



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103621623 A

(43) 申请公布日 2014. 03. 12

(21) 申请号 201310546275. 0

(22) 申请日 2013. 11. 07

(71) 申请人 青岛文创科技有限公司

地址 266061 山东省青岛市崂山区香港东路
248 号创业园、生物园 239 房间

(72) 发明人 苏建丽

(74) 专利代理机构 北京一格知识产权代理事务
所（普通合伙） 11316

代理人 滑春生 赵永伟

(51) Int. Cl.

A23C 9/123(2006. 01)

A23C 9/133(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种香菇风味酸奶的制作方法

(57) 摘要

一种香菇风味酸奶的制作方法，包括将干香菇粉碎过 80 目筛，加入 10 倍蒸馏水进行打浆，得香菇浆液；在香菇浆液中加入纤维素酶、风味蛋白酶，水解，并不断搅拌；在水解后的香菇浆液中加入鲜牛奶、蔗糖，于 40MPa 压力下进行均质；采用巴氏灭菌后，接入乳酸菌，进行发酵；将酸奶冷却后放入 3℃ -5℃ 冰箱进行后熟 15-20h，即得成品酸奶。该方法得到的香菇风味酸奶，更有利于人体对香菇中营养成分的吸收，是一种具有较高营养价值和保健价值的奶制品。

1. 一种香菇风味酸奶的制作方法,其特征在于:步骤如下

- (1) 将干香菇粉碎过 80 目筛,加入 10 倍蒸馏水进行打浆,得香菇浆液;
- (2) 在上述香菇浆液中加入纤维素酶、风味蛋白酶,水解 2h,并不断搅拌;
- (3) 在水解后的香菇浆液中加入鲜牛奶、蔗糖,于 40MPa 压力下进行均质;
- (4) 采用巴氏灭菌后,接入乳酸菌,进行发酵;
- (5) 将酸奶冷却后放入 3℃ -5℃ 冰箱进行后熟 15-20h,即得成品酸奶。

2. 如权利要求 1 所述的一种香菇风味酸奶的制作方法,其特征在于:所述的步骤(2) 纤维素酶添加量为香菇干重的 0.5%-0.6%,风味蛋白酶的添加量为香菇干重的 0.05%-0.1%。

3. 如权利要求 1 所述的一种香菇风味酸奶的制作方法,其特征在于:所述的步骤(2) 中水解 pH 为 5.0,温度为 60℃。

4. 如权利要求 1 所述的一种香菇风味酸奶的制作方法,其特征在于:所述的步骤(3) 中香菇浆液与牛奶的质量比为 1:2-1:3。

5. 如权利要求 1 所述的一种香菇风味酸奶的制作方法,其特征在于:所述的步骤(3) 中蔗糖的加入量为总质量的 3%-5%。

6. 如权利要求 1 所述的一种香菇风味酸奶的制作方法,其特征在于:所述的乳酸菌的接种量为 5%-7%。

如权利要求 1 所述的一种香菇风味酸奶的制作方法,其特征在于:所述发酵温度为 40℃ -45℃,发酵时间为 6-8h。

一种香菇风味酸奶的制作方法

[0001] 技术领域

本发明涉及一种香菇风味酸奶的制作方法，属食品加工领域。

[0002] 技术背景

香菇在我国是一种久负盛名的食用菌，深受大众的喜爱，香菇味道鲜美，香气浓郁，而且营养丰富，有显著的药用和滋补作用。香菇中的氨基酸种类异常丰富，能够构成蛋白质的有18种。香菇兼具多种药用功效，其中香菇多糖具有免疫调节、抗肿瘤等生物活性，香菇嘌呤具有良好的降血脂功效。本发明采用新工艺制备香菇风味酸奶，更有利于人体对香菇中营养成分的吸收，是一种具有较高营养价值和保健价值的奶制品，尤其适合老年人食用。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种香菇风味酸奶的制作方法，该方法得到的香菇风味酸奶，更有利于人体对香菇中营养成分的吸收，是一种具有较高营养价值和保健价值的奶制品。

