



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103549378 B

(45) 授权公告日 2015. 08. 19

(21) 申请号 201310513976. 4

(22) 申请日 2013. 10. 28

(73) 专利权人 饶攀

地址 331800 江西省抚州市金溪县浒湾镇农贸市场旁四美商店廖世振转

(72) 发明人 饶攀 饶燕

(74) 专利代理机构 南昌新天下专利商标代理有限公司 36115

代理人 施秀瑾

(51) Int. Cl.

A23L 1/24(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

A23L 1/302(2006. 01)

(56) 对比文件

CN 101098629 A, 2008. 01. 02, 权利要求 37.

CN 102018241 A, 2011. 04. 20, 说明书摘要 .

CN 1456091 A, 2003. 11. 19, 全文 .

JP 特开 2004-161730 A, 2004. 06. 10, 全文 .

CN 102370156 A, 2012. 03. 14, 全文 .

CN 1640297 A, 2005. 07. 20, 全文 .

JP 特许第 3824604 B2, 2006. 09. 20, 全文 .

审查员 陆晨

权利要求书1页 说明书5页

(54) 发明名称

一种功能蛋白酱的制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种功能蛋白酱的制备方法,其特征是由以下各步骤制成:把可食用油料物质或提取油脂后以蛋白质为主的剩余的可食用油料物质 20—80 重量份,加水 20—80 份重量份,磨浆后备用;再添加功能性物质白藜芦醇 0.01—1 重量份,葛根黄酮 0.01—1 重量份,维生素 E0.01—1 重量份,有机锌 0.01—1 重量份;添加稳定剂食用胶 0.1—2 重量份,大豆磷脂 0.1—2 重量份;添加盐 0—3 重量份,甜味剂 0—10 重量份,防腐剂 0.02—0.1 重量份;再混合后加热煮沸或者巴氏杀菌后,经均质机均质为稳定的蛋白酱胶体后包装。本发明充分利用了提取油脂后的以油料蛋白质为主的剩余的物质,既避免了有限资源的浪费,又开发了对中老年人心脑血管健康有食疗效果的食物,一举两得。

1. 一种功能蛋白酱的制备方法,其特征是由以下各步骤制成:

(1) 把可食用油料物质提取油脂后,以蛋白质为主的剩余的可食用物质 20—80 重量份,加水 20—80 份重量份,磨浆后备用;

(2) 在(1)的浆料中添加功能性物质白藜芦醇 0.01—1 重量份,葛根黄酮即葛根素 0.01—1 重量份,维生素 E 0.01—1 重量份,有机锌 0.01—1 重量份;添加稳定剂食用胶 0.1—2 重量份,大豆磷脂 0.1—2 重量份;添加盐 0—3 重量份,甜味剂 0—10 重量份,防腐剂 0.02—0.1 重量份;

(3) 把(1)和(2)的制得物混合后加热煮沸或者巴氏杀菌后,经均质机均质为稳定的蛋白酱胶体后包装;

所述剩余的可食用物质为以下种类:榛子、松子、扁桃、腰果、小麦胚芽、核桃、杏仁、芝麻、花生、瓜子、豆类、玉米胚芽中的一种或几种的组合,经提取油脂后的以蛋白质为主的物质。

2. 根据权利要求 1 所述的一种功能蛋白酱的制备方法,其特征是所述剩余的可食用物质 40—70 重量份,加水 30—60 重量份。

3. 根据权利要求 1 或 2 所述的一种功能蛋白酱的制备方法,其特征是所述剩余的可食用物质为经压榨提取油脂后的以蛋白质为主的物质。

4. 根据权利要求 1 或 2 所述的一种功能蛋白酱的制备方法,其特征是所述有机锌优选葡萄糖酸锌或油酸锌。

一种功能蛋白酱的制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于粮油食品加工技术领域,具体涉及一种功能蛋白酱的制备方法。

背景技术

[0002] 一些油脂生产厂家把提取油脂后的高蛋白物质丢弃或当作饲料,浪费了高品质的稀缺的食品资源,实在可惜,为了充分利用这些食用资源,把提取油脂后的高蛋白物质加工为可降血脂血压的功能性蛋白酱,就显得十分必要。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于针对上述现有技术的不足,提供一种功能蛋白酱的制备方法。

[0004] 本发明技术方案:

[0005] 一种功能蛋白酱的制备方法,由以下各步骤制成:

[0006] (1)把可食用油料物质或提取油脂后以蛋白质为主的剩余的可食用油料物质 20—80 重量份,加水 20—80 份重量份,磨浆后备用;

