



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104041590 A

(43) 申请公布日 2014. 09. 17

(21) 申请号 201410298939. 0

(22) 申请日 2014. 06. 30

(71) 申请人 广西南宁至简至凡科技咨询有限公司

地址 530022 广西壮族自治区南宁市青秀区
民族大道 63-1 号 T3 栋 0907 室

(72) 发明人 刘静兰

(51) Int. Cl.

A23C 9/133(2006. 01)

A23C 9/13(2006. 01)

权利要求书1页 说明书6页

(54) 发明名称

一种蔓越莓胶原多肽 Zn 酸牛奶

(57) 摘要

本发明公开了一种蔓越莓胶原多肽 Zn 酸牛奶及其制备方法,由以下重量份的组分组成:蔓越莓果汁 5~10;蔓越莓果肉 1~5;胶原肽 Zn 蛋白粉 1~5;罗汉果浓缩汁 1~5;增稠剂 0.5~1;发酵剂 0.05~1;其余用鲜牛奶补足。本发明通过对蔓越莓果汁、蔓越莓果肉化学成分影响小的灭菌方法,并将其加入酸牛奶中,改善酸牛奶口感、增加紫色色泽,蔓越莓果汁、果肉还富含抗氧化剂——花青素;罗非鱼鱼鳞制备的低肽胶原肽 Zn 蛋白粉具有比蛋白质更好的消化吸收性能,还具有促进免疫、调节激素、抗菌、抗病毒、降血压和降血脂等功能,且含有青少年生长过程中普遍缺乏的 Zn 元素。酸奶、蔓越莓果汁、蔓越莓果肉与小分子胶原肽 Zn 蛋白粉的结合,口感、保健功能更好。

1. 一种蔓越莓胶原多肽 Zn 酸牛奶,其特征在于:制备该酸奶的每 100 份原料的组分如下:

- 蔓越莓果汁 5 ~ 10 ;
- 蔓越莓果肉 1 ~ 5 ;
- 胶原肽 Zn 蛋白粉 1 ~ 5 ;
- 罗汉果浓缩汁 1 ~ 4 ;
- 低聚麦芽糖 1 ~ 2 ;
- 增稠剂 0.5 ~ 1 ;
- 发酵剂 0.05 ~ 1 ;
- 其余用鲜牛奶补足 ;

所述胶原多肽 Zn 蛋白粉为通过酶水解工艺制备、从罗非鱼鱼鳞中制备的胶原肽 Zn,且胶原肽 Zn 的分子量 \leq 1000Da ;

所述的蔓越莓果汁为成熟蔓越莓果实洗净后用压榨机压榨,过滤、灭菌后得到的果汁 ;

所述蔓越莓果肉为压榨机压榨、灭菌后,含水率为 5 ~ 10%的蔓越莓果肉 ;

所述的罗汉果浓缩汁为罗汉果用水蒸煮、过滤、浓缩得到的甜度很高的汁液。

2. 如权利要求 1 所述的酸牛奶的制备方法,其特征在于,包括如下步骤 :

a. 用水把成熟蔓越莓果实洗净,放入压榨机中,加入蔓越莓果实重量 0.5 ~ 2 倍重的纯净水,以 10 ~ 100MPa 的压力,将果汁压榨出来,通过布袋过滤将果汁和果渣分离,果渣通多次压榨、过滤,使其的含水量达到 5 ~ 10%,果渣过巴氏消毒的方法灭菌,得到灭菌后的蔓越莓果肉 ;通过布袋过滤后的果汁再通过孔径为 20 ~ 30 μ m 的过滤器将果汁过滤、灭菌,得到灭菌后的蔓越莓果汁 ;

b. 把干燥的罗汉果果实破碎后,放入高压锅中,加入罗汉果重量 3 ~ 5 倍的纯净水,以 120 $^{\circ}$ C 的温度煮 5 ~ 30 分钟,过滤,滤液蒸发浓缩至罗汉果重量的 2 倍,得到罗汉果浓缩汁 ;

c. 将 5 ~ 10 份灭菌后的蔓越莓果汁、1 ~ 5 份灭菌后的蔓越莓果肉与 1 ~ 5 份胶原肽 Zn 蛋白粉、1 ~ 2 份低聚麦芽糖,混合,充分搅拌后,得到混合物 A 备用,

d. 将新鲜牛奶与罗汉果浓缩汁、发酵剂、增稠剂混合制成酸奶后,再将混合物 A 添加至酸奶中。

3. 如权利要求 1 所述的酸奶,其特征在于:所述发酵剂为双歧杆菌、保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌的一种或多种。

