



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102178140 A

(43) 申请公布日 2011.09.14

(21) 申请号 201010573544.9

(22) 申请日 2010.12.01

(71) 申请人 李良

地址 523120 广东省东莞市东城区东平街
138号1座1301房

(72) 发明人 李良

(74) 专利代理机构 东莞市冠诚知识产权代理有
限公司 44272

代理人 张作林

(51) Int. Cl.

A23L 1/068(2006.01)

A23L 1/08(2006.01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

鲜沙果石榴皮保健果冻

(57) 摘要

本发明涉及一种鲜沙果石榴皮保健果冻的配方和制作工艺。其配方为：鲜沙果汁 8.5～9%，石榴皮汁 1～1.5%，奶粉 4.5～6%，白砂糖 8～10%，蜂蜜 10～13%，卡拉胶 0.5～0.7%，香味剂 0.04%，柠檬酸 0.15%，磁化水加至全部配方的 100%。其制备方法是：1) 先制备鲜沙果石榴皮混合汁；2) 然后将白砂糖 8～10%、奶粉 4.5～6% 和卡拉胶 0.5～0.7% 干混，并加入到磁化水中浸泡；直至渐渐溶解，再加入剩余的磁化水，磁化水加至全部配方的 100%；3) 加热煮沸；4) 加入鲜沙果石榴皮混合汁、蜂蜜 10～13%，再煮沸；5) 过滤；6) 加入柠檬酸 0.15% 和香味剂 0.04%；7) 杀菌；8) 形成成品。本发明既能迎合儿童多变的口味需要又能缓解小儿腹泻，符合我国传统药食同源的理念。

1. 一种鲜沙果石榴皮保健果冻原料配方为：鲜沙果汁 8.5～9%，石榴皮汁 1～1.5%，奶粉 4.5～6%，白砂糖 8～10%，蜂蜜 10～13%，卡拉胶 0.5～0.7%，香味剂 0.04%，柠檬酸 0.15%，磁化水加至全部配方的 100%。

2. 一种鲜沙果石榴皮保健果冻的制备方法是：

1) 先制备鲜沙果石榴皮混合汁；鲜沙果、石榴皮各经挑选、冲洗、晾干、搅汁、过滤；用 150 目的过滤网过滤，过滤后，滤渣排出，取鲜沙果汁 8.5～9%，石榴皮汁 1～1.5%，鲜沙果石榴皮汁混合留待备用；

2) 然后将白砂糖 8～10%、奶粉 4.5～6% 和卡拉胶 0.5～0.7% 干混，并加入到磁化水中浸泡；直至渐渐溶解，再加入剩余的磁化水，磁化水加至全部配方的 100%；

3) 加热煮沸，在沸腾状态下保温 20～30 分钟；

4) 加入鲜沙果石榴皮混合汁、蜂蜜 10～13%，再煮沸；煮沸并保持 15 分钟；

5) 过滤；用 150 目的过滤网过滤，过滤后，滤渣排出；

6) 加入柠檬酸 0.15% 和香味剂 0.04%；

7) 杀菌；在 120℃～150℃ 条件下灭菌 10s～40s；

8) 降温至 38℃～40℃，按定量要求灌装、密封，送至冷藏室保存、成冻、形成成品；得鲜沙果石榴皮保健果冻。

鲜沙果石榴皮保健果冻

技术领域

[0001] 本发明涉及一种具有保健作用的果冻的配方和制作工艺,尤其涉及一种鲜沙果石榴皮保健果冻的配方和制作工艺。

背景技术

[0002] 果冻是一种西方甜食,呈半固体状,由食用明胶加水、糖、果汁制成。果冻的主要成分是水 and 卡拉胶。卡拉胶是一种膳食纤维,对人体肠道功能有一定益处,果冻生产厂家在果冻中会加入少量果汁和果浆,还有一些品牌的果冻里面有直接从水果中取出的果肉,虽然这些果汁果肉有一定营养,但是相比直接食用水果,其营养成分就低了很多。另外,果冻生产厂家也会在果冻中添加一些营养强化剂,添加一些 Vc 和乳酸钙等,以提高果冻的营养价值。

[0003] 口味分为黄桃·蜜桃果肉果冻、香橙味果冻爽、蜜桔果肉果冻、柠檬味果冻爽、果肉优酪果冻、果汁果冻、葡萄风味果冻爽、凤梨味果冻、芒果味布丁、芦荟荔枝味椰果果冻、荔枝味布丁、苹果风味果冻爽、什锦味果冻……,目的是迎合儿童、青少年和一部分喜爱果冻的成人多变的口味需要;但是,目前市场上还未见到既能迎合儿童多变的口味需要又能满足现代保健生活需要的果冻。

