



[12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 03106236.9

[43] 公开日 2004 年 8 月 25 日

[11] 公开号 CN 1522588A

[22] 申请日 2003.2.17 [21] 申请号 03106236.9
[71] 申请人 深圳市海川实业股份有限公司
地址 518040 广东省深圳市福田区车公庙天安数码城 F3.8 栋 C、D 座七、八楼
[72] 发明人 刘梅森 何唯平

权利要求书 1 页 说明书 2 页

[54] 发明名称 一种纯天然冰淇淋粉

[57] 摘要

本发明公开了一种新型纯天然冰淇淋粉，它由按重量百分比计算的 35 - 50% 的蔗糖、35 - 45% 的全脂奶粉、5 - 10% 的麦芽糊精、5 - 15% 的植脂末、2.0 - 5.0% 的蛋黄粉、1.0 - 2.0% 的卵磷脂和 1.5 - 2.0% 的瓜尔豆胶组成。目前市场上传统的用于制作冰淇淋的冰淇淋粉，其成分中乳化剂和稳定剂几乎都含有化学合成成分，对人体有潜在危害。本发明以全蛋粉和卵磷脂等营养成分取代化学合成的乳化剂，以牛奶蛋白中的酪蛋白来取代传统的稳定剂。采用此配方生产的冰淇淋粉，不含化学合成成分，对人体无害，且制成的冰淇淋蛋香味浓郁，口感细腻，具有一定的保健功能，符合当前消费者追求天然保健的消费观念，具有良好的市场前景。

-
1. 一种纯天然冰淇淋粉,它由按重量百分比计算的 35-50%的蔗糖、35-45%的全脂奶粉、5-10%的麦芽糊精、5-15%的植脂末、2.0-5.0%的蛋黄粉、1.0-2.0%的卵磷脂和 1.5-2.0%的瓜尔豆胶组成。

一种纯天然冰淇淋粉

技术领域 本发明涉及一种冷冻食品原料，尤其是一种纯天然冰淇淋粉。

背景技术 冰淇淋是一种时尚冷饮，深受消费者喜爱。目前市场上传统的用于制作冰淇淋的冰淇淋粉，其成分中乳化剂和稳定剂几乎都含有化学合成成分，乳化剂主要使用单甘脂、蔗糖脂、三聚甘油脂等，稳定剂主要使用 CMC、海藻酸钠等。使用这些乳化剂和稳定剂制成的冰淇淋粉，其中的某些化学成分会对人体尤其是泌尿系统有潜在的危害，在当前消费者追求天然绿色消费的今天，传统的冰淇淋粉已不能适应当前需要。

发明内容 本发明公开了一种新型纯天然冰淇淋粉，它以全蛋粉和卵磷脂等营养成分取代化学合成的乳化剂，以牛奶蛋白中的酪蛋白来取代化学合成的稳定剂，通过和蔗糖、奶粉、麦芽糊精、植脂末等其它成分以合理的比例科学搭配形成的一种新型纯天然冰淇淋粉，它不含化学合成成分，对人体无潜在危害，克服了传统冰淇淋粉对人体有潜在危害的缺陷。

本发明是这样来实现的：

该冰淇淋粉由按重量百分比计算的 35-50%的蔗糖、35-45%的全脂奶粉、5-10%的麦芽糊精、5-15%的植脂末、2.0-5.0%的蛋黄粉、1.0-2.0%的卵磷脂和 1.5-2.0%的瓜尔豆胶组成。

本发明以全蛋粉和卵磷脂等营养成分取代化学合成的乳化剂，因为蛋粉中含有蛋白和卵磷脂，蛋白和卵磷脂是天然的优良乳化剂，并且卵磷脂还具有增强记忆、降血脂等保健功能。牛奶蛋白中主要是酪蛋白，酪蛋白是优良的稳定剂，所以本发明通过加大奶粉比例并使用全蛋粉和卵磷脂来取代传统的合成乳化剂和稳定剂。

制备这种冰淇淋粉时，将卵磷脂、瓜尔豆胶、蛋黄粉和全蛋粉先与蔗糖进行预混，然后与全脂奶粉、麦芽糊精、植脂末等分别溶解于 2-3 倍重量的饮用水，一边加入一边搅拌，使粉末分散均匀，老化 10-30 分钟。将老化完成后的冰淇淋浆料，进行均质，均质时，低压为：40-50 大气压，高压为：120-140 大气压，均质两次。将均质后的液态原料经喷雾干燥即得流散性非常好的淡黄

色粉状纯天然冰淇淋粉。

采用此配方生产的冰淇淋粉，不含化学合成成分，对人体无害，且制成的冰淇淋蛋香味浓郁，口感细腻，具有保健功能，符合当前消费者追求天然保健的消费观念，具有良好的市场前景。

具体实施方式

实施例：

按以下重量百分比来制备此冰淇淋粉：

40%的蔗糖；

40%的全脂奶粉；

5%的麦芽糊精；

10%的植脂末；

2.0%的蛋黄粉；

1.2%的卵磷脂；

1.8%的瓜尔豆胶。

实践证明：用按此配方制得的冰淇淋粉制成的冰淇淋，其口感细腻，蛋香味浓郁，与传统的冰淇淋相比，不含化学合成成分，且具有一定的保健功能，是一种新型纯天然冷冻饮品。