

柿涩饮料的生产方法

涩柿子含单宁较多，所以对高血压症和动脉硬化症等有较好的疗效，但因涩味太重，所以难以饮用，因此有的就把涩柿子液用水稀释后再饮用，这样疗效又不好，所以既要保持较好的疗效又要好喝，这是比较困难的，加之又是液体，提取、携带和保存多有不便。

要把涩柿液制成甜粉末饮料或制成锭剂便可克服上述缺点。即把涩柿子磨碎后，令其发酵，制成涩柿液，再加糖干燥成粉或做成锭剂，这样既好喝又方便。

涩柿液的做法，一般是挑选小个的青柿子，破碎后在室温下放置7天以上，使之进行自然发酵，发酵结束后进行过滤，滤液即涩柿液。涩柿液浓度为4.5~6波美，也就是说单宁含量为4.5~6%。

所加糖类为果糖、葡萄糖、蔗糖、水梨醇和乳糖等，都可以用，但从防潮和水溶性考虑，葡萄糖较好。

另外还可加入其他的添加剂，如香料、稳定剂和增量剂等。

添加剂中比较理想的酸味剂是柠檬酸、酒石酸、苹果酸、富马酸和葡萄糖酸等，这些有机酸都可使用。

干燥方法有喷雾干燥法、真空干燥法、冷冻干燥法和糖类固定化法等，这些方法都可以使用，但是如果涩柿液加的是葡萄糖和蔗糖或是用喷雾法进行混合吸附的，采用真空冷冻干燥法或喷雾干燥法较好。

从疗效和便于饮用考虑的话，干燥粉末的单宁含量以0.5~5%为好。

这样制成的粉末饮料，无论是以粉剂饮用还是溶于水后再饮用都可以，如果做成锭剂更便于携带和饮用。

实例 1

在含有蔗糖80g、葡萄糖20g、酒石酸0.2g的混合物中，加入20ml涩柿液（单宁含量5%），然后进行真空干燥，再经粉碎后即可制成单宁含量约为1%的粉状饮料。这种制品直接食用时口味也很好，或是取5g溶在100ml水里制成液体饮料饮用时，虽然稍微有些涩味，但味道也非常好。如果制成5g重的锭剂直接食用是很方便的，另外，由于这种粉状饮料水溶性非常好，所以制成液体饮料时也很简便。

取实例1所制成的粉状饮料5g，溶在100ml水

里，制成液体饮料（A），另外取如下组成的涩柿液（B），

单宁含量5%的涩柿液	1 ml
蔗糖	4 g
葡萄糖	1 g
酒石酸	0.01g
水	100ml

由男女各15人组成的品尝试验组进行了品尝试验。结果是：30个人都感到（B）有特殊臭味，难以饮用；关于（A），有26人说味道好，没有不舒服的感觉，其他4人感到有点不舒服。但比（B）的涩味小，而且后味较好。

另外，还可把上述的涩柿子磨碎并发酵后制成涩柿液，然后直接干燥成粉状，该粉末含水1~5%，单宁含量20~30%，然后再按上述方法加入各种添加剂。

实例 2

取单宁含量30%的涩柿粉5g和70g蔗糖、10g葡萄糖、10g乳糖、0.2g酒石酸，混合后制成单宁含量1.5%的粉剂饮量。

取该粉剂饮料5g，溶于100ml水中制成液体饮料（A），并制备下述组成的饮料（B），也由男女各15人组成的小组进行了饮尝试验。

单宁含量5%的涩柿液	1.5ml,
蔗糖	3.5g
葡萄糖	0.5g
乳糖	0.5g
酒石酸	0.01g
水	100ml

结果，30个人都说（B）有特殊的臭味，难以饮用；关于（A），有21人说味道好，没有不舒服的感觉，其他9人说稍微有点不舒服，但比（B）的涩味小，而且后味较好。

实例1和2中的饮料（A）之所以没有异臭，口味好，其原因主要是涩柿液在干燥过程中由于含于涩柿液中的挥发酸等杂质、被除掉的缘故。

张惠敏据《特许公报》昭56-51741和昭56-51742
编译