

莲心饮料的生产工艺

林 灵 江西省赣州地区卫生防疫站 341000

莲心为睡莲科植物莲的成熟种子的绿色芽胚。主产于我国湖南、湖北、福建、江苏、浙江、江西等地。莲心含有丰富的莲心碱、异莲心碱等多种生物碱；还有一定量的槲草甙、芸香甙、金丝桃甙、黄酮类等物质。据药典记载：莲心具有清心安神、交通心肾、涩精止血、降血压、去热等功能，是制作夏季清凉饮品上乘原料。

1 莲心饮料的加工

1.1 工艺流程

原料→浸泡→粗滤→调配→精滤→杀菌→无菌包装→品检→成品。

1.2 工艺要点

1.2.1 浸泡：将莲心装入布袋，投入 80~90℃ 的热水中，加盖、保温 30 min 左右，抽提出浸泡液；再加入适量的 80~90℃ 的热水，保温浸泡 10 min，抽出浸泡液；两次抽提液混合。

1.2.2 粗滤：用 8 层纱布过滤上述抽提混合液，以除去粗杂质。

1.2.3 调配：用已煮过的 60% 的浓蔗糖溶液调抽提液糖度为 10°BX，加入适量的蜂蜜，用柠檬酸调整酸度至 0.6%，每 100 ml 抽提液添加氯化钠 3.2 mg，氯化钾 2.0 mg，充分混匀。

1.2.4 精滤：将上述调配好的溶液用硅藻土过滤机过滤（助滤剂为昆明产硅藻土精土助滤剂），以除去溶液中的杂质。

1.2.5 杀菌：将精滤液，迅速加热至 121℃，保持 10 s，迅速冷却至室温，进行无菌包装。经

过品检，贴标装箱为成品。

2 品质要求

2.1 感官指标

色泽：淡绿色

滋味与气味：具有莲心和蜂蜜应有的滋味和气味，甘味柔和，酸甜适中，无异味。

组织形态：清晰透明液体，允许有微量的沉淀。

2.2 理化指标

可溶性固形物 $\geq 10.0\%$ （以折光度计）

总总酸 $\geq 0.6\%$ （以柠檬酸计）

铅 $\leq 1.0\text{mg/kg}$ （以总 Pb 计）

砷 $\leq 0.5\text{mg/kg}$ 铜 $\leq 10.0\text{mg/kg}$

2.3 微生物指标

无致病菌及因微生物引起腐败现象。符合 GB2759—81 国家冷饮食品卫生标准。

3. 结语

3.1 采用两次蒸煮，能将莲心中的成分充分提取出来，提高了产品的风味及原料的利用率。

3.2 产品不添加色素，利用原料中的天然色素及苦涩味，配以优质的蔗糖及蜂蜜，保证了产品的安全性。

3.3 利用高温瞬时灭菌，更有效地保护了莲心天然的营养成分。

3.4 本产品投资少，效益好，是乡镇食品企业道选的项目之一。