性。易溶于水，可溶于稀酸，不溶于乙醇及丙酮。水溶液呈酸性，水解后有氢氧化铝胶状物沉淀。本剂中作为食品添加剂，能降低反应速度，使食品长期有膨松效果。选用食品级。

生产厂：浙江平阳矾矿、安徽芦江矾矿、福建周宁县明矾矿、广州摄影化学材料厂、四川宜宾综合化工厂等。

(6) 硫酸铝铵。又名铵明矾、铝铵矾。无色透明立方结晶或白色粉末。味涩且带微甜。易溶于水，能溶于稀酸，不溶于醇。水溶液呈酸性。 280°C 以上则分解成三氧化二铝。本剂中用作慢性气体发生剂，可较长时间使食品膨松。选用食品级。

生产厂：上海金山化工厂、松江张泽化工厂、杭州永进化工厂、山东胶县化工厂、河南焦作化工总厂、西安硫酸厂附属工厂、四川内江市沱江化工厂、江苏宝应化肥厂、南京工农化工厂等。

3. 配方 (质量份)

酒石酸氢钾	4
酒石酸	3.3
玉米淀粉	8.8
碳酸氢钠	12.0
硫酸钾铝	6.0
硫酸铝铵	6.0

4. 制备及使用方法

按配方要求将各物料研细并混合搅拌均匀即得成品。

加于需要膨松的食品中，用量视需要而定。使用量一般为 0.5% 左右。

(六)鸡尾酒

1. 特点与用途

本剂是将咖啡液、白糖、柠檬酸、山楂汁、金奖白兰地酒、碳酸氢钠液、橘子汁、红葡萄酒、味美思酒、黄酒、蜂王浆酒、白兰地酒、鸡蛋清、鲜番茄汁、玫瑰露酒、鲜橙汁、汽水、莲花白酒、樱桃汁、碎冰等饮料，经混合、搅拌（或强烈摇晃）调制而成的。共分为红宝石鸡尾酒、郁金橘鸡尾酒、牡丹红鸡尾酒、红玫瑰鸡尾酒及太空星鸡尾酒等五种。五颜六色的鸡尾酒可以烘托宴会（或其他聚会）的热烈气氛。

鸡尾酒可以在酒吧、舞厅、卡拉 OK 厅等场所现场制作，也可以作为应市产品销售。

2. 原材料

(1) 咖啡液(4%)。由市售咖啡配成 4% 的溶液使用。

(2) 白糖。市售绵白糖。

(3) 柠檬酸。又名枸橼酸。学名 2-羟基丙烷-1,2,3-三羧酸、 α -羟基丙三羧酸。广泛分布于植物（如柠檬、葡萄等）中。无色透明斜方形结晶或白色粉末。无气味，味酸。在干燥空气中可风化失去结晶水，在潮湿空气中易潮解。溶于水、乙醇和乙醚。本剂中用作酸味剂，选用食品级。

生产厂：北京葡萄酒厂、石家庄化工一厂、上海酵母厂、上海宝山县柠檬酸厂、上海高东柠檬酸厂、蚌埠柠檬酸厂、山东淄博柠檬酸厂。

(4) 山楂汁。山楂经压榨得到的汁液。市售。

(5) 金奖白兰地酒。山东烟台生产。

(6) 碳酸氢钠液(%)。碳酸氢钠性质见一、(五)食品膨松剂。配制成 0.6% 的溶液使用。配制用水为矿泉水或凉白开水。

(7) 橘子汁。市售。

- (8) 红葡萄酒。市售。
- (9) 味美思酒。山东烟台生产。
- (10) 黄酒。浙江绍兴加饭酒。
- (11) 蜂王浆酒。市售。
- (12) 白兰地酒。市售。
- (13) 鸡蛋清。市售。
- (14) 鲜番茄汁。由鲜番茄压榨而得。
- (15) 玫瑰露酒。市售。
- (16) 鲜橙汁。由鲜橙压榨而得。
- (17) 汽水。市售。
- (18) 莲花白酒。市售。
- (19) 樱桃汁。由鲜樱桃压榨而得。
- (20) 碎冰。由矿泉水或冷开水冻成的冰。

3. 配方

见表 1-2。

表 1-2 鸡尾酒调制配方

含 量 名 称 原 材 料	红宝石 鸡尾酒	郁金橘 鸡尾酒	牡丹红 鸡尾酒	红玫瑰 鸡尾酒	太空星 鸡尾酒
咖啡液(4%)	40mL	—	—	—	—
白糖	30g	30g	—	30g	—
柠檬酸	2g	—	—	—	—
山楂汁	80mL	—	—	—	—
金奖白兰地酒	50mL	—	—	—	—
碳酸氢钠液(0.6%)	加至 500mL	加至 500mL	—	—	—
橘子汁	—	40mL	—	—	—
红葡萄酒	—	60mL	—	—	—
味美思	—	20mL	—	—	—
黄酒	—	数滴	—	—	—
蜂王浆酒	—	—	60mL	—	—