4. 如权利要求 1 或 3 所述的酸奶,其特征在于:所述发酵剂为双歧杆菌、保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌按 1 : 1 : 1 : 1 : 1 重量份混合而成。

5. 如权利要求 1 所述的酸奶,其特征在于:所述增稠剂为海藻酸钠、魔芋胶、羧甲基纤维素钠、藻酸丙二醇酯、卡拉胶、黄原胶、果胶、瓜尔豆胶、刺槐豆胶中的一种或多种。

一种蔓越莓胶原多肽 Zn 酸牛奶

技术领域

[0001] 本发明涉及食品或保健品领域,具体涉及一种蔓越莓胶原多肽 Zn 酸牛奶。

背景技术

[0002] 酸奶是以新鲜的牛奶为原料,经过巴氏杀菌后再向牛奶中添加有益菌(发酵剂),经发酵后,再冷却灌装的一种牛奶制品。目前市场上酸奶制品多以凝固型、搅拌型和添加各种果汁果酱等辅料的果味型为多。酸奶不但保留了牛奶的所有优点,而且某些方面经加工过程还扬长避短,成为更加适合于人类的营养保健品。

[0003] 蔓越莓,又称蔓越橘、小红莓、酸果蔓,英文名(Cranberry),其名称来源于原称“鹤莓”,因蔓越莓的花朵很象鹤的头和嘴而得名。是杜鹃花科越橘属红莓苔子亚属(学名:Oxycoccus,又名毛蒿豆亚属)的俗称,此亚属的物种均为常绿灌木,主要生长在北半球的凉爽地带酸性泥炭土壤中。花深粉红色,总状花序。红色浆果可做水果食用。目前在北美的一些地区被大量的种植。收获的果实用来做成果汁、果酱等。蔓越莓酱(cranberry sauce)是美国感恩节主菜火鸡的传统配料。因为蔓越莓本身的酸味较强,作为饮料的果汁内一般兑有糖浆或苹果汁等较甜的成分。蔓越莓又称蔓越橘、小红莓,其名称来源于原称“鹤莓”,因蔓越莓的花朵很象鹤的头和嘴而得名。蔓越莓是一种天然抗菌保健水果,是防治女性日常泌尿系统各种细菌感染、尿道炎、膀胱炎、慢性盂肾炎的最佳自然食疗法。

[0004] 蔓越莓含有特殊化合物-浓缩单宁酸,除了普通被认为具有防止泌尿道感染功能外,蔓越莓有助于抑制幽门螺旋杆菌附着于肠胃内。幽门螺旋杆菌就是导致胃溃疡甚至胃癌发生的主因。越莓可以有效抑制幽门螺旋杆菌附着于肠胃内。幽门螺旋杆菌就是导致胃溃疡甚至胃癌发生的主因。蔓越莓汁已被视为预防泌尿道感染的保健饮料,蔓越莓汁可以有效抑制幽门螺旋杆菌,抵抗细菌性胃溃疡,并且具有很强的抗氧化作用,可降低低密度胆固醇及三酸甘油酯,特别适合女性食用。每天喝约 350ml 以上蔓越莓果汁或是蔓越莓营养辅助品,对预防泌尿道感染及膀胱炎很有帮助。蔓越莓含有特殊化合物-浓缩单宁酸,除了普通被认为具有防止泌尿道感染功能外,蔓越莓有助于抑制幽门螺旋杆菌附着于肠胃内。幽门螺旋杆菌就是导致胃溃疡甚至胃癌发生的主因。越莓可以有效抑制幽门螺旋杆菌附着于肠胃内。幽门螺旋杆菌就是导致胃溃疡甚至胃癌发生的主因。美国农业部的研究人员 2012 年 09 月 20 日在华盛顿举行的一个医学会议上公布研究报告说,试验表明,健康成年人如果经常饮用低热量的蔓越莓汁,可以适度降低血压。