[0007] (2)在(1)的浆料中添加功能性物质白藜芦醇 0.01—1 重量份,葛根黄酮(葛根素)0.01—1 重量份,维生素 E 0.01—1 重量份,有机锌 0.01—1 重量份;添加稳定剂食用胶 0.1—2 重量份,大豆磷脂 0.1—2 重量份;添加盐 0—3 重量份,甜味剂 0—10 重量份,防腐剂 0.02—0.1 重量份;

[0008] (3)把(1)和(2)的制得物混合后加热煮沸或者巴氏杀菌后,经均质机均质为稳定的蛋白酱胶体后包装。

[0009] 优选:

[0010] 所述剩余的可食用油料物质 40—70 重量份,加水 30—60 重量份。

[0011] 所述剩余的可食用油料物质为榛子、松子、扁桃、腰果、小麦胚芽、核桃、杏仁、芝麻、花生、瓜子、葵花籽、豆类、玉米胚芽经提取油脂后的以蛋白质为主的物质。

[0012] 所述剩余的可食用油料物质为经压榨提取油脂后的以蛋白质为主的物质。

[0013] 所述有机锌优选葡萄糖酸锌或油酸锌。

[0014] 把榛子、松子、扁桃、腰果、小麦胚芽、核桃、杏仁、芝麻、花生、瓜子、葵花籽、豆类、玉米胚芽提取的油脂和它们提取油脂后以蛋白质为主的剩余的可食用油料物质制备的功能蛋白酱,先单独包装后,再组合包装在一起,组合为礼盒产品销售,配以食用方法说明书。

[0015] 把3种或3种以下的油脂和它们提取油脂后以蛋白质为主的剩余的可食用油料物质制备的功能蛋白酱,先单独包装后,再组合包装在一起,组合为礼盒产品销售,配以食用方法说明书。

[0016] 本发明中:

[0017] 葛根黄酮在防治心脑血管系统疾病方面有着广泛的应用,降血压、降血脂作用明显,葛根黄酮对高血压引起的头痛、头晕、项强、耳鸣等症状有明显疗效,尤以缓解头痛为项

强；

[0018] 白藜芦醇是一种天然的抗氧化剂,可降低血液粘稠度,抑制血小板凝结和血管舒张,保持血液畅通,可预防癌症的发生及发展,具有抗动脉粥样硬化和冠心病,缺血性心脏病,高血脂的防治作用。它们的组合,对防治心脑血管系统疾病有积极明显的效果;随着我国社会的老龄化,心脑血管疾病呈现发病率逐年上升及年龄逐年下降的趋势,已成为严重威胁人类健康的主要疾病之一,越来越受到人们的重视。

[0019] 本发明充分利用了提取油脂后的以油料蛋白质为主的物质,既避免了有限资源的浪费,又开发了对中老年人心脑血管健康有食疗效果的食品,一举两得。本发明中所有的原料必须符合食品级用料,符合相关的使用标准。

具体实施方式

[0020] 本发明通过下面的实施例可以对本发明作进一步的描述,然而,本发明的范围并不限于下述实施例。

[0021] 实施例 1

[0022] 芝麻蛋白酱的制备方法:

[0023] (1) 把提取油脂后以蛋白质为主的芝麻 55 重量份,加水 45 份重量份,磨浆后备用;

[0024] (2) 在 (1) 的浆料中添加功能性物质白藜芦醇 0.02 重量份、葛根黄酮 0.02 重量份、维生素 E0.02 重量份、有机锌 0.02 重量份;添加稳定剂果胶 0.1 重量份、大豆磷脂 0.2 重量份;添加甜味剂 4 重量份和防腐剂 0.05 重量份;

[0025] (3) 把 (1) 和 (2) 混合后加热煮沸或者巴氏杀菌后,经均质机均质为稳定的蛋白酱胶体后包装。

[0026] 实施例 2

[0027] 核桃蛋白酱的制备方法:

[0028] (1) 把提取油脂后以蛋白质为主的核桃 45 重量份,加水 55 份重量份,磨浆后备用;

[0029] (2) 在 (1) 的浆料中添加功能性物质白藜芦醇 0.01 重量份、葛根黄酮 0.03 重量份、维生素 E0.03 重量份、有机锌 0.01 重量份;添加稳定剂明胶 0.2 重量份、大豆磷脂 0.4 重量份;添加盐 1 重量份和防腐剂 0.06 重量份;

[0030] (3) 把 (1) 和 (2) 混合后加热煮沸或者巴氏杀菌后,经均质机均质为稳定的蛋白酱胶体后包装。

[0031] 实施例 3

[0032] 花生蛋白酱的制备方法:

[0033] (1) 把提取油脂后以蛋白质为主的花生 60 重量份,加水 40 份重量份,磨浆后备用;

