



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102876551 A

(43) 申请公布日 2013. 01. 16

(21) 申请号 201210403508. 7

(22) 申请日 2012. 10. 22

(71) 申请人 中国热带农业科学院香料饮料研究所

地址 571533 海南省万宁市兴隆热带植物园

(72) 发明人 谷风林 谭乐和 初众 卢少芳
郭华松 房一明

(74) 专利代理机构 北京同恒源知识产权代理有限公司 11275

代理人 张水倮

(51) Int. Cl.

C12G 3/04 (2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 4 页

(54) 发明名称

一种巧克力风味酒饮料及其制作方法

(57) 摘要

本发明涉及一种用低脂可可粉、牛奶、白砂糖、白酒、香兰素、单甘脂、蔗糖酯、三聚甘油酯、卵磷脂、酪蛋白酸钠等基本原料制取巧克力风味酒饮料的生产方法,它以巴氏杀菌奶、白砂糖、可可粉和白酒为基料,将其混合后,加入香兰素、单甘脂、蔗糖酯,三聚甘油酯、卵磷脂和酪蛋白酸钠,然后将上述混合料经过高压均质和巴氏杀菌后罐装而成。其特征在于:既保持了可可本身的巧克力的风味,同时融入了牛奶、白酒和香兰素的芳香,使产品具有酒香、奶香和巧克力风味,不但保持了可可粉和牛奶的基本功能,同时增加了酒的兴奋功能,巧克力酒香浓郁,滋味甜香适口,是一种新型的时尚饮品,适合中青年和老年人饮用,尤其适合饭前作为开胃酒饮用。

1. 一种巧克力风味酒饮料,其特征在于,其原料中包含可可粉、牛奶和白酒。
2. 根据权利要求1所述的巧克力风味酒饮料,所述的可可粉、牛奶和白酒的质量比为1 : 5 ~ 7 : 1 ~ 2。
3. 一种巧克力风味酒饮料的制作方法,其特征在于,包括以下步骤:
 - a. 巴氏杀菌奶的制备:将牛奶和白砂糖加入巴氏杀菌老化机中,进行巴氏杀菌老化,得到巴士杀菌奶;
 - b. 混合物料的制备:将可可粉、白酒、香兰素、单甘脂、蔗糖酯、三聚甘油酯、卵磷脂和酪蛋白酸钠加入巴士杀菌奶中,高速搅拌混合均匀;
 - c. 均质乳化:使用高压均质乳化机进行均质乳化,均质压力15~20MPa;
 - d. 巴氏杀菌:将均质乳化后的物料进行巴氏杀菌;
 - e. 罐装:将制好的饮料直接进行无菌罐装。
4. 根据权利要求3所述的巧克力风味酒饮料的制作方法,其特征在于,所述的可可粉、牛奶和白酒的质量比为1:5~7:1~2。
5. 根据权利要求3所述的巧克力风味酒饮料的制作方法,其特征在于,所述的可可粉优选为低脂碱化可可粉,其中,可可脂含量10~13% (w/w), pH值6.2~7.5。
6. 根据权利要求3所述的巧克力风味酒饮料的制作方法,其特征在于,所述的白酒优选为酒精度40~65% (v/v)。
7. 根据权利要求3所述的巧克力风味酒饮料的制作方法,其特征在于,香兰素含量0.01~0.05% (w/w),单甘脂含量0.1~0.5% (w/w),蔗糖酯含量0.05~0.1% (w/w),三聚甘油酯含量0.05~0.2% (w/w),卵磷脂含量0.5~1.0% (w/w),酪蛋白酸钠含量0.1~0.2% (w/w)。
8. 根据权利要求3所述的巧克力风味酒饮料的制作方法,其特征在于,优选使用全脂牛奶。
9. 根据权利要求3所述的巧克力风味酒饮料的制作方法,其特征在于,牛奶进行巴氏杀菌老化时间优选4~8小时。
10. 根据权利要求3所述的巧克力风味酒饮料的制作方法,其特征在于,白砂糖含量优选15~30% (w/w)。

一种巧克力风味酒饮料及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种巧克力风味酒饮料及其制作方法,属于食品加工领域。

