



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104304477 A

(43) 申请公布日 2015.01.28

(21) 申请号 201410582721.8

(22) 申请日 2014.10.25

(71) 申请人 杨人代

地址 516000 广东省惠州市仲恺高新区惠台
工业园区 53 号小区工业厂房 A 栋二楼
局部

(72) 发明人 杨人代

(74) 专利代理机构 广州华进联合专利商标代理
有限公司 44224

代理人 邓云鹏

(51) Int. Cl.

A23C 9/152 (2006.01)

权利要求书1页 说明书5页 附图1页

(54) 发明名称

板栗果奶的制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种板栗果奶的制备方法，其包括以下步骤：板栗仁磨粉，得到板栗粉；按质量比例将1份板栗粉加入5~20份纯净水中，得到板栗浆液；将所述板栗浆液与牛奶按第一预设质量比例混匀，得到板栗牛奶；将所述板栗牛奶与水果丁按第二预设质量比例混匀，得到所述板栗果奶。采用上述方案，本发明提供了新的饮品板栗果奶的制备方法，能够制备得到新的饮品板栗果奶，快速、高效，可以现场制作现场使用，符合市场需求，具有较佳的市场空间。

板栗仁磨粉，得到板栗粉

按质量比例将1份板栗粉加入5~20份纯净水中，得到板栗浆液

将所述板栗浆液与牛奶按第一预设质量比例混匀，得到板栗牛奶

将所述板栗牛奶与水果丁按第二预设质量比例混匀，得到所述板栗果奶

1. 一种板栗果奶的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:
板栗仁磨粉,得到板栗粉;
按质量比例将1份板栗粉加入5~20份纯净水中,得到板栗浆液;
将所述板栗浆液与牛奶按第一预设质量比例混匀,得到板栗牛奶;
将所述板栗牛奶与水果丁按第二预设质量比例混匀,得到所述板栗果奶。
2. 根据权利要求1所述制备方法,其特征在于,所述第一预设质量比例为1:1~5。
3. 根据权利要求2所述制备方法,其特征在于,所述第一预设质量比例为1:1.5~3。
4. 根据权利要求3所述制备方法,其特征在于,所述第一预设质量比例为1:1.8~2。
5. 根据权利要求1所述制备方法,其特征在于,所述第二预设质量比例为10~20:1。
6. 根据权利要求5所述制备方法,其特征在于,所述第二预设质量比例为12~18:1。
7. 根据权利要求6所述制备方法,其特征在于,所述第二预设质量比例为14~16:1。
8. 根据权利要求1至7任一所述制备方法,其特征在于,所述板栗浆液与所述牛奶按第一预设质量比例混匀时,还加入甜味原料。
9. 根据权利要求8所述制备方法,其特征在于,所述甜味原料与所述牛奶的质量比例为0.3~0.12:1。
10. 根据权利要求9所述制备方法,其特征在于,所述甜味原料与所述牛奶的质量比例为0.4~0.8:1。

板栗果奶的制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及板栗奶产品,特别是涉及一种板栗果奶的制备方法。

背景技术

[0002] 花生牛奶作为一种饮品,已经在市场销售多年,广受好评,其技术也已经成熟,但是还没有板栗牛奶市售,而板栗具有丰富的营养,深受大众喜爱。

[0003] 并且,随着经济发展,饮品店和水果店也越来越多,青少年特别青睐快速、健康的饮品,中老年人也喜欢合适健康的饮品;但是,如何将板栗、牛奶与水果结合,制造新的健康饮品,是需要解决的技术问题。

发明内容

[0004] 基于此,有必要提供一种新的板栗果奶的制备方法。

[0005] 本发明的一个技术方案是:一种板栗果奶的制备方法,其包括以下步骤:板栗仁磨粉,得到板栗粉;按质量比例将1份板栗粉加入5~20份纯净水中,得到板栗浆液;将所述板栗浆液与牛奶按第一预设质量比例混匀,得到板栗牛奶;将所述板栗牛奶与水果丁按第二预设质量比例混匀,得到所述板栗果奶。

[0006] 例如,所述第一预设质量比例为1:1~5。

[0007] 例如,所述第一预设质量比例为1:1.5~3。

[0008] 例如,所述第一预设质量比例为1:1.8~2。

[0009] 例如,所述第二预设质量比例为10~20:1。

[0010] 例如,所述第二预设质量比例为12~18:1。

[0011] 例如,所述第二预设质量比例为14~16:1。

[0012] 例如,所述板栗浆液与所述牛奶按第一预设质量比例混匀时,还加入甜味原料。

[0013] 例如,所述甜味原料与所述牛奶的质量比例为0.3~0.12:1。

[0014] 例如,所述甜味原料与所述牛奶的质量比例为0.4~0.8:1。

[0015] 采用上述方案,本发明提供了新的饮品板栗果奶的制备方法,能够制备得到新的饮品板栗果奶,快速、高效,可以现场制作现场使用,符合市场需求,具有较佳的市场空间。

