



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103039607 A

(43) 申请公布日 2013. 04. 17

(21) 申请号 201210548014. 8

(22) 申请日 2012. 12. 17

(71) 申请人 青岛盛瀚色谱技术有限公司

地址 266101 山东省青岛市崂山区株洲路
153 号益青科技创新园 2 号楼 11 层

(72) 发明人 朱新勇 崔新来

(51) Int. Cl.

A23C 9/133(2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

一种水果酸奶的制作方法

(57) 摘要

一种水果酸奶的制作方法，包括将香蕉、芒果、蜜桃，按固液比 1 : 1 加入水进行打浆，得水果浆液；在上述水果浆液中加入纤维素酶，水解 72h；在水解后的水果浆液中加入鲜牛奶、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°C~5°C 冰箱进行后熟 15~20h，即得成品酸奶。该方法得到的水果酸奶，更有利于人体对水果中营养成分的吸收，是一种具有较高营养价值和保健价值的奶制品。

1. 一种水果酸奶的制作方法,其特征在于:步骤如下

- (1) 将香蕉、芒果、蜜桃,按固液比 1 : 1 加入水进行打浆,得水果浆液;
- (2) 在上述水果浆液中加入纤维素酶,水解 72h,并不断搅拌;
- (3) 在水解后的水果浆液中加入鲜牛奶、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 所述的一种水果酸奶的制作方法,其特征在于:所述的步骤 (2) 纤维素酶添加量为 0.2% -0.3%。

3. 如权利要求 1 所述的一种水果酸奶的制作方法,其特征在于:所述的步骤 (2) 中水解 pH 为 4.5,温度为 30℃。

4. 如权利要求 1 所述的一种水果酸奶的制作方法,其特征在于:所述的步骤 (3) 中水果浆液与牛奶的质量比为 1 : 2-1 : 3。

5. 如权利要求 1 所述的一种水果酸奶的制作方法,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 所述的一种水果酸奶的制作方法,其特征在于:所述的乳酸菌的接种量为 5% -7%。

7. 如权利要求 1 所述的一种水果酸奶的制作方法,其特征在于:所述发酵温度为 40℃ -45℃,发酵时间为 6-8h。

一种水果酸奶的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种水果酸奶的制作方法，属食品加工领域。

技术背景

[0002] 水果中富含维生素，可以与酸奶的营养互补，而且在酸奶中加入水果，可以赋予酸奶多种口味。本发明采用新工艺制备水果酸奶，更有利于人体对水果中营养成分的吸收，是一种具有较高营养价值和保健价值的奶制品。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种水果酸奶的制作方法，该方法得到的水果酸奶，更有利于人体对水果中营养成分的吸收，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，本发明的一种水果酸奶的制作方法，步骤如下：(1) 将香蕉、芒果、蜜桃，按固液比 1 : 1 加入水进行打浆，得水果浆液；(2) 在上述水果浆液中加入纤维素酶，纤维素酶添加量为 0.2% - 0.3%，在 pH 为 4.5，温度为 30℃ 的条件下水解 72h，并不断搅拌；(3) 取水解后的水果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，水果中含有大量的纤维素，不易被乳酸菌分解，本发明先用纤维素酶将纤维素转化为糖，同时纤维素酶可促进植物细胞壁的溶解，使更多的植物细胞内溶物溶解出来，有利于乳酸菌充分利用水果中的营养物质，并减少了蔗糖的加入量，制成的水果酸奶果味浓香，质地细腻，而且有利于人体对水果中营养物质的吸收。

实施例

[0006] 实施例 1：

[0007] 以如下方法制备水果酸奶：(1) 将香蕉、芒果、蜜桃，按固液比 1 : 1 加入水进行打浆，得水果浆液；(2) 在上述水果浆液中加入纤维素酶，纤维素酶添加量为 0.2%，在 pH 为 4.5，温度为 30℃ 的条件下水解 72h，并不断搅拌；(3) 取水解后的水果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。

[0008] 实施例 2：

[0009] 以如下方法制备水果酸奶：(1) 将香蕉、芒果、蜜桃，按固液比 1 : 1 加入水进行打浆，得水果浆液；(2) 在上述水果浆液中加入纤维素酶，纤维素酶的添加量为 0.25%，在 pH 为 4.5，温度为 30℃ 的条件下水解 72h，并不断搅拌；(3) 取水解后的水果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。

[0010] 实施例 3:

[0011] 以如下方法制备水果酸奶:(1) 将香蕉、芒果、蜜桃,按固液比 1 : 1 加入水进行打浆,得水果浆液;(2) 在上述水果浆液中加入纤维素酶,纤维素酶添加量为 0.3%,在 pH 为 4.5,温度为 30℃的条件下水解 72h,并不断搅拌;(3) 取水解后的水果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。