



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 105831247 A

(43)申请公布日 2016.08.10

(21)申请号 201610256698.2

(22)申请日 2016.04.25

(71)申请人 芜湖市好亦快食品有限公司三山分公司

地址 241000 安徽省芜湖市三山区三山绿色食品工业园

(72)发明人 秦义山

(74)专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理有限公司 34112

代理人 余成俊

(51)Int.Cl.

A23C 9/13(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种藜麦保健蜂蜜酸奶及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种藜麦保健蜂蜜酸奶及其制备方法,各原料组分之间的重量配比为:鲜牛奶180-220、红心火龙果20-30、果胶酶0.02-0.05、蜂蜜13-17、蔗糖7-9、酸奶菌粉4-6、明胶1-3、藜麦1-3、橘籽1-3、鲜豌豆1-3、苹果2-4、花菜1-3。本发明工艺做出的蜂蜜酸奶,风味好,口感佳,且采用藜麦、豌豆等作为原料,使得做出来的酸奶还具备了增强机体功能等保健功效。

1. 一种藜麦保健蜂蜜酸奶, 其特征在于: 各原料组分之间的重量配比为: 鲜牛奶180-220、红心火龙果20-30、果胶酶0.02-0.05、蜂蜜13-17、蔗糖7-9、酸奶菌粉4-6、明胶1-3、藜麦1-3、橘籽1-3、鲜豌豆1-3、苹果2-4、花菜1-3。

2. 根据权利要求1所述的蜂蜜酸奶的制备方法, 其特征在于: 包括以下步骤:

一、将红心火龙果洗净后放入1%的盐水内浸泡十分钟后, 捞出, 清水洗涤后沥干, 放在在温度为95℃条件下漂烫5分钟; 漂烫后捞出, 流水降温, 打浆, 后用8层纱布过滤后再加入果胶酶, 在温度为50℃条件下保温3小时, 得到火龙果汁;

二、将藜麦、橘籽混合加入3-4倍的水, 大火煮开后, 冷却过滤, 得到药汁; 将鲜豌豆、苹果、花菜混合加入1-2倍的水, 打浆后过滤, 得到水果汁; 将药汁和水果汁混合, 用10层纱布过滤后, 得到营养液;

三、将蜂蜜中加入4-6%的水稀释后加入3-5%的碳酸钙搅拌均匀, 静置10-20分钟中和, 其中水中添加2-3%的淘米水; 将静置后的蜂蜜置于70℃环境下, 超声波灭菌10-12分钟;

四、取10%的鲜牛奶, 在该鲜牛奶中加入酸奶菌粉, 37℃静置培养12-14小时后, 得到活化后的混合菌种; 接着, 连续3次对该混合菌种进行37℃、24h的活化扩培, 得到驯化后的发酵液, 在活化扩培过程中, 依次按照3%、6%、9%的梯度添加灭菌后的蜂蜜;

五、将剩余的90%的鲜牛奶中加入火龙果汁、营养液、果胶、蔗糖以及剩余的蜂蜜, 搅匀, 调配得到原料乳; 将原料乳加热至95℃左右, 保温5分钟, 然后冷却至42-45℃; 冷却后的原料乳中加入发酵液进行接种, 接种后的原料乳放入41-43℃的温度中恒温发酵, 产生凝乳后立即移入温度为4℃的冰箱, 后熟24小时, 即得藜麦保健蜂蜜酸奶。

一种藜麦保健蜂蜜酸奶及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品技术领域,尤其涉及一种藜麦保健蜂蜜酸奶及其制备方法。

背景技术

[0002] 由于蜂蜜的营养成分丰富,其含有的大量还原糖能够转化成为乳酸,促进大分子物质的转化,同时也能起到普通酸奶生产中添加蔗糖增加甜味、缓和酸度、提高粘度等作用。蜂蜜发酵酸奶是利用食品生物技术,采用微生物发酵的原理,以蜂蜜为主要碳源,脱脂乳粉为主要氮源,在多种酶类的作用下,经过乳酸菌发酵,将蜂蜜中丰富的糖类转化为乳酸,形成的一种既有普通酸奶的营养和风味,又有蜂蜜特有清香和酸甜味,同时具有二者双重营养和保健功能的新型酸奶,是一种有广阔发展前景的乳制品。因此,蜂蜜发酵酸奶的营养更加丰富,并具有较高的保健价值。蜜奶结合,既减少牛奶的消耗量,又为蜂蜜深加工提供一条很好的途径。蜂蜜酸奶在酸奶原有营养结构上增加蜂蜜特有的营养成分和保健功效,是一种老少皆宜的营养保健品。

[0003] 蜂蜜含有很多营养成分,其中以糖类最多,含量达 75%以上,而其所含的有机酸、酶类等物质,表现出一定的抑菌性,对酸奶发酵有影响。

[0004] 蜂蜜含有多种有机酸,溶于水呈酸性,如直接加入到原料乳将会影响菌种的生长和引起部分乳蛋白变性而影响酸奶的品质。。

发明内容

[0005] 本发明目的就是为了弥补已有技术的缺陷,提供一种藜麦保健蜂蜜酸奶及其制备方法。

[0006] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种藜麦保健蜂蜜酸奶,各原料组分之间的重量配比为:鲜牛奶180-220、红心火龙果20-30、果胶酶0.02-0.05、蜂蜜13-17、蔗糖7-9、酸奶菌粉4-6、明胶1-3、藜麦1-3、橘籽1-3、鲜豌豆1-3、苹果2-4、花菜1-3。

