



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104996577 A

(43) 申请公布日 2015. 10. 28

---

(21) 申请号 201510392740. 9

(22) 申请日 2015. 07. 07

(71) 申请人 安徽金菜地食品有限公司

地址 243161 安徽省马鞍山市当涂县隆昌南路 9 号

(72) 发明人 麻志刚

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理有限公司 34112

代理人 方琦

(51) Int. Cl.

A23C 11/06(2006. 01)

---

权利要求书1页 说明书3页

---

(54) 发明名称

熏烤奶香地瓜豆浆及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种熏烤奶香地瓜豆浆，由以下重量份原料制成：黄豆 335-340、地瓜 90-100、桂圆肉 45-50、田七粉 9-11、桃胶 3-4、牛奶粉 60-70、西瓜翠衣 45-50、忍冬藤 2.6-2.8、肾经草 2.6-2.8、甜蜜素 2-2.2、消泡剂 0.3-0.4、白糖 583-586、盐 1.4-1.7 和水适量。本发明的豆浆饮用味美，加工原料和加工工艺的改进使得本发明豆浆具有熏烤奶香地瓜味，没有豆浆本身的豆腥味，同时使豆浆富含的营养元素更多，营养更均衡，提高了豆浆的营养性，长期饮用有益于身体健康。

1. 一种熏烤奶香地瓜豆浆，其特征在于，由以下重量份原料制成：

黄豆 335-340、地瓜 90-100、桂圆肉 45-50、田七粉 9-11、桃胶 3-4、牛奶粉 60-70、西瓜翠衣 45-50、忍冬藤 2.6-2.8、肾经草 2.6-2.8、甜蜜素 2-2.2、消泡剂 0.3-0.4、白糖 583-586、盐 1.4-1.7 和水适量。

2. 根据权利要求 1 所述一种熏烤奶香地瓜豆浆的制备方法，其特征在于，包括以下几个步骤：

(1) 将挑选好的黄豆加入 2-3 倍的水中浸泡，水中有麦饭石颗粒，水温在 25℃左右，同时在水中溶入 0.3% 的 NaHCO<sub>3</sub>，浸泡 7.5-8 小时后取出黄豆，再将其在 100℃水中漂烫 2-4 分钟；随之立刻用冷水漂洗；再将冷水漂洗后的黄豆放入到微波加热器中经过微波高频电磁场的处理，且控制微波功率在 2550W，加热处理 115-120 秒，黄豆经微波处理后取出且自然冷却；

(2) 先将地瓜切成丁块在淡盐水中浸泡，取出后将其洗净待用；同时向牛奶粉中冲入少量的温水调和成浓稠牛奶糊，而后将浓稠牛奶糊涂抹在待用地瓜的表面，再将丁块的地瓜串起放置在烤架上，用炭火熏烤，熏烤至五成熟后将地瓜下架，且与步骤 1 最后得到的黄豆一起在常温下进行磨浆操作，磨浆过程中不断的加入水，水量为黄豆的 10-11 倍，磨浆后选用 200 目筛过滤得到生豆浆；再将生豆浆放入锅中加热，加热煮沸 9-10 分钟，得到熟豆浆；

(3) 将忍冬藤、肾经草混在一起，加 5-6 倍水浸提，过滤取中药提取液；再将桂圆肉和桃胶一起放入中药提取液内，再加 3-4 倍水加热煮，煮熟后将所得全部物料混合西瓜翠衣一起进行打浆操作，过滤取浆液，将浆液进行加热浓缩操作，取浓缩浆液，最后将其静置自然冷却；

(4) 将田七粉先拌入到步骤 2 熟豆浆中，继续搅拌加热煮，田七粉搅拌均匀后，再将步骤 3 的浓缩浆液拌入熟豆浆中，当加热至 70-75℃时，将甜蜜素、消泡剂、白糖、盐在搅拌状态也拌入熟豆浆中，继续煮沸后将所得的混合豆浆置于均质机内进行均质处理，最后将均质处理后的混合豆浆灌装封瓶，封瓶后置于锅内在 120-125℃水中煮 14-17 分钟进行灭菌，取出后于室温下进行冷却再冷藏。