[0034] (2) 在 (1) 的浆料中添加功能性物质白藜芦醇 0.01 重量份、葛根黄酮 0.03 重量份、维生素 E0.03 重量份、有机锌 0.01 重量份;添加稳定剂果胶 0.1 重量份、大豆磷脂 0.4 重量份;添加蔗糖 5 重量份和防腐剂 0.06 重量份;

[0035] (3) 把 (1) 和 (2) 混合后加热煮沸或者巴氏杀菌后,经均质机均质为稳定的蛋

白酱胶体后包装。

[0036] 实施例 4

[0037] 榛子蛋白酱的制备方法：

[0038] (1) 把提取油脂后以蛋白质为主的榛子 40 重量份，加水 60 份重量份，磨浆后备用；

[0039] (2) 在 (1) 的浆料中添加功能性物质白藜芦醇 0.01 重量份、葛根黄酮 0.03 重量份、维生素 E0.03 重量份、有机锌 0.01 重量份；添加稳定剂果胶 0.1 重量份、大豆磷脂 0.4 重量份；添加食盐 2 重量份和防腐剂 0.05 重量份；

[0040] (3) 把 (1) 和 (2) 混合后加热煮沸或者巴氏杀菌后，经均质机均质为稳定的蛋白酱胶体后包装。

[0041] 实施例 5

[0042] 腰果蛋白酱的制备方法：

[0043] (1) 把提取油脂后以蛋白质为主的腰果 40 重量份，加水 60 份重量份，磨浆后备用；

[0044] (2) 在 (1) 的浆料中添加功能性物质白藜芦醇 0.01 重量份、葛根黄酮 0.03 重量份、维生素 E0.03 重量份、有机锌 0.01 重量份；添加稳定剂明胶 0.2 重量份、大豆磷脂 0.4 重量份；添加蔗糖 5 重量份和防腐剂 0.06 重量份；

[0045] (3) 把 (1) 和 (2) 混合后加热煮沸或者巴氏杀菌后，经均质机均质为稳定的蛋白酱胶体后包装。

[0046] 实施例 6

[0047] 小麦胚芽蛋白酱的制备方法：

[0048] (1) 直接把小麦胚芽（它含油少）45 重量份，加水 55 份重量份，磨浆后备用；

[0049] (2) 在 (1) 的浆料中添加功能性物质白藜芦醇 0.01 重量份、葛根黄酮 0.03 重量份、维生素 E0.03 重量份、有机锌 0.01 重量份；添加稳定剂果胶 0.2 重量份、大豆磷脂 0.4 重量份；添加盐 1 重量份和防腐剂 0.06 重量份；

[0050] (3) 把 (1) 和 (2) 混合后加热煮沸或者巴氏杀菌后，经均质机均质为稳定的蛋白酱胶体后包装。

[0051] 实施例 7

[0052] 花生蛋白酱的制备方法：

[0053] (1) 把提取油脂后以蛋白质为主的花生 40 重量份，加水 60 份重量份，磨浆后备用；

[0054] (2) 在 (1) 的浆料中添加功能性物质白藜芦醇 0.01 重量份、葛根黄酮 0.03 重量份、维生素 E0.03 重量份、有机锌 0.01 重量份；添加稳定剂明胶 0.2 重量份、大豆磷脂 0.4 重量份；添加蔗糖 5 重量份和防腐剂 0.06 重量份；

[0055] (3) 把 (1) 和 (2) 混合后加热煮沸或者巴氏杀菌后，经均质机均质为稳定的蛋白酱胶体后包装。

[0056] 实施例 8

[0057] 扁桃蛋白酱的制备方法：

[0058] (1) 把提取油脂后以蛋白质为主的扁桃 45 重量份，加水 55 份重量份，磨浆后备

用；

[0059] (2) 在 (1) 的浆料中添加功能性物质白藜芦醇 0.01 重量份、葛根黄酮 0.03 重量份、维生素 E0.03 重量份、有机锌 0.01 重量份；添加稳定剂果胶 0.2 重量份、大豆磷脂 0.4 重量份；添加盐 1 重量份和防腐剂 0.06 重量份；

[0060] (3) 把 (1) 和 (2) 混合后加热煮沸或者巴氏杀菌后,经均质机均质为稳定的蛋白酱胶体后包装。

[0061] 实施例 9

[0062] 松子蛋白酱的制备方法：

[0063] (1) 把提取油脂后以蛋白质为主的松子 55 重量份,加水 45 份重量份,磨浆后备用；

[0064] (2) 在 (1) 的浆料中添加功能性物质白藜芦醇 0.02 重量份、葛根黄酮 0.02 重量份、维生素 E0.02 重量份、有机锌 0.02 重量份；添加稳定剂果胶 0.1 重量份、大豆磷脂 0.2 重量份；添加甜味剂 4 重量份和防腐剂 0.05 重量份；