附图说明

[0016] 图1为本发明板栗果奶的制备方法的一实施例。

具体实施方式

[0017] 为了便于理解本发明,下面将参照相关附图对本发明进行更全面的描述。附图中给出了本发明的较佳实施方式。但是,本发明可以通过许多不同的形式来实现,并不限于下面所描述的实施方式。相反地,提供这些实施方式的目的是使对本发明的公开内容理解的更加透彻全面。

[0018] 需要说明的是,当元件被称为“设置于”另一个元件,它可以直接在另一个元件上或者也可以存在居中的元件。当一个元件被认为是“连接”另一个元件,它可以是直接连接到另一个元件或者可能同时存在居中元件。本文所使用的术语“垂直的”、“水平的”、“左”、“右”以及类似的表述只是为了说明的目的,并不表示是唯一的实施方式。

[0019] 除非另有定义,本文所使用的所有的技术和科学术语与属于本发明的技术领域的技术人员通常理解的含义相同。本文中在本发明的说明书中所使用的术语只是为了描述具体的实施方式的目的,不是旨在于限制本发明。本文所使用的术语“和 / 或”包括一个或多个相关的所列项目的任意的和所有的组合。

[0020] 如图 1 所示,本发明的一个实施例是,一种板栗果奶的制备方法,其包括以下步骤:板栗仁磨粉,得到板栗粉;按质量比例将 1 份板栗粉加入 5 ~ 20 份纯净水中,得到板栗浆液;将所述板栗浆液与牛奶按第一预设质量比例混匀,得到板栗牛奶;将所述板栗牛奶与水果丁按第二预设质量比例混匀,得到所述板栗果奶。优选的,按质量比例将 1 份板栗粉加入 5 ~ 20 份纯净水中,混匀得到板栗浆液;优选的,板栗仁磨粉之前,还进行挑选,弃去外形不符合预设条件的板栗仁。例如,预设条件包括外形、颜色和 / 或气味。例如,人工挑选。优选的,采用机器自动挑选,例如,机器自动挑选包括以下步骤:将若干板栗仁置入分离腔,分离腔每次输出一颗板栗仁到传送带,通过传送带将每一颗板栗仁顺序送到检查区,符合预设条件的板栗仁通过所述检查区,不符合预设条件的板栗仁在所述检查区中被置入废置区。又如,所述检查区设置摄像头,通过检查外形判断是否板栗仁,否则认为其不符合预设条件并弃去。又如,所述检查区设置摄像头,通过检查颜色判断板栗仁是否发霉,是则认为其不符合预设条件并弃去。又如,所述检查区设置气味采集器,通过检查气味判断板栗仁是否变质,是则认为其不符合预设条件并弃去。以此类推。优选的,挑选之后,还进行烘干。优选的,挑选之后,板栗仁磨粉之前,还进行清洗与烘干。又如,得到板栗浆液之后,在 1 分钟之内将所述板栗浆液与牛奶按第一预设质量比例混匀。这样,有利于得到混悬效果较好的板栗牛奶,这样的板栗牛奶,与现有技术中过滤处理的板栗牛奶完全不同,其保持了板栗中的大量膳食纤维、能量以及营养,特别适合需要补充能量的人士。又如,按质量比例将 1 份板栗粉加入 5 ~ 20 份纯净水中,搅拌均匀得到板栗浆液。优选的,按质量比例将 1 份板栗粉加入 5 ~ 20 份纯净水中,搅拌均匀,加热至沸腾,然后弃除液面上的泡沫层及其杂质,得到板栗浆液;优选的,保持沸腾至少 20 秒,同步弃除液面上的泡沫层及其杂质后,冷却至室温,并取上清层作为所述板栗浆液,弃去沉淀物;这样操作后,最后制得的板栗果奶,杂粒较少,口感更为顺滑。