续表 1-2

含 量 名 称 原材料	红宝石 鸡尾酒	郁金香 鸡尾酒	牡丹红 鸡尾酒	红玫瑰 鸡尾酒	太空星 鸡尾酒
白兰地酒	—	—	15mL	—	—
鸡蛋清	—	—	1 个	1 个	—
鲜番茄汁	—	—	120mL	—	—
玫瑰露酒	—	—	—	60mL	—
鲜橙汁	—	—	—	10mL	50mL
汽水	—	—	—	120mL	—
莲花白酒	—	—	—	—	60mL
樱桃汁	—	—	—	—	10mL
碎冰	—	—	适量	适量	适量

4. 制备及使用方法

红宝石鸡尾酒制备。在容量为 1000mL 带有磨口塞子的瓶子中加入 40mL 4% 的咖啡液和 80mL 山楂汁,加入白糖和柠檬酸,盖紧瓶塞,摇晃,待固体溶解后,再加入金奖白兰地酒,并用碳酸氢钠液(0.6%)冲稀至 500mL,盖紧瓶塞,摇晃均匀即成。

郁金香鸡尾酒制备。和红宝石鸡尾酒制备一样,混合橘子汁和味美思酒,加入白糖,摇晃使白糖溶解,再加入红葡萄酒、黄酒,并用碳酸氢钠液(0.6%)冲稀至 500mL,摇晃均匀即成。

牡丹红鸡尾酒制备。按定量混合蜂王浆酒、白兰地酒、鲜番茄汁和鸡蛋清 4 种液体,摇晃均匀后加适量碎冰块即成。

红玫瑰鸡尾酒制备。先混合鲜橙汁和汽水,加入白糖,摇晃使白糖全溶后再加入玫瑰露酒和鸡蛋清,摇晃均匀,并加入适量碎冰块。

太空星鸡尾酒制备。将鲜橙汁、莲花白酒和樱桃汁混合,摇晃均匀,加适量碎冰块即成。

(七)汽水固体原料

1. 特点与用途

本剂泡沫丰富、口感良好、使用方便、随配随饮。适用于外出旅游者使用,也可于家庭、宾馆、饭店等。

2. 原材料

(1)白糖。市售绵白糖或砂糖。

(2)糖精。市售。

(3)碳酸氢钠。见一、(五)食品膨松剂。本剂中用作发泡剂。选用食品级。

(4)柠檬酸。见一、(六)鸡尾酒。本剂中用作发泡剂。选用食品级。

(5)香精。选用食用香精。

(6)乙醇。见一、(四)无毒无害食品防腐剂。选用 95%食用酒精。

(7)柠檬黄颜料。橙黄色粉末。无臭。易溶于水,呈黄色。溶于甘油、丙二醇,微溶于乙醇,难溶于其他有机溶剂。用于食品、医药及化妆品的着色。本剂中用作色料,使产品呈黄色。选用天然食用柠檬黄颜料。

生产厂:上海染料研究所、天津红星化工厂、浙江黄岩化工厂、宜春市化工厂。

3. 配方(质量份)

白糖	900
糖精	5.5
碳酸氢钠	280
柠檬酸	270
香精	0.01
乙醇	0.05

柠檬黄颜料 0.125

4. 制备及使用方法

(1)原料烘干。柠檬酸在 105℃下烘干 3~5h,除去水分,冷却后立即粉碎研磨,并过 160 目筛。碳酸氢钠、糖精可分别在 60℃温度下烘 2~3h,粉碎研磨后过 160 目筛。

(2)制备方法。首先将糖精、碳酸氢钠、柠檬酸置搅拌机中混合均匀,边搅拌边加入白糖,搅拌后再加入柠檬黄颜料、香精和乙醇,继续搅拌约 15min,取出,在制粒机上过 160 目筛造粒。然后,将选好的颗粒迅速装盘,在 60℃温度下烘 2h 左右,冷却后即可分装入袋。

饮用时,每 15g 固体原料用 250mL 水冲服饮用。

(八) 汽水

1. 特点与用途

本剂以柠檬酸、白糖、碳酸氢钠、柠檬汁、橘汁、苯甲酸钠、香精、色素、果酱、冷开水等为原料,经溶解、混合等工序制成。本配方可调制六种汽水。即甜汽水、水果汽水、橘汁汽水、樱桃汽水、菠萝汽水、杨梅汽水。

