



当前位置: [首页](#)» [成果转化](#)» [技术专利](#)» [功能食品开发](#)» [发明专利-2014](#)

一种金银花刺梨复合速溶绿茶粉及其制备方法

作者: 文章来源: 发布时间: 2020-03-09 浏览量: 190 【字体: [大](#) [中](#) [小](#)】

分享:

专利号: ZL2014106085817

专利名称:

一种金银花刺梨复合速溶绿茶粉及其制备方法

专利完成人:

李慧超;张泓;胡宏海;黄峰;张春江;张雪;张荣;陈文波;刘倩楠;黄艳杰;路立立;郭昕

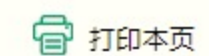
专利简介:

本发明公开了一种金银花刺梨复合速溶绿茶粉及其制备方法,本发明以绿茶叶末、金银花及刺梨汁为主要原料,分别对绿茶叶末和金银花进行三次浸提,得到相应浸提液,并选用鲜刺梨压榨成汁与所得浸提液混合后进行真空浓缩得到混合浓缩液;向混合浓缩液中添加总体积3-4%的麦芽糖醇进行调配,当混合液的浓度达到30-40%时,进行喷雾干燥,即得金银花刺梨复合速溶绿茶粉。本发明加工简单,不加入任何人工合成的添加剂、防腐剂,充分利用原料间营养互补的优势,制得的速溶绿茶粉冲水之后,溶解迅速、香味纯正、醇厚爽口、风味独特,具有清热解毒、提神醒脑、健胃消食、抗衰老、抗疲劳之功效,适合各年龄段消费群体食用,具有较大的经济效益。

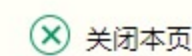
相关新闻

上一篇: [真菌免疫调节蛋白FIP-pp1及其基因](#)

下一篇: [一种富含石斛水提物的凝冻食品及生产工艺](#)



打印本页



关闭本页