背景技术

[0002] 白酒在我国是一种消费量较大的酒精饮品,由于含酒精较高,饮用过多会对身心健康产生不利的影响,但由于其能够提高兴奋程度和交流需要,则一直是人们宴席上的必备物品,但其营养价值较低。而可可粉营养丰富,味醇香,富含多酚、黄酮醇,多酚含量要比绿茶、葡萄酒高,多酚、黄酮醇类物质具有抗炎性介质过氧化亚硝酸盐的作用,是常见的自由基清除剂,能够较好的保护机体免受氧化损伤,还可以延长体内其他抗氧化剂,如维生素 E、维生素 C 的作用时间,同时能促进血管舒张,降低血块凝聚,减少血管堵塞,降低血压,减少心脏病发作和中风的危险,还含有可可碱等成分,具有兴奋与滋补作用,但中国人较少食用可可系列产品,因此可可的健康功能未能得到充分发挥。

[0003] 牛奶的营养成份很高,富含氨基酸、蛋白质和乳脂肪,牛奶中的矿物质种类也非常丰富,除了我们所熟知的钙以外,磷、铁、锌、铜、锰、钼的含量都很多。牛奶是人体钙的最佳来源,而且钙磷比例非常适当,利于钙的吸收。。

[0004] 本发明将可可粉、白砂糖和牛奶等具有丰富营养的物料混合,与白酒互相配合,其产品可以增加人体的营养,同时可以降低人体对酒精的吸收速度,促进可可粉中营养成分在体内的吸收,该产品符合健康饮食发展方向需要,是一种具有功能活性的新型含酒精饮品,是中青年和老年消费者的佐餐佳品。

[0005] 如何制作一种既含有可可粉和牛奶的香浓甜滑口感,又含有适量白酒的巧克力风味酒饮料,最大限度的保持产品的稳定性和营养性,是本发明要解决的技术问题。

发明内容

[0006] 针对现有技术存在问题,本发明的目的在于提供一种巧克力风味酒饮料及其制作方法。

[0007] 本发明解决其技术问题所采取的技术方案是:

[0008] 一种巧克力风味酒饮料,其原料中包含可可粉、牛奶和白酒。

[0009] 作为优选,所述的可可粉、牛奶和白酒的质量比为 1:5~7:1~2。

[0010] 作为优选,所述的可可粉为低脂碱化可可粉,其中,可可脂含量 10~13% (w/w), pH 值 6.2~7.5。

[0011] 作为优选,所述的牛奶使用全脂牛奶。

[0012] 作为优选,所述的白酒为酒精度 40~65% (v/v)。

[0013] 作为优选,所述的巧克力风味酒饮料,还包含,香兰素含量 0.01~0.05% (w/w),单甘脂含量 0.1~0.5% (w/w),蔗糖酯含量 0.05~0.1% (w/w),三聚甘油酯含量 0.05~0.2% (w/w),卵磷脂含量 0.5~1.0% (w/w),酪蛋白酸钠含量 0.1~0.2% (w/w)。

[0014] 作为优选,所述的巧克力风味酒饮料,还包含,白砂糖;

- [0015] 进一步的,白砂糖含量优选 15~30% (w/w)。
- [0016] 一种巧克力风味酒饮料的制作方法,包括以下步骤:
- [0017] a. 巴氏杀菌奶的制备:将牛奶和白砂糖加入巴氏杀菌老化机中,进行巴氏杀菌老化,得到巴士杀菌奶;
- [0018] b. 混合物料的制备:将可可粉、白酒、香兰素、单甘脂、蔗糖酯、三聚甘油酯、卵磷脂和酪蛋白酸钠加入巴士杀菌奶中,高速搅拌混合均匀;
- [0019] c. 均质乳化:使用高压均质乳化机进行均质乳化,均质压力 15~20MPa;
- [0020] d. 巴氏杀菌:将均质乳化后的物料进行巴氏杀菌;
- [0021] e. 罐装:将制好的饮料直接进行无菌罐装。
- [0022] 作为优选,所述的可可粉、牛奶和白酒的质量比为 1:5~7:1~2。
- [0023] 作为优选,所述的可可粉为低脂碱化可可粉,其中,可可脂含量 10~13% (w/w), pH 值 6.2~7.5。
- [0024] 作为优选,所述的白酒为酒精度 40~65% (v/v)。
- [0025] 作为优选,所述的巧克力风味酒饮料,还包含,香兰素含量 0.01~0.05% (w/w),单甘脂含量 0.1~0.5% (w/w),蔗糖酯含量 0.05~0.1% (w/w),三聚甘油酯含量 0.05~0.2% (w/w),卵磷脂含量 0.5~1.0% (w/w),酪蛋白酸钠含量 0.1~0.2% (w/w)。
- [0026] 作为优选,使用全脂牛奶。
- [0027] 所述的牛奶进行巴氏杀菌老化时间优选 4~8 小时。
- [0028] 作为优选,所述的巧克力风味酒饮料中还包含,白砂糖;
- [0029] 进一步的,白砂糖含量优选 15~30% (w/w)。
- [0030] 本发明将可可粉、白砂糖和牛奶等具有丰富营养的物料混合,与白酒互相配合,其产品可以增加人体的营养,同时可以降低人体对酒精的吸收速度,促进可可粉中营养成分在体内的吸收,该产品符合健康饮食发展方向需要,是一种具有功能活性的新型含酒精饮品,是中青年和老年消费者的佐餐佳品。