[0021] 例如,所述水果丁为切成丁状的水果。例如,丁状可以参考宫保鸡丁的丁状,但其体积小于鸡丁。例如,所述丁状包括颗粒状或者块状。例如,所述丁状包括球形或椭球形。例如,所述水果丁的体积小于 0.512 立方厘米。例如,所述水果丁为立方体,其边长小于 0.8 厘米,例如其半径为 0.75 厘米等。这样,水果丁具有一定的体积,易于咀嚼,并且口感较好。又如,所述水果丁为球体,其半径小于 0.49 厘米,例如其半径为 0.48 厘米等。优选的,所述水果丁的体积小于 0.216 立方厘米。例如,所述水果丁为立方体,其边长小于 0.6 厘米。优选的,所述水果丁的体积小于 0.08 立方厘米。例如,所述水果丁为立方体,其边长小于 0.2 厘米。优选的,所述水果丁的体积小于 0.01 立方厘米。例如,所述水果丁为立方体,其边长小于 0.1 厘米。这样,水果丁体积较小,板栗果奶的分散性较好。

[0022] 例如,所述水果丁采用以下步骤制备:水果去皮后切丁。又如,对于有核的水果,所述水果丁采用以下步骤制备:水果去皮去核后切丁。例如,所述水果包括哈密瓜、西瓜、苹果、梨、李、樱桃或蜜桃。优选的,所述水果丁包括至少两种水果;例如,所述水果丁包括哈密瓜、西瓜、苹果、梨、李、樱桃或蜜桃中的两种或多种或全部。例如,所述水果丁包括哈密瓜与西瓜,其他例子以此类推。这样,可以制得营养丰富、口感多样的板栗果奶。优选的,所述水果丁包括至少两种水果,其一甜,另一酸;这里的甜与酸都是相对概念,相对于所述板栗果奶而言,水果丁包括甜度大于板栗果奶的水果,还包括酸度大于板栗果奶的水果;例如,所述水果丁包括至少两种水果,其一甜度较大,另一酸度较大;需要说明的是,这里所述甜度较大或酸度较大,是一个相对的概念,例如,所述水果丁中包括富士苹果与酸苹果。又如,所述甜度较大的水果包括哈密瓜、西瓜、苹果、梨、樱桃或蜜桃;所述酸度较大的水果包括李、菠萝、橙子或桔子,还可以包括石榴,但一般来说,用石榴的话,脱核步骤比较复杂;例如,还包括搅拌以破壁与碎裂石榴籽,然后用网筛进行震荡筛选,将果肉及果汁与果核分离。优选的,所述水果丁包括三种水果,优选的,所述水果丁包括三种甜度相异水果,例如,梨、李与樱桃。这样,可以制备得到营养丰富、固体物具有层次的板栗果奶。优选的,所述水果丁包括三种体积相异的水果,例如,所述水果丁包括西瓜、哈密瓜、苹果,西瓜的体积是0.2立方厘米,哈密瓜的体积是0.1立方厘米,苹果的体积是0.08立方厘米,这样,可以制备得到营养丰富、固体物有特别区分的板栗果奶,经试制,受到一致好评。

[0023] 例如,手工切丁,即通过人手及其控制的刀,将水果切成丁状。优选的,将水果置入切割腔,分别采用并排设置的刀片,按三维方向在切割腔内对水果进行切割,即可得到水果丁。例如,一排刀片包括10个刀片,相邻两个刀片的间隔为0.1至1.0厘米,例如0.5厘米,先横切再纵切,然后再竖切,即按照XYZ轴的三维方向进行三次切割即可。优选的,采用三排刀片分别按顺序进行三次切割。优选的,对于有皮的水果,将水果去皮后切丁。又如,对于有核的水果,将水果去核后切丁。又如,对于有皮有核的水果,所述水果丁采用以下步骤制备:将水果去皮去核后切丁。例如,将水果置入切割腔后进行切丁即可。

[0024] 优选的,将所述板栗牛奶与水果丁按第二预设质量比例混匀时,还同步添加发酵乳酸奶。例如,在添加水果丁到所述板栗牛奶的时候,一起添加发酵乳酸奶,然后混匀。或者,将所述板栗牛奶与水果丁按第二预设质量比例混匀后,添加发酵乳酸奶,得到所述板栗果奶。例如,所述板栗牛奶与发酵乳酸奶的质量比例为1~3:1。这样,可以得到具有一定酸度的板栗果奶。

[0025] 又如,将所述板栗浆液与牛奶按第一预设质量比例混匀之前,还在牛奶中添加发酵乳酸奶,然后将所述板栗浆液与混合有发酵乳酸奶的牛奶按第一预设质量比例混匀。优选的,混合有发酵乳酸奶的牛奶中,发酵乳酸奶的含量为40至50%,即,按40~50:60~50的比例,将发酵乳酸奶添加到牛奶中,作为混合有发酵乳酸奶的牛奶,然后与所述板栗浆液按一定的质量比例混匀。这样,可以得到具有一定酸度的板栗果奶。