[0004] 为实现以上目的，本发明的一种香菇风味酸奶的制作方法，步骤如下：(1) 将干香菇粉碎过80目筛，加入10倍蒸馏水进行打浆，得香菇浆液；(2) 在上述香菇浆液中加入纤维素酶、风味蛋白酶，纤维素酶添加量为香菇干重的0.5%-0.6%，风味蛋白酶的添加量为香菇干重的0.05%-0.1%，在pH为5.0，温度为60℃的条件下水解2h，并不断搅拌；(3) 取水解后的香菇浆液与鲜牛奶的质量比为1:2-1:3，加入总质量3%-5%的蔗糖，于40MPa压力下进行均质；(4) 采用巴氏灭菌后，接入乳酸菌，接种量为5%-7%，进行发酵，发酵温度为40℃-45℃，发酵时间为6-8h；(5) 将酸奶冷却后放入3℃-5℃冰箱进行后熟15-20h，即得成品酸奶。

[0005] 本发明的有益效果为，本发明先用纤维素酶、风味蛋白酶对香菇进行分解，使香菇的香味充分散发出来，有利于乳酸菌充分利用香菇中的营养物质，制成的香菇风味酸奶香味浓郁，质地细腻，色泽均一，而且有利于人体对香菇中营养物质的吸收，特别适合老年人食用。

实施例

[0006] 实施例1：

以如下方法制备香菇风味酸奶：(1) 将干香菇粉碎过80目筛，加入10倍蒸馏水进行打浆，得香菇浆液；(2) 在上述香菇浆液中加入纤维素酶、风味蛋白酶，纤维素酶添加量为香菇干重的0.5%，风味蛋白酶的添加量为香菇干重的0.1%，在pH为5.0，温度为60℃的条件下水解2h，并不断搅拌；(3) 取水解后的香菇浆液与鲜牛奶的质量比为1:2，加入总质量3%的蔗糖，于40MPa压力下进行均质；(4) 采用巴氏灭菌后，接入乳酸菌，接种量为5%，进行发酵，发酵温度为40℃，发酵时间为8h；(5) 将酸奶冷却后放入3℃冰箱进行后熟15h，即得成品酸奶。

[0007] 实施例2：

以如下方法制备香菇风味酸奶：(1) 将干香菇粉碎过 80 目筛，加入 10 倍蒸馏水进行打浆，得香菇浆液；(2) 在上述香菇浆液中加入纤维素酶、风味蛋白酶，纤维素酶添加量为香菇干重的 0.55%，风味蛋白酶的添加量为香菇干重的 0.08%，在 pH 为 5.0，温度为 60℃ 的条件下水解 2h，并不断搅拌；(3) 取水解后的香菇浆液与鲜牛奶的质量比为 1:25，加入总质量 4% 的蔗糖，于 40MPa 压力下进行均质；(4) 采用巴氏灭菌后，接入乳酸菌，接种量为 6%，进行发酵，发酵温度为 45℃，发酵时间为 7h；(5) 将酸奶冷却后放入 4℃ 冰箱进行后熟 18h，即得成品酸奶。

[0008] 实施例 3：

以如下方法制备香菇风味酸奶：(1) 将干香菇粉碎过 80 目筛，加入 10 倍蒸馏水进行打浆，得香菇浆液；(2) 在上述香菇浆液中加入纤维素酶、风味蛋白酶，纤维素酶添加量为香菇干重的 0.6%，风味蛋白酶的添加量为香菇干重的 0.05%，在 pH 为 5.0，温度为 60℃ 的条件下水解 2h，并不断搅拌；(3) 取水解后的香菇浆液与鲜牛奶的质量比为 1:3，加入总质量 3%-5% 的蔗糖，于 40MPa 压力下进行均质；(4) 采用巴氏灭菌后，接入乳酸菌，接种量为 7%，进行发酵，发酵温度为 42℃，发酵时间为 6h；(5) 将酸奶冷却后放入 5℃ 冰箱进行后熟 20h，即得成品酸奶。