[0005] 据美国农业部介绍,共有 56 名平均年龄为 51 岁的健康成年人参与这项随机试验,其中一组每人每天早晚餐时分别饮用约 227 克低热量蔓越莓汁,另一组喝的是颜色、口味相近的安慰剂。所有参与者的其他饮食均由研究机构提供,以便他们的体重保持稳定,从而将误差控制在最小范围内。对志愿者进行 8 周观察后,研究人员发现,饮用蔓越莓汁的人,其舒张压由最初的平均 74 毫米汞柱下降至 71 毫米汞柱,收缩压由最初的 122 毫米汞柱降至 119 毫米汞柱。安慰剂组未发生变化。蔓越莓具有一种非常强力的抵抗自由基物质-生物黄酮,而且它的含量高居于一般常见的 20 种蔬果之冠。生物黄酮能够有效的预防老年痴

呆。养颜美容,维持肌肤年轻健康。蔓越莓含维生素 C、类黄酮素等抗氧化物质及丰富果胶,能养颜美容、改善便秘,帮助排出体内毒素及多余脂肪。补充视紫红质可减轻近视。

[0006] 由于新鲜蔓越莓果实的取得与保存不易,因此时下市面上较常见的蔓越莓产品,多以调和果汁、果乾或是锭剂的营养辅助品为主,而它之所以能够成为保健食品的原因,除了因富含水果之中不可或缺的维生素 C 之外,它还有许多种荣登蔬果界当中含量最高宝座的营养素,因此对于人体健康有着多方面的益处。

[0007] 现有技术对水果加入酸奶已经有公开了较多的加工技术。如专利申请号为 CN201210182396.7 的中国专利公开了一种桑果水牛奶乳酸菌饮料,其包含桑果汁 10%~15%,水牛奶酸乳 25%~30%,低聚果糖 1%~5%、黄原胶 0.05%~0.2%、果胶 0.05%~0.2%、CMC0.05~0.2%、山梨酸钾 0.03%~0.04%、白砂糖 5%~10%,其余为水。其制备步骤包括:鲜水牛奶经净乳、均质、杀菌、接种发酵后得到水牛奶酸乳;桑果经清洗、榨汁、过滤后、杀菌得到桑果汁;水牛奶酸乳、桑果汁、低聚果糖、白砂糖、稳定剂混合配料,再经均质、高温瞬时杀菌、冷却包装制得到成品。以“奶中之王”水牛奶及桑果为原料制备得到乳酸菌饮料产品,产品的营养价值全面,口感好,具有通肠道、解酒、助消化、生津止渴等功效。

[0008] 在酸奶中使用的甜味剂方面,现有技术主要采用蔗糖、果糖或以木糖醇、阿斯巴甜等为主的代糖。木糖醇与蔗糖有相同的甜度,口感甚佳,是国际公认的食糖替代品。木糖醇能快速参与人体代谢,不需要胰岛素就能透入细胞,不会引起血糖升高。但现有研究认为,过多的食用代糖可能会对身体产生一系列不良的后果。

发明内容

[0009] 本发明的目的是提供一种风味独特、具有多种保健效果、糖尿病人可食用的酸奶,将蔓越莓果汁、果肉分别灭菌后再加入酸奶中,口感好,避免了蔓越莓果汁、果肉带来的细菌造成酸奶变质的情况,而且加入低肽胶原肽 Zn 蛋白粉,改善了蛋白粉的服用的口感和风味,还带来了蛋白粉具备的促进免疫、调节激素、抗菌、抗病毒、降血压和降血脂等功能。

[0010] 本发明所采用的技术方案如下:

[0011] 一种蔓越莓胶原多肽 Zn 酸牛奶,其特征在于:制备该酸奶的每 100 份原料的组分如下:

[0012] 蔓越莓果汁 5~10;

[0013] 蔓越莓果肉 1~5;

[0014] 胶原肽 Zn 蛋白粉 1~5;

[0015] 罗汉果浓缩汁 1~4;

[0016] 低聚麦芽糖 1~2;

[0017] 增稠剂 0.5~1;

[0018] 发酵剂 0.05~1;

[0019] 其余用鲜牛奶补足;

[0020] 所述胶原多肽 Zn 蛋白粉为通过酶水解工艺制备、从罗非鱼鱼鳞中制备的胶原肽 Zn,且胶原肽 Zn 的分子量 $\leq 1000\text{Da}$;

[0021] 所述的蔓越莓果汁为成熟蔓越莓果实洗净后用压榨机压榨,过滤、灭菌后得到的果汁;

[0022] 所述蔓越莓果肉为压榨机压榨、灭菌后,含水率为 5 ~ 10%的蔓越莓果肉;