具体实施方式

- [0031] 一种巧克力风味酒饮料,其原料中包含可可粉、牛奶和白酒。
- [0032] 作为优选,所述的可可粉、牛奶和白酒的质量比为 1:5~7:1~2。
- [0033] 作为优选,所述的可可粉为低脂碱化可可粉,其中,可可脂含量 10~13% (w/w), pH 值 6.2~7.5。
- [0034] 作为优选,所述的牛奶使用全脂牛奶。
- [0035] 作为优选,所述的白酒为酒精度 40~65% (v/v)。
- [0036] 作为优选,所述的巧克力风味酒饮料,还包含,香兰素含量 0.01~0.05% (w/w),单甘脂含量 0.1~0.5% (w/w),蔗糖酯含量 0.05~0.1% (w/w),三聚甘油酯含量 0.05~0.2% (w/w),卵磷脂含量 0.5~1.0% (w/w),酪蛋白酸钠含量 0.1~0.2% (w/w)。
- [0037] 作为优选,所述的巧克力风味酒饮料,还包含,白砂糖;
- [0038] 进一步的,白砂糖含量优选 15~30% (w/w)。
- [0039] 一种巧克力风味酒饮料的制作方法,包括以下步骤:
- [0040] a. 巴氏杀菌奶的制备:将牛奶和白砂糖加入巴氏杀菌老化机中,进行巴氏杀菌老

化,得到巴士杀菌奶;

[0041] b. 混合物料的制备:将可可粉、白酒、香兰素、单甘脂、蔗糖酯、三聚甘油酯、卵磷脂和酪蛋白酸钠加入巴士杀菌奶中,高速搅拌混合均匀;

[0042] c. 均质乳化:使用高压均质乳化机进行均质乳化,均质压力 15~20MPa;

[0043] d. 巴氏杀菌:将均质乳化后的物料进行巴氏杀菌;

[0044] e. 罐装:将制好的饮料直接进行无菌罐装。

[0045] 作为优选,所述的可可粉、牛奶和白酒的质量比为 1:5~7:1~2。

[0046] 作为优选,所述的可可粉为低脂碱化可可粉,其中,可可脂含量 10~13% (w/w), pH 值 6.2~7.5。

[0047] 作为优选,所述的白酒为酒精度 40~65% (v/v)。

[0048] 作为优选,所述的巧克力风味酒饮料,还包含,香兰素含量 0.01~0.05% (w/w),单甘脂含量 0.1~0.5% (w/w),蔗糖酯含量 0.05~0.1% (w/w),三聚甘油酯含量 0.05~0.2% (w/w),卵磷脂含量 0.5~1.0% (w/w),酪蛋白酸钠含量 0.1~0.2% (w/w)。

[0049] 作为优选,使用全脂牛奶。

[0050] 所述的牛奶进行巴氏杀菌老化时间优选 4~8 小时。

[0051] 作为优选,所述的巧克力风味酒饮料中还包含,白砂糖;

[0052] 进一步的,白砂糖含量优选 15~30% (w/w)。

[0053] 下面结合具体实施例,进一步阐述本发明。

[0054] 实施例 1

[0055] 一种巧克力风味酒饮料,通过以下方法制得:

[0056] a. 巴氏杀菌奶的制备:将 100 份牛奶和 182.7 份白砂糖加入巴氏杀菌老化机中,进行巴氏杀菌老化 4 小时,得到巴士杀菌奶;

[0057] b. 混合物料的制备:将 600 份可可粉、100 份酒精度 50% (v/v) 的白酒、0.3 份香兰素、3 份单甘脂、5 份蔗糖酯、1 份三聚甘油酯、7 份卵磷脂和 1 份酪蛋白酸钠加入巴士杀菌奶中,高速搅拌混合均匀;

[0058] c. 均质乳化:使用高压均质乳化机进行均质乳化,均质压力 15MPa;

[0059] d. 巴氏杀菌:将均质乳化后的物料进行巴氏杀菌;

[0060] e. 罐装:将制好的饮料直接进行无菌罐装,制得巧克力风味酒饮料。

[0061] 实施例 2

[0062] 一种巧克力风味酒饮料的制作方法,包括以下步骤:

[0063] a. 巴氏杀菌奶的制备:将 100 份全脂牛奶和 185.4 份白砂糖加入巴氏杀菌老化机中,进行巴氏杀菌老化 8 小时,得到巴士杀菌奶;

[0064] b. 混合物料的制备:将 500 份可可脂含量 10~13%(w/w),pH 值 6.2~7.5 的低脂碱化可可粉、200 份酒精度 40% (v/v) 的白酒、0.1 份香兰素、5 份单甘脂、0.5 份蔗糖酯、2 份三聚甘油酯、5 份卵磷脂和 2 份酪蛋白酸钠加入巴士杀菌奶中,高速搅拌混合均匀;

[0065] c. 均质乳化:使用高压均质乳化机进行均质乳化,均质压力 20MPa;

[0066] d. 巴氏杀菌:将均质乳化后的物料进行巴氏杀菌;

[0067] e. 罐装:将制好的饮料直接进行无菌罐装,制得巧克力风味酒饮料。

[0068] 实施例 3

[0069] 一种巧克力风味酒饮料的制作方法,包括以下步骤:

[0070] a. 巴氏杀菌奶的制备:将 100 份全脂牛奶和 86 份白砂糖加入巴氏杀菌老化机中,进行巴氏杀菌老化 6 小时,得到巴士杀菌奶;

[0071] b. 混合物料的制备:将 700 份可可脂含量 10~13%(w/w),pH 值 6.2~7.5 的低脂碱化可可粉、100 份酒精度 65%(v/v)的白酒、0.5 份香兰素、1 份单甘脂、1 份蔗糖酯、0.5 份三聚甘油酯、10 份卵磷脂和 1 份酪蛋白酸钠加入巴士杀菌奶中,高速搅拌混合均匀;

[0072] c. 均质乳化:使用高压均质乳化机进行均质乳化,均质压力 20MPa;

[0073] d. 巴氏杀菌:将均质乳化后的物料进行巴氏杀菌;

[0074] e. 罐装:将制好的饮料直接进行无菌罐装,制得巧克力风味酒饮料。

[0075] 实施例 4

[0076] 一种巧克力风味酒饮料的制作方法,包括以下步骤:

[0077] a. 巴氏杀菌奶的制备:将 100 份全脂牛奶和 286 份白砂糖加入巴氏杀菌老化机中,进行巴氏杀菌老化 8 小时,得到巴士杀菌奶;

[0078] b. 混合物料的制备:将 500 份可可脂含量 10~13%(w/w),pH 值 6.2~7.5 的低脂碱化可可粉、100 份酒精度 65%(v/v)的白酒、0.5 份香兰素、1 份单甘脂、1 份蔗糖酯、0.5 份三聚甘油酯、10 份卵磷脂和 1 份酪蛋白酸钠加入巴士杀菌奶中,高速搅拌混合均匀;

[0079] c. 均质乳化:使用高压均质乳化机进行均质乳化,均质压力 20MPa;

[0080] d. 巴氏杀菌:将均质乳化后的物料进行巴氏杀菌;

[0081] e. 罐装:将制好的饮料直接进行无菌罐装,制得巧克力风味酒饮料。