



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 101965937 A

(43) 申请公布日 2011.02.09

(21) 申请号 201010513754.9

(22) 申请日 2010.10.21

(71) 申请人 江苏恒顺醋业股份有限公司

地址 212028 江苏省镇江市丹徒新城广园路
66 号

(72) 发明人 金晓燕 王明法 孙乐六 李国权

(74) 专利代理机构 南京苏高专利商标事务所
(普通合伙) 32204

代理人 柏尚春

(51) Int. Cl.

A23L 1/068(2006.01)

A23L 1/09(2006.01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

一种醋糕及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种醋糕及其制备方法,该醋糕配方为:果蔬 25-40%,白砂糖 20-35%,低聚异麦芽糖 10-20%,聚葡萄糖 1-5%、麦芽糖醇 1-5%,卡拉胶软糖粉 1.5-3%,柠檬酸 0.5-1.5%、苹果酸 0.5-1.5%、柠檬酸钠 0.2-0.6%,镇江香醋 2-10%。该醋糕的制备方法为:先制备果蔬原浆,然后将各原料进行混合熬煮,最后浇模、成型、脱模、烘干即可。本发明中醋糕的制备方法是采用科学调配而成的配方,又由于在配方中未加任何色素和防腐剂,是纯正天然的营养健康食品。将镇江香醋加工成糕类形式,从而能改变对食醋的传统食用方式,不仅能保留醋的保健功效,而且使产品口感酸甜可口,嫩糯细腻,风味宜人。

1. 一种醋糕,其特征在于,包括如下组分以及各组分的重量百分数分别为:果蔬 25-40%,白砂糖 20-35%,低聚异麦芽糖 10-20%,聚葡萄糖 1-5%、麦芽糖醇 1-5%,卡拉胶软糖粉 1.5-3%,柠檬酸 0.5-1.5%、苹果酸 0.5-1.5%、柠檬酸钠 0.2-0.6%,镇江香醋 2-10%。

2. 根据权利要求 1 所述的一种醋糕的制备方法,其特征在于,该方法包括如下步骤:

(1) 按照各组分的重量配比称取各组分;

(2) 制备果蔬原浆工序:首先将果蔬进行预处理,然后分切、磨浆得到果蔬原浆;

(3) 混合熬煮工序:首先将复配胶体用 15-20 倍胶体重量的水溶胀 1.5-3h,即得胶体溶液,备用;然后将胶体溶液与白砂糖、低聚异麦芽糖、聚葡萄糖、麦芽糖醇、果蔬原浆加水溶解混合,熬煮到 78-80Brix,添加镇江香醋,搅匀即得混合物;

(4) 成型工序:将步骤 (3) 中所得到的混合物迅速进行浇模、成型、冷却、脱模,最后烘干,得到所述醋糕。

3. 根据权利要求 1 所述的一种醋糕的制备方法,其特征在于,步骤 (4) 中,烘干的时间是 48-64h。

一种醋糕及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种果蔬糕及其制备方法,具体地说是一种醋糕及其制备方法。

背景技术

[0002] 果蔬糕是以果蔬为主要原料,制取果蔬果肉、果泥,辅以白砂糖,食用胶等辅料,经科学加工而成,产品质地柔软,光亮晶透,酸甜可口,营养丰富,味佳形美。但是传统的果蔬糕中糖分的来源主要是蔗糖,因此果蔬糕中蔗糖的含量很高,脂肪含量高、热量高,对于老年人、儿童、肥胖人来说会让他们摄入糖分超标,不利于自身健康。

发明内容

[0003] 发明目的:本发明的第一目的在于提供一种醋糕,该醋糕是一种低热量果蔬糕,健康的休闲食品,具有无糖固形物含量高,蔗糖、和脂肪含量低、热量低,口感酸甜可口,嫩糯细腻的特点。

[0004] 本发明的第二目的在于提供一种醋糕的制备方法。

[0005] 技术方案:为了解决上述第一目的,本发明所采用的技术方案为:一种醋糕,包括如下组分以及各组分的重量百分数分别为:果蔬 25-40%,白砂糖 20-35%,低聚异麦芽糖 10-20%,聚葡萄糖 1-5%、麦芽糖醇 1-5%,卡拉胶软糖粉 1.5-3%,柠檬酸 0.5-1.5%、苹果酸 0.5-1.5%、柠檬酸钠 0.2-0.6%,镇江香醋 2-10%。

[0006] 本发明醋糕是以低聚异麦芽糖,聚葡萄糖、麦芽糖醇等低聚糖、糖醇和天然果蔬、镇江香醋浓缩精华为主要成分的低热量果蔬糕。因其没有用高温,未加防腐剂及色素等物质,是一种健康的休闲食品。将镇江香醋、柠檬酸、苹果酸调整到最佳配比,用于低热量果蔬糕产品中,用于矫正和掩盖产品低热量配料如低聚异麦芽糖、聚葡萄糖、麦芽糖醇等带来的异味,改善产品风味和口感。

[0007] 为了解决上述第二目的,本发明所采用的技术方案为:一种醋糕的制备方法,该方法包括如下步骤:

[0008] (1) 按照各组分的重量配比称取各组分;