[0026] 例如,板栗仁磨粉之前,还执行以下步骤:将板栗去壳处理,得到所述板栗仁。例如,将板栗去壳处理之后,还将板栗去皮处理,得到所述板栗仁。例如,将板栗去皮处理之后,还进行清洗与烘干处理,得到所述板栗仁。

[0027] 例如,所述第一预设质量比例为1:1~5。例如,所述第一预设质量比例为1:1.5~3。优选的,所述第一预设质量比例为1:1.8~2。通常来说,可以根据不同的季节、不同的

目标客户、不同的消费环境,对所述第一预设质量比例进行调整,使得所述板栗果奶的板栗含量应需求而变化,例如早餐、下午茶、休闲饮料等,对于营养成分的需求是存在差异的,这样的第一预设质量比例,有助于生产制备营养成分不同的板栗果奶。例如,所述第二预设质量比例为10~20:1。例如,所述第二预设质量比例为12~18:1。优选的,所述第二预设质量比例为14~16:1。通常来说,可以根据不同的季节、不同的目标客户、不同的消费环境,对所述第二预设质量比例进行调整,使得所述板栗果奶的板栗含量应需求而变化,例如早餐、下午茶、休闲饮料等,对于营养成分的需求是存在差异的,这样的第二预设质量比例,有助于生产制备营养成分不同的板栗果奶。

[0028] 结合应用上述任一实施例,为了增加所述板栗果奶的甜度,优选的,所述板栗浆液与所述牛奶按第一预设质量比例混匀时,还加入甜味原料。例如,所述甜味原料与所述牛奶的质量比例为0.3~0.12:1。优选的,所述甜味原料与所述牛奶的质量比例为0.4~0.8:1。甜度不宜过高,以免蛀牙或者导致肥胖。

[0029] 例如,所述板栗浆液与所述牛奶按第一预设质量比例混匀时,还同步加入甜味原料。又如,所述板栗浆液与所述牛奶按第一预设质量比例混匀之前,还执行以下步骤:在所述牛奶中加入甜味原料。又如,所述板栗浆液与所述牛奶按第一预设质量比例混匀之前,还执行以下步骤:在所述板栗浆液中加入甜味原料。

[0030] 例如,所述甜味原料包括蜜糖、果糖、淀粉糖或蔗糖。例如,所述甜味原料包括黑糖或白砂糖。通常不建议使用糖精等甜味添加剂作为替代品,这样虽然能够增加所述板栗果奶的甜度,但对于人体没有营养。优选的,所述甜味原料包括黑糖与果糖,例如,黑糖与果糖的质量比例为6~7.5:4~2.5;优选的,黑糖与果糖的质量比例为7:3。黑糖也称为红糖,具有丰富的营养,但是甜度较低,采用果糖按上述比例与其配合,能够适当调整所述板栗果奶的甜度,更易为市场消费者所接受。

[0031] 例如,按质量比例将1份板栗粉加入8~16份纯净水中,得到所述板栗浆液。优选的,按质量比例将1份板栗粉加入10~12份纯净水中,得到所述板栗浆液。

[0032] 例如,将所述板栗浆液与牛奶按第一预设质量比例混匀后加热沸腾,得到所述板栗牛奶。优选的,将所述板栗浆液与牛奶按第一预设质量比例混匀后加热沸腾30秒至60秒,得到所述板栗牛奶。例如,加热沸腾采用煮沸方式实现。例如,采用电加热至沸腾,并保持一定的时间,例如30秒或者45秒或者60秒等。

[0033] 例如,按质量比例将1份板栗粉加入5~20份纯净水中,加热沸腾后得到所述板栗浆液。优选的,按质量比例将1份板栗粉加入5~20份纯净水中,加热沸腾30秒至60秒,然后得到所述板栗浆液。

[0034] 例如,在搅拌器中将所述板栗浆液与牛奶按第一预设质量比例混匀,得到所述板栗牛奶。优选的,在搅拌器中将所述板栗浆液与牛奶按第一预设质量比例混匀后加热沸腾,得到所述板栗牛奶。优选的,在搅拌器中将所述板栗浆液与牛奶按第一预设质量比例混匀后加热沸腾30秒至60秒,得到所述板栗牛奶。