2. 原材料

(1)柠檬酸。见一、(六)鸡尾酒。本剂中用作气体发生剂和酸味剂。选用食用级。

(2)白糖(或砂糖)。市售。

(3)碳酸氢钠。见一、(五)食品膨松剂。本剂中用作气体发生剂。遇到柠檬酸即可产生二氧化碳气体。选用食品级。

(4)柠檬汁。市售鲜柠檬榨汁。

(5)橘汁。市售。

(6)苯甲酸钠。又名安息香酸钠。无色、无臭粉状固体。带有甜涩味。溶于水和乙醇。主要用作食品防腐剂。本剂中用作防腐

剂和气体发生剂。选用食品级。

生产厂：上海振新化工二厂、浙江黄岩化工一厂、青岛红旗化工厂、武汉有机合成化工厂、湖南华容化工厂、石家庄试剂厂、江苏镇江前进化工厂等。

(7) 香精。市售。自选。

(8) 色素。选用食用色素。

(9) 果酱。市售。

(10) 冷开水。

3. 配方

见表 1-3。

表 1-3 汽水调制配方

含 名 量 称 原 材 料	甜汽水	水果汽水	橘汁汽水	樱桃汽水	菠萝汽水	杨梅汽水
柠檬酸	9g	7g	6g	0.21g	0.12g	0.242g
白糖	30g	50g	50g	14.07g	21.12g	21.12g
碳酸氢钠	6g	7g	6g	—	—	—
柠檬汁	—	7g	—	—	—	—
橘汁	—	—	100g	—	—	—
苯甲酸钠	—	—	—	0.045g	0.0242g	0.0242g
香精	适量	水果香精 1g	—	樱桃香精 0.35mL	菠萝香精 0.12mL	杨梅香精 0.024mL
色素	—	—	—	0.24mL	0.013mL	0.014mL
果酱	—	—	—	—	3.762g	3.762g
冷开水	1kg	1kg	1kg	加至 350mL	加至 210mL	加至 210mL

4. 制备及使用方法

甜汽水制备。分别将柠檬酸、白糖及碳酸氢钠溶解于冷开水中化成溶液。先将柠檬酸、白糖溶液混合并放入适量香精，再放入碳酸氢钠溶液。在碳酸氢钠溶液放入后应迅速把瓶盖拧紧，否则容易跑出气体。

水果汽水制备。把白糖、碳酸氢钠、香精放入凉开水中溶解后，装入干净的瓶子里，再把柠檬汁、柠檬酸加入瓶内，并迅速拧紧瓶盖。

橘汁汽水制备把橘汁、白糖、碳酸氢钠溶解于凉开水中，然后加入柠檬酸，并迅速拧紧瓶盖。

樱桃汽水制备。把白糖(或砂糖)、苯甲酸钠、香精、色素溶解于少量凉开水中，溶解后把溶液用凉开水冲稀至 350mL，最后加入柠檬酸，并拧紧瓶盖。

菠萝汽水制备。把白糖、苯甲酸钠、香精、色素、果酱溶解于少量凉开水中，溶解后将溶液用凉开水冲稀至 210mL，最后加入柠檬酸，并拧紧瓶盖。

杨梅汽水制备。制备方法同菠萝汽水。

可直接饮用，也可放入冰箱冷藏后饮用。

(九) 醒酒饮料

1. 特点与用途

因为本剂中添加有奎宁、柚皮和龙胆皮浸取物，可使血液中的酒精更快地降解，故有醒酒作用。其特点有：

- (1) 本剂既是醒酒饮料，又是保健饮料。
- (2) 所用的原料不会对人体产生任何毒副作用。
- (3) 原料易得，价格低廉，制作简单，使用方便。

2. 原材料

- (1) 蜂蜜。市售。
- (2) 抗坏血酸。俗名维生素 C。白色或微黄色晶体或结晶性粉末。无臭，味酸。干燥纯品在空气中稳定，不纯品或存在于天然产物中的不稳定。溶于水，稍溶于乙醇，不溶于乙醚、氯仿、苯、石油醚、油类和脂肪。易被氧化，是强还原剂。在本剂中用作营养剂。选用医药级。一般医药商店有售。

(3) 硫胺素。又名维生素 B_1 。存在于米糠、麦麸、瘦猪肉、花生等食品中。白色晶体或结晶性粉末，易潮解，有微弱的臭味。溶于水和甘油，稍溶于乙醇。用于治疗因缺乏维生素 B_1 引起的脚气病等。本剂中用作营养剂。选用医药级。一般医药商店有售。

(4) 奎宁。白色有丝光的针状结晶。无气味，味苦。微溶于水，溶于醇、醚、氯仿、酸和碱溶液。用于生化研究。本剂中起醒酒作用。选用医药级。

生产厂：上海试剂二厂、北京化工厂、云南制药厂、南京制药厂、沈阳东北制药总厂、杭州制药厂等。

(5) 柠檬酸。见一、(六)鸡尾酒。本剂中用作 pH 值调节剂。选用食品级。

(6) 柠檬汁。市售柠檬汁。本剂中用作增香剂。

(7) 柚皮。水果类柚子的皮。

(8) 龙胆皮。水果类龙胆的皮。

(9) 氯化钠。家用食盐。

(10) 蛋白酶。旧称解脲酶。能使蛋白质水解成肽和氨基酸的酶的总称，种类很多，分布很广。有由动物产生的，如骨蛋白酶、胰蛋白酶等；有由植物产生的，如木瓜蛋白酶等；有由微生物产生的，如霉菌蛋白酶等。本剂使用由动物产生的蛋白酶。本剂中用作沉淀剂。选用医药级。

生产厂：无锡酶制剂厂、天津利华食品厂、上海新型发酵厂、沈阳酒厂、北京啤酒厂、温州合成有机化工厂等。

(11) 水。选用凉开水。

3. 配方

蜂蜜	40kg
抗坏血酸	0.3kg
硫胺素	0.15kg
奎宁	0.05kg
柠檬酸	1.25kg