[0065] (3) 把 (1) 和 (2) 混合后加热煮沸或者巴氏杀菌后,经均质机均质为稳定的蛋白酱胶体后包装。

[0066] 实施例 10

[0067] 葵花籽蛋白酱的制备方法：

[0068] (1) 把提取油脂后以蛋白质为主的葵花籽 55 重量份,加水 45 份重量份,磨浆后备用；

[0069] (2) 在 (1) 的浆料中添加功能性物质白藜芦醇 0.02 重量份、葛根黄酮 0.02 重量份、维生素 E0.02 重量份、有机锌 0.02 重量份；添加稳定剂明胶 0.1 重量份、大豆磷脂 0.2 重量份；添加甜味剂 4 重量份和防腐剂 0.05 重量份；

[0070] (3) 把 (1) 和 (2) 混合后加热煮沸或者巴氏杀菌后,经均质机均质为稳定的蛋白酱胶体后单独包装。

[0071] 实施例 11

[0072] 杏仁蛋白酱的制备方法：

[0073] (1) 把提取油脂后以蛋白质为主的杏仁 35 重量份,加水 65 份重量份,磨浆后备用；

[0074] (2) 在 (1) 的浆料中添加功能性物质白藜芦醇 0.01 重量份、葛根黄酮 0.03 重量份、维生素 E0.03 重量份、有机锌 0.01 重量份；添加稳定剂果胶 0.2 重量份、大豆磷脂 0.4 重量份；添加盐 1 重量份和防腐剂 0.06 重量份；

[0075] (3) 把 (1) 和 (2) 混合后加热煮沸或者巴氏杀菌后,经均质机均质为稳定的蛋白酱胶体后包装。

[0076] 实施例 12

[0077] 瓜子仁蛋白酱的制备方法：

[0078] (1) 把提取油脂后以蛋白质为主的瓜子仁 40 重量份,加水 60 份重量份,磨浆后备用；

[0079] (2) 在 (1) 的浆料中添加功能性物质白藜芦醇 0.01 重量份、葛根黄酮 0.03 重量份、维生素 E0.03 重量份、有机锌 0.01 重量份；添加稳定剂明胶 0.2 重量份、大豆磷脂 0.4

重量份 ;添加盐 1 重量份和防腐剂 0.06 重量份 ;

[0080] (3) 把 (1) 和 (2) 混合后加热煮沸或者巴氏杀菌后,经均质机均质为稳定的蛋白酱胶体后包装。

[0081] 实施例 13

[0082] 黑豆蛋白酱的制备方法 :

[0083] (1) 直接把黑豆 (它含油少)45 重量份,加水 55 份重量份,磨浆后备用 ;

[0084] (2) 在 (1) 的浆料中添加功能性物质白藜芦醇 0.01 重量份、葛根黄酮 0.03 重量份、维生素 E0.03 重量份、有机锌 0.01 重量份 ;添加稳定剂果胶 0.2 重量份、大豆磷脂 0.4 重量份 ;添加盐 1 重量份和防腐剂 0.06 重量份 ;

[0085] (3) 把 (1) 和 (2) 混合后加热煮沸或者巴氏杀菌后,经均质机均质为稳定的蛋白酱胶体后包装。

[0086] 实施例 14

[0087] 玉米胚芽蛋白酱的制备方法 :

[0088] (1) 直接把玉米胚芽 (它含油少)40 重量份,加水 60 份重量份,磨浆后备用 ;

[0089] (2) 在 (1) 的浆料中添加功能性物质白藜芦醇 0.01 重量份、葛根黄酮 0.03 重量份、维生素 E0.03 重量份、有机锌 0.01 重量份 ;添加稳定剂果胶 0.2 重量份、大豆磷脂 0.4 重量份 ;添加盐 1 重量份和防腐剂 0.06 重量份 ;

[0090] (3) 把 (1) 和 (2) 混合后加热煮沸或者巴氏杀菌后,经均质机均质为稳定的蛋白酱胶体后包装。

[0091] 实施例 15 礼盒中装有玉米油,芝麻油各 1000 毫升 ;玉米胚芽蛋白酱,芝麻蛋白酱各 1000 克 ;先单独包装后,再组合包装在礼盒中,配以食用方法说明书。

[0092] 实施例 16 礼盒中装有松子油,腰果油,花生油各 1000 毫升 ;松子蛋白酱,腰果蛋白酱,花生蛋白酱各 1000 克 ;先单独包装后,再组合包装在礼盒中,配以食用方法说明书。