[0007] 所述的蜂蜜酸奶的制备方法,包括以下步骤:

一、将红心火龙果洗净后放入1%的盐水中浸泡十分钟后,捞出,清水洗涤后沥干,放在温度为95℃条件下漂烫5分钟;漂烫后捞出,流水降温,打浆,后用8层纱布过滤后再加入果胶酶,在温度为50℃条件下保温3小时,得到火龙果汁;

二、将藜麦、橘籽混合加入3-4倍的水,大火煮开后,冷却过滤,得到药汁;将鲜豌豆、苹果、花菜混合加入1-2倍的水,打浆后过滤,得到水果汁;将药汁和水果汁混合,用10层纱布过滤后,得到营养液;

三、将蜂蜜中加入4-6%的水稀释后加入3-5%的碳酸钙搅拌均匀,静置10-20分钟中和,其中水中添加2-3%的淘米水;将静置后的蜂蜜置于70℃环境下,超声波灭菌10-12分钟;

四、取10%的鲜牛奶,在该鲜牛奶中加入酸奶菌粉,37℃静置培养12-14小时后,得到活化后的混合菌种;接着,连续3次对该混合菌种进行37℃、24h的活化扩培,得到驯化后的发

酵液,在活化扩培过程中,依次按照3%、6%、9%的梯度添加灭菌后的蜂蜜;

五、将剩余的90%的鲜牛奶中加入火龙果汁、营养液、果胶、蔗糖以及剩余的蜂蜜,搅匀,调配得到原料乳;将原料乳加热至95℃左右,保温5分钟,然后冷却至42-45℃;冷却后的原料乳中加入发酵液进行接种,接种后的原料乳放入41-43℃的温度中恒温发酵,产生凝乳后立即移入温度为4℃的冰箱,后熟24小时,即得藜麦保健蜂蜜酸奶。

[0008] 本发明的优点是:由于蜂蜜的营养成分丰富,其含有的大量还原糖能够转化成为乳酸,促进大分子物质的转化,同时也能起到普通酸奶生产中添加蔗糖增加甜味、缓和酸度、提高粘度等作用。蜂蜜发酵酸奶是利用食品生物技术,采用微生物发酵的原理,以蜂蜜为主要碳源,脱脂乳粉为主要氮源,在多种酶类的作用下,经过乳酸菌发酵,将蜂蜜中丰富的糖类转化为乳酸,形成的一种既有普通酸奶的营养和风味,又有蜂蜜特有清香和酸甜味,同时具有二者双重营养和保健功能的新型酸奶,是一种有广阔发展前景的乳制品。因此,蜂蜜发酵酸奶的营养更加丰富,并具有较高的保健价值。蜜奶结合,既减少牛奶的消耗量,又为蜂蜜深加工提供一条很好的途径。蜂蜜酸奶在酸奶原有营养结构上增加蜂蜜特有的营养成分和保健功效,是一种老少皆宜的营养保健品。

[0009] 蜂蜜含有很多营养成分,其中以糖类最多,含量达 75%以上,而其所含的有机酸、酶类等物质,表现出一定的抑菌性,对酸奶发酵有影响。

[0010] 蜂蜜含有多种有机酸,溶于水呈酸性,如直接加入到原料乳将会影响菌种的生长和引起部分乳蛋白变性而影响酸奶的品质,

本发明工艺做出的蜂蜜酸奶,风味好,口感佳,且采用藜麦、豌豆等作为原料,使得做出来的酸奶还具备了增强机体功能等保健功效。

具体实施方式

[0011] 一种藜麦保健蜂蜜酸奶,各原料组分之间的重量配比为:鲜牛奶180、红心火龙果20、果胶酶0.02、蜂蜜13、蔗糖7、酸奶菌粉4、明胶1、藜麦1、橘籽1、鲜豌豆1、苹果2、花菜1。

[0012] 所述的蜂蜜酸奶的制备方法,包括以下步骤:

一、将红心火龙果洗净后放入1%的盐水内浸泡十分钟后,捞出,清水洗涤后沥干,放在在温度为95℃条件下漂烫5分钟;漂烫后捞出,流水降温,打浆,后用8层纱布过滤后再加入果胶酶,在温度为50℃条件下保温3小时,得到火龙果汁;

二、将藜麦、橘籽混合加入3倍的水,大火煮开后,冷却过滤,得到药汁;将鲜豌豆、苹果、花菜混合加入1倍的水,打浆后过滤,得到水果汁;将药汁和水果汁混合,用10层纱布过滤后,得到营养液;

三、将蜂蜜中加入4%的水稀释后加入3%的碳酸钙搅拌均匀,静置10分钟中和,其中水中添加2%的淘米水;将静置后的蜂蜜置于70℃环境下,超声波灭菌10分钟;

四、取10%的鲜牛奶,在该鲜牛奶中加入酸奶菌粉,37℃静置培养12小时后,得到活化后的混合菌种;接着,连续3次对该混合菌种进行37℃、24h的活化扩培,得到驯化后的发酵液,在活化扩培过程中,依次按照3%、6%、9%的梯度添加灭菌后的蜂蜜;

五、将剩余的90%的鲜牛奶中加入火龙果汁、营养液、果胶、蔗糖以及剩余的蜂蜜,搅匀,调配得到原料乳;将原料乳加热至95℃左右,保温5分钟,然后冷却至42℃;冷却后的原料乳中加入发酵液进行接种,接种后的原料乳放入41℃的温度中恒温发酵,产生凝乳后立即移

入温度为4℃的冰箱,后熟24小时,即得藜麦保健蜂蜜酸奶。