[0035] 结合应用上述任一实施例,为了增加所述板栗果奶的营养成分,优选的,所述板栗浆液还包括复合坚果成分;例如,复合坚果成分包括复合坚果粉。例如,按质量比例将1份板栗粉加入5~20份纯净水中时,还按质量比例加入1份复合坚果粉,得到所述板栗浆液。又如,按质量比例将1份板栗粉加入5~20份纯净水中时,还按质量比例加入1份复合坚

果粉，混匀得到所述板栗浆液。又如，按质量比例将1份板栗粉加入5～20份纯净水中时，还按质量比例加入1份复合坚果粉，混匀后加热沸腾得到所述板栗浆液。根据申请人对市场的调研，目前的板栗奶中还没有添加复合坚果成分，更何况是板栗果奶。

[0036] 例如，所述复合坚果成分包括芝麻、松仁、薏仁、红豆与榛仁；即，所述复合坚果粉包括芝麻粉、松仁粉、薏仁粉、红豆粉与榛仁粉。例如，按质量比例，所述复合坚果成分包括芝麻18份、松仁6份、薏仁14份、红豆4份以及榛仁8份；即1份复合坚果粉中，包括0.36份芝麻、0.12份松仁、0.28份薏仁、0.08份红豆以及0.16份榛仁；也就是说，100g复合坚果粉中，包括36g芝麻、12g松仁、28g薏仁、8g红豆、16g榛仁；以此类推。又如，按质量比例，所述复合坚果成分包括芝麻15份、松仁5份、薏仁10份、红豆5份以及榛仁5份。优选的，为了清涼解暑，所述复合坚果成分还包括绿豆，即，所述复合坚果成分包括芝麻、松仁、薏仁、红豆、绿豆与榛仁，优选的，按质量比例，所述复合坚果成分包括芝麻18份、松仁6份、薏仁14份、红豆4份、绿豆12份以及榛仁8份；优选的，所述复合坚果成分还包括杏仁，即，所述复合坚果成分包括芝麻、松仁、薏仁、红豆、绿豆、杏仁与榛仁，优选的，按质量比例，所述复合坚果成分包括芝麻18份、松仁6份、薏仁14份、红豆4份、绿豆12份、杏仁8份以及榛仁8份；优选的，所述复合坚果成分还包括莲子，即，所述复合坚果成分包括芝麻、松仁、薏仁、红豆、绿豆、杏仁与莲子，优选的，按质量比例，所述复合坚果成分包括芝麻18份、松仁6份、薏仁14份、红豆4份、绿豆12份、杏仁8份、榛仁8份以及莲子5份。这样的板栗果奶，丰富了板栗奶的内容固体物，提升了板栗奶的营养价值，板栗果奶不仅营养丰富，而且口感好，长喝长好，有利于青少年的生长发育，也有利于中老年人补钙以及心脑血管健康，而且适应快速消费市场的需求，可以现场制作现场出售也可以家庭或者工厂生产制备，特别适合作为现代饮品。

[0037] 需要说明的是，本发明的其它实施例还包括，上述各实施例中的技术特征相互组合所形成的、能够实施的板栗果奶的制备方法，制备速度快、效率高；所制得的板栗果奶营养丰富、卖相优异；还可以实现自动生产，特别适合商超或餐厅使用。

[0038] 为使本发明的上述目的、特征和优点能够更加明显易懂，上面结合附图对本发明的具体实施方式做详细的说明。在上面的描述中阐述了很多具体细节以便于充分理解本发明。但是本发明能够以很多不同于上面描述的其它方式来实施，本领域技术人员可以在不违背本发明内涵的情况下做类似改进，因此本发明不受上面公开的具体实施例的限制。并且，以上所述实施例的各技术特征可以进行任意的组合，为使描述简洁，未对上述实施例中的各个技术特征所有可能的组合都进行描述，然而，只要这些技术特征的组合不存在矛盾，都应当认为是本说明书记载的范围。

[0039] 以上所述实施例仅表达了本发明的几种实施方式，其描述较为具体和详细，但并不能因此而理解为对本发明专利范围的限制。应当指出的是，对于本领域的普通技术人员来说，在不脱离本发明构思的前提下，还可以做出若干变形和改进，这些都属于本发明的保护范围。因此，本发明专利的保护范围应以所附权利要求为准。

板栗仁磨粉，得到板栗粉

按质量比例将1份板栗粉加入5~20份纯净水中，得到板栗浆液

将所述板栗浆液与牛奶按第一预设质量比例混匀，得到板栗牛奶

将所述板栗牛奶与水果丁按第二预设质量比例混匀，得到所述板栗果奶

图 1