## 熏烤奶香地瓜豆浆及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及饮用食品及其加工技术领域，主要是一种熏烤奶香地瓜豆浆及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 豆浆是我国人民喜爱的一种营养食品，豆浆中含有很多人体必需的营养物质，如蛋白质、脂肪、碳水化合物，氨基酸和脂肪酸等，此外还有多种微量元素，以及大豆低聚糖、大豆异黄酮等功能性因子，对人体的抗衰老，抗氧化等都有积极作用。但加工豆浆的原料黄豆中还含有很多抗营养因子，如胰蛋白酶抑制剂、脂肪氧化酶等，这些物质的存在使黄豆的营养价值受到影响，也影响了黄豆加工制品的质量及营养价值，还对健康产生不同程度的影响；在制作豆浆过程中，胰蛋白酶抑制剂作为豆浆生产中最值得注意的抗营养因子，其含量关乎饮食的健康，但在目前的豆浆行业中，胰蛋白酶抑制剂的消除主要靠豆浆熟制过程中的加热，但这些热处理在灭活胰蛋白酶抑制剂的同时，也会豆浆中的营养成分造成很大的破坏，因此，需要对黄豆原料直接进行前处理，可以在黄豆研磨前采取工艺，以减轻后续工艺为去除抗营养因子而额外增加的热。因此，有效去除黄豆中抗营养因子的同时，更好获得安全、营养且利用价值较高的食品配料具有重要的现实意义。

### 发明内容

[0003] 本发明为了弥补已有技术的缺陷，提供一种熏烤奶香地瓜豆浆及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的：

一种熏烤奶香地瓜豆浆，其特征在于，由以下重量份原料制成：

黄豆 335-340、地瓜 90-100、桂圆肉 45-50、田七粉 9-11、桃胶 3-4、牛奶粉 60-70、西瓜翠衣 45-50、忍冬藤 2.6-2.8、肾经草 2.6-2.8、甜蜜素 2-2.2、消泡剂 0.3-0.4、白糖 583-586、盐 1.4-1.7 和水适量。

[0005] 所述一种熏烤奶香地瓜豆浆的制备方法，其特征在于，包括以下几个步骤：

(1) 将挑选好的黄豆加入 2-3 倍的水中浸泡，水中有麦饭石颗粒，水温在 25℃左右，同时在水中溶入 0.3% 的 NaHCO<sub>3</sub>，浸泡 7.5-8 小时后取出黄豆，再将其在 100℃水中漂烫 2-4 分钟；随之立刻用冷水漂洗；再将冷水漂洗后的黄豆放入到微波加热器中经过微波高频电磁场的处理，且控制微波功率在 2550W，加热处理 115-120 秒，黄豆经微波处理后取出且自然冷却；

(2) 先将地瓜切成丁块在淡盐水中浸泡，取出后将其洗净待用；同时向牛奶粉中冲入少量的温水调和成浓稠牛奶糊，而后将浓稠牛奶糊涂抹在待用地瓜的表面，再将丁块的地瓜串起放置在烤架上，用炭火熏烤，熏烤至五成熟后将地瓜下架，且与步骤 1 最后得到的黄豆一起在常温下进行磨浆操作，磨浆过程中不断的加入水，水量为黄豆的 10-11 倍，磨浆后选用 200 目筛过滤得到生豆浆；再将生豆浆放入锅中加热，加热煮沸 9-10 分钟，得到熟豆浆；

(3) 将忍冬藤、肾经草混在一起，加 5-6 倍水浸提，过滤取中药提取液；再将桂圆肉和桃

胶一起放入中药提取液内,再加3-4倍水加热煮,煮熟后将所得全部物料混合西瓜翠衣一起进行打浆操作,过滤取浆液,将浆液进行加热浓缩操作,取浓缩浆液,最后将其静置自然冷却;

(4) 将田七粉先拌入到步骤2熟豆浆中,继续搅拌加热煮,田七粉搅拌均匀后,再将步骤3的浓缩浆液拌入熟豆浆中,当加热至70-75℃时,将甜蜜素、消泡剂、白糖、盐在搅拌状态也拌入熟豆浆中,继续煮沸后将所得的混合豆浆置于均质机内进行均质处理,最后将均质处理后的混合豆浆灌装封瓶,封瓶后置于锅内在120-125℃水中煮14-17分钟进行灭菌,取出后于室温下进行冷却再冷藏。

