



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102793017 A

(43) 申请公布日 2012. 11. 28

(21) 申请号 201210308839. 2

(22) 申请日 2012. 08. 28

(71) 申请人 张桂毫

地址 050051 河北省石家庄市桥西区华西路  
48 号 4 单元 103 号

(72) 发明人 张桂毫

(51) Int. Cl.

A23C 11/10 (2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

一种豆浆生产工艺

(57) 摘要

本发明涉及一种豆浆生产工艺,通过在将黄豆在 30℃ 温度下,泡制 5.5-6 小时后,放到磨浆机中,按照黄豆与水体积比例为 1 : 7 的量加入水,将黄豆进行磨浆,将磨好的豆浆放入不锈钢锅中进行煮沸,放入量最佳比例为豆浆的体积与不锈钢锅的容量比为 1 : 3,当豆浆煮沸后,在豆浆中加入少许常温水直至豆浆的沫不再溢出,将豆浆煮沸后保持 6-7 分钟,即可得到成品。本发明的有益效果为:不会产生因添加消泡剂而挥发的异味;豆浆泡沫丰富,豆香浓郁;不添加任何化学添加剂,对人体安全健康。

1. 一种豆浆生产工艺,其特征在于,包括以下步骤:

1) 泡制黄豆:按照黄豆与水体积比为 1 : 2 的量将黄豆加入水中,在 30-45℃的条件下,将黄豆浸泡若干小时;

2) 磨浆:将步骤 1) 中泡制好的黄豆捞出,放入磨浆机中,按照黄豆与水的体积比为 1 : 7 的量加入水,并进行磨浆;

3) 煮浆:将步骤 2) 中磨制好的豆浆放入不锈钢锅中,并加热至沸腾;以及

4) 去沫:每当豆浆溢出不锈钢锅时,加喷少量常温水,直至豆浆产生的泡沫停止溢出;并保持豆浆在沸腾状态下 6-7 分钟,即得到成品。

2. 根据权利要求 1 所述的一种豆浆生产工艺,其特征在于,在步骤 3) 中,豆浆的体积与不锈钢锅的容积比例为 1 : 3。

3. 根据权利要求 1 或 2 所述的一种豆浆生产工艺,其特征在于,在步骤 1) 中,温度 30℃ 时,泡制时间为 5.5-6 小时,且泡制温度每上升 5℃,泡制时间降低 1 小时。

## 一种豆浆生产工艺

### 技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域,尤其涉及一种豆浆生产工艺。

### 背景技术

[0002] 豆浆是一种营养丰富的食品,一般豆浆的做法:泡豆-磨浆-煮豆浆-开不锈钢锅-溢不锈钢锅-加消泡剂-再溢不锈钢锅-再加消泡剂-直到不溢不锈钢锅为止-出不锈钢锅,在此过程中加消泡剂是一项非常重要的工作,消泡剂具有较高的化学成分,如果放入量大了,其对人的身体健康会产生很大的隐患。在加入消泡剂的实际使用中,基本上都是靠制作者的“抖手法”加入消泡剂,制作者完全凭借自己的感觉和经验去添加,并没有实际的指标来控制加入消泡剂的量,采用这种加入消泡剂的方法往往会造成放入消泡剂的量过多,人们在长期食用采用这种工艺的方式制作而出的豆浆时,会对食用者造成很大的健康隐患,长期食用的话甚至会致癌。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种豆浆生产工艺,以克服目前现有技术存在的上述不足。

[0004] 本发明的目的是通过以下技术方案来实现:

[0005] 一种豆浆生产工艺,包括以下步骤:

[0006] 1) 泡制黄豆:按照黄豆与水体积比为1:2的量将黄豆加入水中,在30-45℃的条件下,将黄豆泡制若干小时,其中,如果温度为30℃时,则泡制时间为5.5-6小时,而且泡制时间按照泡制温度每上升5摄氏度,泡制时间降低1小时的规律变化;

[0007] 2) 磨浆:将步骤1)中泡制好的黄豆捞出来放入磨浆机中,按照黄豆与水的体积比例为1:7的量加入水,并进行磨浆;

[0008] 3) 煮浆:将步骤2)中磨制好的豆浆放入不锈钢锅中,并加热至沸腾,其中,豆浆的最佳放入量为:豆浆的体积与不锈钢锅的容积比例为1:3,这样豆浆烧开时,给泡沫一个反应空间,有了大空间反应,豆浆外溢的力量就小了;

[0009] 4) 去沫:每当豆浆溢出不锈钢锅时,加喷少许常温水,直至豆浆产生的泡沫停止溢出;并保持豆浆在沸腾状态下6-7分钟,即得到成品。

[0010] 本发明的有益效果为:

[0011] 1、不会产生因添加消泡剂而挥发的异味;

[0012] 2、豆浆泡沫丰富,豆香浓郁;

[0013] 3、不添加任何化学添加剂,对人体安全健康。

### 具体实施方式

[0014] 本发明实施例所述的一种豆浆生产工艺,包括以下步骤:

[0015] 一种豆浆生产工艺,包括以下步骤:

[0016] 1) 泡制黄豆:按照1升黄豆加入2升水中,在30℃条件下,泡制5.5-6小时;

[0017] 2) 磨浆 :将步骤 1) 中泡制好的黄豆捞出来放入磨浆机中,按照黄豆与水的体积比例为 1 : 7 的量加入水,并进行磨浆 ;

[0018] 3) 煮浆 :将步骤 2) 中磨制好的豆浆放入不锈钢锅中,最佳放入量为豆浆的体积与不锈钢锅的容积比例为 1 : 3,并加热至沸腾 ;

[0019] 4) 去沫 :每当豆浆溢出不锈钢锅时,加喷少许常温水,直至豆浆产生的泡沫停止溢出,其用途是稀释产生的泡沫和给豆浆降温 ;并保持豆浆在沸腾状态下 6-7 分钟,即得到成品。

[0020] 本发明提供的一种豆浆生产工艺中未使用消泡剂,采用纯物理方法解决了豆浆起沫的问题,采用该方法磨制出的豆浆可以避免由于加入消泡剂而产生的异味,而且避免了因加入消泡剂而造成的对人体健康的影响。

[0021] 本发明不局限于上述最佳实施方式,任何人在本发明的启示下都可得出其他各种形式的产品,但不论在其形状或结构上作任何变化,凡是具有与本申请相同或相近似的技术方案,均落在本发明的保护范围之内。