[0009] (2) 制备果蔬原浆工序:首先将果蔬进行预处理,然后分切、磨浆得到果蔬原浆;

[0010] (3) 混合熬煮工序:首先将卡拉胶软糖粉用 15-20 倍胶体重量的水溶胀 1.5-3h,即得胶体溶液,备用;然后将胶体溶液与白砂糖、低聚异麦芽糖、聚葡萄糖、麦芽糖醇、果蔬原浆加水溶解混合,熬煮 78-80Brix(波美度),添加镇江香醋,搅匀即得混合物;

[0011] (4) 成型工序:将步骤(3)中所得到的混合物迅速进行浇模、成型、冷却、脱模,最后烘干,得到所述醋糕。

[0012] 步骤(4)中,烘干的时间是 48-64h。

[0013] 有益效果:与现有技术相比,本发明醋糕的制备方法中使用低甜度的低聚异麦芽糖,聚葡萄糖、麦芽糖醇等低聚糖、糖醇代替部分蔗糖,整个配方经科学调配而成,由于在配方中未加任何色素和防腐剂,是纯正天然的营养健康食品。将镇江香醋加工成糕类形式,从

而能改变对食醋的传统食用方式,不仅能保留醋的保健功效,而且使产品口感酸甜可口,嫩糯细腻,风味宜人。

具体实施方式

[0014] 下面通过具体的实施例对本发明进一步说明,应当指出,对于本领域的普通技术人员来说,在不脱离本发明原理的前提下,还可以做出若干变型和改进,这些也应视为属于本发明的保护范围。

[0015] 实施例 1:一种醋糕,配方如下:果蔬 40%,白砂糖 30%,低聚异麦芽糖 10%,聚葡萄糖 5%、麦芽糖醇 5%,卡拉胶软糖粉 1.5%,柠檬酸 0.5%、苹果酸 0.5%、柠檬酸钠 0.5%,镇江香醋 7%;以上百分数均为重量百分数,其中卡拉胶软糖粉的型号为 AE5,是广州科诚食品有限公司生产的。

[0016] 该醋糕的制备方法:将卡拉胶软糖粉用 20 倍胶体重量的水溶胀 2h,备用;将果蔬经常规的预处理,分切,磨浆得到果蔬原浆;将胶体溶液与白砂糖、低聚异麦芽糖、聚葡萄糖、麦芽糖醇、果蔬原浆加水溶解混合,熬煮 78-80Brix(波美度),然后添加镇江香醋浓缩精华,搅匀;浇模,成型,脱模,烘干 55h,得到成品。

[0017] 实施例 2:一种醋糕,配方如下:果蔬 35%,白砂糖 25%,低聚异麦芽糖 20%,聚葡萄糖 2.5%、麦芽糖醇 2.5%,卡拉胶软糖粉 2%,柠檬酸 1.5%、苹果酸 1%、柠檬酸钠 0.5%,镇江香醋 10%;以上百分数均为重量百分数,其中卡拉胶软糖粉的型号为 AE5,是广州科诚食品有限公司生产的。

[0018] 将卡拉胶软糖粉用 15 倍胶体重量的水溶胀 3h,备用。将果蔬经常规的预处理,分切,磨浆得到果蔬原浆;将胶体溶液与白砂糖、低聚异麦芽糖、聚葡萄糖、麦芽糖醇、果蔬原浆加适量水溶解混合,熬煮,添加镇江香醋浓缩精华,搅匀;浇模,成型,脱模,烘干 48h,得到成品。

[0019] 实施例 3:一种醋糕,配方如下:果蔬 25%,白砂糖 35%,低聚异麦芽糖 15%,聚葡萄糖 4%、麦芽糖醇 5%,卡拉胶软糖粉 3%,柠檬酸 1.5%、苹果酸 1.5%、柠檬酸钠 0.6%,镇江香醋 9.4%。;以上百分数均为重量百分数。

[0020] 该醋糕的制备方法:将卡拉胶软糖粉用 20 倍胶体重量的水溶胀 1.5h,备用;将果蔬经常规的预处理,分切,磨浆得到果蔬原浆;将胶体溶液与白砂糖、低聚异麦芽糖、聚葡萄糖、麦芽糖醇、果蔬原浆加水溶解混合,熬煮 78-80Brix(波美度),然后添加镇江香醋浓缩精华,搅匀;浇模,成型,脱模,烘干 64h,得到成品。

[0021] 实施例 4,与实施例 1 基本相同,所不同的是醋糕的配方,配方如下:果蔬 40%,白砂糖 20%,低聚异麦芽糖 20%,聚葡萄糖 1%、麦芽糖醇 5%,卡拉胶软糖粉 2%,柠檬酸 1%、苹果酸 1%、柠檬酸钠 0.2%,镇江香醋 9.8%。

[0022] 实施例 5,与实施例 1 基本相同,所不同的是醋糕的配方,配方如下:果蔬 40%,白砂糖 30%,低聚异麦芽糖 20%,聚葡萄糖 1%、麦芽糖醇 1%,卡拉胶软糖粉 3%,柠檬酸 1.5%、苹果酸 1.3%、柠檬酸钠 0.2%,镇江香醋 2%。