[0023] 所述的罗汉果浓缩汁为罗汉果用水蒸煮、过滤、浓缩得到的甜度很高的汁液。

[0024] 2. 如权利要求 1 所述的酸牛奶的制备方法,其特征在于,包括如下步骤:

[0025] a. 用水把成熟蔓越莓果实洗净,放入压榨机中,加入蔓越莓果实重量 0.5 ~ 2 倍重的纯净水,以 10 ~ 100MPa 的压力,将果汁压榨出来,通过布袋过滤将果汁和果渣分离,果渣通多次压榨、过滤,使其的含水量达到 5 ~ 10%,果渣过巴氏消毒的方法灭菌,得到灭菌后的蔓越莓果肉;通过布袋过滤后的果汁再通过孔径为 20 ~ 30 μm 的过滤器将果汁过滤、灭菌,得到灭菌后的蔓越莓果汁;

[0026] b. 把干燥的罗汉果果实破碎后,放入高压锅中,加入罗汉果重量 3 ~ 5 倍的纯净水,以 120 $^{\circ}\text{C}$ 的温度煮 5 ~ 30 分钟,过滤,滤液蒸发浓缩至罗汉果重量的 2 倍,得到罗汉果浓缩汁;

[0027] c. 将 5 ~ 10 份灭菌后的蔓越莓果汁、1 ~ 5 份灭菌后的蔓越莓果肉与 1 ~ 5 份胶原肽 Zn 蛋白粉、1 ~ 2 份低聚麦芽糖,混合,充分搅拌后,得到混合物 A 备用,

[0028] d. 将新鲜牛奶与发酵剂、增稠剂混合制成酸奶后,再将混合物 A 添加至酸奶中。

[0029] 3. 如权利要求 1 所述的酸奶,其特征在于:所述发酵剂为双歧杆菌、保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌的一种或多种。

[0030] 4. 如权利要求 1 或 3 所述的酸奶,其特征在于:所述发酵剂为双歧杆菌、保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌按 1 : 1 : 1 : 1 : 1 重量份混合而成。

[0031] 5. 如权利要求 1 所述的酸奶,其特征在于:所述增稠剂为海藻酸钠、魔芋胶、羧甲基纤维素钠、藻酸丙二醇酯、卡拉胶、黄原胶、果胶、瓜尔豆胶、刺槐豆胶中的一种或多种。

[0032] 本发明的有益效果是:

[0033] 1. 将蔓越莓果汁、果肉分别灭菌,节约生产成本;

[0034] 2. 将酸牛奶与蔓越莓果汁、蔓越莓果肉相结合,较现有技术加入了蔓越莓果肉,进一步改善酸牛奶的口感;

[0035] 3. 将罗非鱼鱼鳞制备的低肽胶原肽 Zn 蛋白粉与蔓越莓果汁、蔓越莓果肉、酸奶结合,改善蛋白粉的口感;

[0036] 4. 加入罗汉果浓缩液作为甜味剂,罗汉果内含罗汉果甙,不产生热量,较蔗糖甜 300 倍,所以是蔗糖的最佳替代品;另含果糖、氨基酸、黄酮等,具备一定的保健作用,而且较现有技术的蔓越莓酸牛奶一般以蔗糖作为甜味剂,具有更好的风味;与木糖醇、阿斯巴甜等代糖相比,安全性更高,对人体的影响更小。

[0037] 5. 将酸牛奶与蔓越莓果汁、蔓越莓果肉、胶原肽 Zn 蛋白粉、罗汉果浓缩液相结合,不仅保持了酸牛奶的原有的风味和营养,还增加了富含花青素的蔓越莓果汁、蔓越莓果肉,又增加了适量的低肽胶原肽 Zn 蛋白粉,对于促进免疫、调节激素、抗菌、抗病毒、降血压和降血脂等功能,且含有青少年生长过程中普遍缺乏的 Zn 元素,适用于各种年龄段的人群食用。

具体实施方式

[0038] 在以下对于实施例的详细描述中,提出了若干特定细节,以便让本领域技术人员对本发明有更透彻的理解。然而,本领域技术人员应当明确的是,本发明的实现可以不仅仅

受限于这些特定的细节。在其他的情况下,公知的技术方案未被详细描述,以避免以下实施例的相关细节含混不清。

[0039] 实施例 1

[0040] (1) 制备灭菌后的蔓越莓果汁和蔓越莓果肉:

[0041] 用水把成熟蔓越莓果实洗净,放入压榨机中,加入蔓越莓果实重量 0.5 倍重的纯净水,以 100MPa 的压力,将果汁压榨出来,通过布袋过滤将果汁和果渣分离,果渣通多次压榨、过滤,使其的含水量达到 5%,果渣过巴氏消毒的方法灭菌,得到灭菌后的蔓越莓果肉;通过布袋过滤后的果汁再通过孔径为 20 μm 的过滤器将果汁过滤、灭菌,得到灭菌后的蔓越莓果汁。

[0042] (2) 制备罗汉果浓缩汁

[0043] 把干燥的罗汉果果实破碎后,放入高压锅中,加入罗汉果重量 3 倍水,以 120 $^{\circ}\text{C}$ 的温度煮 5 分钟,过滤,滤液蒸发浓缩至罗汉果重量的 2 倍,得到罗汉果浓缩汁;

[0044] (3) 制备酸奶

[0045] 取牛奶 904.5 千克置于酸奶制作设备中,加入所述发酵剂为 0.1 千克双歧杆菌、0.1 千克保加利亚乳杆菌、0.1 千克嗜热链球菌、0.1 千克嗜酸乳杆菌、0.1 千克干酪乳杆菌,再加入罗汉果浓缩汁 10 千克,作为增稠剂的羟丙基变性淀粉 5 千克,搅拌均匀,在酸奶制作设备中发酵后制成酸奶。

[0046] (4) 蔓越莓胶原多肽酸牛奶制备

[0047] 将 50 千克蔓越莓果汁、10 千克含水量为 5~10% 的蔓越莓果肉与 10 千克胶原肽 Zn 蛋白粉、10 千克低聚麦芽糖混合、搅拌均匀,加入步骤 (3) 获得的酸奶中。

[0048] 实施例 2

[0049] (1) 制备灭菌后的蔓越莓果汁和蔓越莓果肉:

[0050] 用水把成熟蔓越莓果实洗净,放入压榨机中,加入蔓越莓果实重量 2 倍重的纯净水,以 10MPa 的压力,将果汁压榨出来,通过布袋过滤将果汁和果渣分离,果渣通多次压榨、过滤,使其的含水量达到 10%,果渣过超高温瞬间杀菌的方法灭菌,得到灭菌后的蔓越莓果肉;通过布袋过滤后的果汁再通过孔径为 30 μm 的过滤器将果汁过滤、灭菌,得到灭菌后的蔓越莓果汁。

[0051] (2) 制备罗汉果浓缩汁

[0052] 把干燥的罗汉果果实破碎后,放入高压锅中,加入罗汉果重量 5 倍水,以 120 $^{\circ}\text{C}$ 的温度煮 30 分钟,过滤,滤液蒸发浓缩至罗汉果重量的 2 倍,得到罗汉果浓缩汁;

[0053] (3) 制备酸奶

[0054] 取牛奶 719.5 千克置于酸奶制作设备中,加入所述发酵剂为 0.2 千克双歧杆菌、0.1 千克保加利亚乳杆菌、0.1 千克嗜热链球菌、0.1 千克嗜酸乳杆菌,再加入罗汉果浓缩汁 50 千克,作为增稠剂的海藻酸钠 10 千克,搅拌均匀,在酸奶制作设备中发酵后制成酸奶。

[0055] (4) 蔓越莓胶原多肽酸牛奶制备

[0056] 将 100 千克蔓越莓果汁、50 千克含水量为 10% 的蔓越莓果肉与 50 千克胶原肽 Zn 蛋白粉、20 千克低聚麦芽糖混合、搅拌均匀,加入步骤 (3) 获得的酸奶中。

[0057] 实施例 3

[0058] (1) 制备灭菌后的蔓越莓果汁和蔓越莓果肉:

[0059] 用水把成熟蔓越莓果实洗净,放入压榨机中,加入蔓越莓果实重量 1 倍重的纯净水,以 50MPa 的压力,将果汁压榨出来,通过布袋过滤将果汁和果渣分离,果渣通多次压榨、过滤,使其的含水量达到 7%,果渣过巴氏消毒的方法灭菌,得到灭菌后的蔓越莓果肉;通过布袋过滤后的果汁再通过孔径为 25 μm 的过滤器将果汁过滤、灭菌,得到灭菌后的蔓越莓果汁。