[0006] 本发明中黄豆在浸泡过程中在水中溶入0.3%的NaHCO<sub>3</sub>,可以改变黄豆的酸碱性,改变霉菌易生长的酸性环境,使黄豆易磨出浆,提高出浆率。另外水中的麦饭石颗粒作为催化剂的作用对人体是必不可少的,由于麦饭石的强吸附性和释放矿物质的特性,麦饭石颗粒富含各种人体所需的矿物质,它可以用来活化、净化水并清除水中的有害物质。

[0007] 黄豆中的抗营养因子具有热敏感特性,因而可以采用热处理手段,微波能瞬间穿透物料,使物料受热均匀,且微波操作过程中工艺参数容易控制,因而可采用微波处理对黄豆先进行预处理,再配合豆浆的后续加热加工,可有效去除黄豆中的抗营养因子。

[0008] 本发明的优点:

本发明的豆浆饮用味美,加工原料和加工工艺的改进使得本发明豆浆具有熏烤奶香地瓜味,没有豆浆本身的豆腥味,同时使豆浆富含的营养元素更多,营养更均衡,提高了豆浆的营养性,长期饮用有益于身体健康。

## 具体实施方式

[0009] 一种熏烤奶香地瓜豆浆,由以下重量份原料制成:

黄豆335-340、地瓜90-100、桂圆肉45-50、田七粉9-11、桃胶3-4、牛奶粉60-70、西瓜翠衣45-50、忍冬藤2.6-2.8、肾经草2.6-2.8、甜蜜素2-2.2、消泡剂0.3-0.4、白糖583-586、盐1.4-1.7和水适量。

[0010] 一种熏烤奶香地瓜豆浆的制备方法,包括以下几个步骤:

(1) 将挑选好的黄豆加入2-3倍的水中浸泡,水中有麦饭石颗粒,水温在25℃左右,同时在水中溶入0.3%的NaHCO<sub>3</sub>,浸泡7.5-8小时后取出黄豆,再将其在100℃水中漂烫2-4分钟;随之立刻用冷水漂洗;再将冷水漂洗后的黄豆放入到微波加热器中经过微波高频电磁场的处理,且控制微波功率在2550W,加热处理115-120秒,黄豆经微波处理后取出且自然冷却;

(2) 先将地瓜切成丁块在淡盐水中浸泡,取出后将其洗净待用;同时向牛奶粉中冲入少量的温水调和成浓稠牛奶糊,而后将浓稠牛奶糊涂抹在待用地瓜的表面,再将丁块的地瓜窜起放置在烤架上,用炭火熏烤,熏烤至五成熟后将地瓜下架,且与步骤1最后得到的黄豆一起在常温下进行磨浆操作,磨浆过程中不断的加入水,水量为黄豆的10-11倍,磨浆后选用200目筛过滤得到生豆浆;再将生豆浆放入锅中加热,加热煮沸9-10分钟,得到熟豆浆;

(3) 将忍冬藤、肾经草混在一起,加5-6倍水浸提,过滤取中药提取液;再将桂圆肉和桃胶一起放入中药提取液内,再加3-4倍水加热煮,煮熟后将所得全部物料混合西瓜翠衣一起进行打浆操作,过滤取浆液,将浆液进行加热浓缩操作,取浓缩浆液,最后将其静置自然

冷却；

(4) 将田七粉先拌入到步骤 2 熟豆浆中，继续搅拌加热煮，田七粉搅拌均匀后，再将步骤 3 的浓缩浆液拌入熟豆浆中，当加热至 70-75℃时，将甜蜜素、消泡剂、白糖、盐在搅拌状态也拌入熟豆浆中，继续煮沸后将所得的混合豆浆置于均质机内进行均质处理，最后将均质处理后的混合豆浆灌装封瓶，封瓶后置于锅内在 120-125℃水中煮 14-17 分钟进行灭菌，取出后于室温下进行冷却再冷藏。