[0060] (2) 制备罗汉果浓缩汁

[0061] 把干燥的罗汉果果实破碎后,放入高压锅中,加入罗汉果重量 4 倍水,以 120°C 的温度煮 15 分钟,过滤,滤液蒸发浓缩至罗汉果重量的 2 倍,得到罗汉果浓缩汁;

[0062] (3) 制备酸奶

[0063] 取牛奶 839.4 千克置于酸奶制作设备中,加入所述发酵剂为 0.2 千克双歧杆菌、0.2 千克保加利亚乳杆菌、0.2 千克嗜热链球菌,再加入罗汉果浓缩汁 10 千克,作为增稠剂的羧甲基纤维素钠 5 千克,搅拌均匀,在酸奶制作设备中发酵后制成酸奶。

[0064] (4) 蔓越莓胶原多肽酸牛奶制备

[0065] 将 80 千克蔓越莓果汁、25 千克含水量为 8% 的蔓越莓果肉与 25 千克胶原肽 Zn 蛋白粉、15 千克低聚麦芽糖混合、搅拌均匀,加入步骤 (3) 获得的酸奶中。

[0066] 实施例 4

[0067] (1) 制备灭菌后的蔓越莓果汁和蔓越莓果肉:

[0068] 用水把成熟蔓越莓果实洗净,放入压榨机中,加入蔓越莓果实重量 0.9 倍重的纯净水,以 80MPa 的压力,将果汁压榨出来,通过布袋过滤将果汁和果渣分离,果渣通多次压榨、过滤,使其的含水量达到 6%,果渣过超高温瞬间杀菌的方法灭菌,得到灭菌后的蔓越莓果肉;通过布袋过滤后的果汁再通过孔径为 20 μm 的过滤器将果汁过滤、灭菌,得到灭菌后的蔓越莓果汁。

[0069] (2) 制备罗汉果浓缩汁

[0070] 把干燥的罗汉果果实破碎后,放入高压锅中,加入罗汉果重量 3.5 倍水,以 120°C 的温度煮 26 分钟,过滤,滤液蒸发浓缩至罗汉果重量的 2 倍,得到罗汉果浓缩汁;

[0071] (3) 制备酸奶

[0072] 取牛奶 816 千克置于酸奶制作设备中,加入所述发酵剂为 0.2 千克双歧杆菌、0.2 千克保加利亚乳杆菌、0.2 千克嗜热链球菌、0.2 千克嗜酸乳杆菌、0.2 千克干酪乳杆菌,再加入罗汉果浓缩汁 35 千克,作为增稠剂的魔芋胶 8 千克,搅拌均匀,在酸奶制作设备中发酵后制成酸奶。

[0073] (4) 蔓越莓胶原多肽酸牛奶制备

[0074] 将 79 千克蔓越莓果汁、18 千克含水量为 5~10% 的蔓越莓果肉与 33 千克胶原肽 Zn 蛋白粉、10 千克低聚麦芽糖混合、搅拌均匀,加入步骤 (3) 获得的酸奶中。

[0075] 本发明还做了常规市面上的酸牛奶、水果酸牛奶与本发明制成的蔓越莓胶原多肽酸牛奶进行了人的品尝口感官能试验,本发明选择了 18-55 周岁,男女各 20 人,共 40 人,以相同的人分别品尝实施例 1、实施例 2、实施例 3、对照 1 和对照组 2。对照组 1 为市面上购买的普通酸奶,对照组 2 为市面上购买的果汁风味酸奶,其结果如下。

[0076]

组别	奶香味	甜酸度	水果香味
对照组 1	80%的人认为奶香味较浓	60%的人认为较酸	100%的人认为无水果香味
实施例 1	80%的人认为奶香味较浓	70%的人认为比对照组 1 稍甜	80%的人认为有水果清香味适合且味道自然
对照组 2	70%的人认为奶香味较淡	50%的人认为较酸	60%的人认为水果味过于浓烈, 不像天然水果味
实施例 2	90%的人认为奶香味较浓	80%的人认为比对照组 2 稍甜	90%的人认为有水果清香味适合且味道自然
实施例 3	90%的人认为奶香味较浓	80%的人认为比对照组 2 稍甜	90%的人认为有水果清香味适合且味道自然

[0077] 以上内容是结合具体的优选实施方式对本发明所作的进一步详细说明,不能认定本发明的具体实施只局限于这些说明。对于本发明所属技术领域的普通技术人员来说,在不脱离本发明构思的前提下,还可以做出若干简单推演或替换,都应当视为属于本发明的保护范围。