发明内容

[0004] 本发明要解决的技术问题是提供一种既能迎合儿童多变的口味需要又能缓解小儿腹泻的鲜沙果石榴皮保健果冻配方和制作工艺。

[0005] 该鲜沙果石榴皮保健果冻原料配方为:鲜沙果汁 8.5~9%,石榴皮汁 1~1.5%,奶粉 4.5~6%,白砂糖 8~10%,蜂蜜 10~13%,卡拉胶 0.5~0.7%,香味剂 0.04%,柠檬酸 0.15%,磁化水加至全部配方的 100%。

[0006] 其制备方法是:

[0007] 1) 先制备鲜沙果石榴皮混合汁;鲜沙果、石榴皮各经挑选、冲洗、晾干、搅汁、过滤;用 150 目的过滤网过滤,过滤后,滤渣排出,取鲜沙果汁 8.5~9%,石榴皮汁 1~1.5%,鲜沙果石榴皮汁混合留待备用;

[0008] 2) 然后将白砂糖 8~10%、奶粉 4.5~6%和卡拉胶 0.5~0.7%干混,并加入到磁化水中浸泡;直至渐渐溶解,再加入剩余的磁化水,磁化水加至全部配方的 100%;

[0009] 3) 加热煮沸,在沸腾状态下保温 20~30 分钟;

[0010] 4) 加入鲜沙果石榴皮混合汁、蜂蜜 10~13%,再煮沸;煮沸并保持 15 分钟;

[0011] 5) 过滤;用 150 目的过滤网过滤,过滤后,滤渣排出;

[0012] 6) 加入柠檬酸 0.15%和香味剂 0.04%;

[0013] 7) 杀菌;在 120℃~150℃条件下灭菌 10s~40s;

[0014] 8) 降温至 38℃~40℃,按定量要求灌装、密封,送至冷藏室保存、成冻、形成成品;得鲜沙果石榴皮保健果冻。

[0015] 本发明的有益效果是：既能迎合儿童多变的口味需要又能缓解小儿腹泻，符合我国传统药食同源的理念，将保健药品融合到儿童喜爱的零食中，更容易被接受，成人食用也是有百益而无一害。

具体实施方式

[0016] 实施例一

[0017] 按配方：鲜沙果汁 8.5 ~ 9%，石榴皮汁 1 ~ 1.5%，奶粉 4.5 ~ 6%，白砂糖 8 ~ 10%，蜂蜜 10 ~ 13%，卡拉胶 0.5 ~ 0.7%，香味剂 0.04%，柠檬酸 0.15%，磁化水加至全部配方的 100%。

[0018] 和加工方法：

[0019] 步骤一：鲜沙果、石榴皮挑选→冲洗→晾干→搅汁→过滤→鲜沙果汁石榴皮汁混合液留待备用。

[0020] 步骤二：将白砂糖、奶粉、卡拉胶干混并加入到磁化水中→浸泡→加热煮沸→加入鲜沙果石榴皮混合汁、蜂蜜→再煮沸→过滤→加入柠檬酸和香味剂→杀菌→灌装→密封→送至冷藏室保存、成冻、形成成品；得鲜沙果石榴皮保健果冻。

[0021] 取配料：鲜沙果汁 8.5Kg，石榴皮汁 1Kg，奶粉 6Kg，白砂糖 8Kg，蜂蜜 10Kg，卡拉胶 0.5Kg，香味剂 0.04Kg，柠檬酸 0.15Kg，磁化水加至全部配方的 100Kg。

[0022] 以下述步骤生产鲜沙果石榴皮保健果冻：

[0023] 1) 先制备鲜沙果石榴皮混合汁；鲜沙果、石榴皮各经挑选、冲洗、晾干、搅汁、过滤；用 150 目的过滤网过滤，过滤后，滤渣排出，取鲜沙果汁 8.5Kg，石榴皮汁 1Kg，鲜沙果石榴皮汁混合留待备用；

[0024] 2) 然后将白砂糖 8Kg、奶粉 6Kg 和卡拉胶 0.5Kg 干混，并加入到磁化水中浸泡；直至渐渐溶解，再加入剩余的磁化水，磁化水加至全部配方的 100Kg；

[0025] 3) 加热煮沸，在沸腾状态下保温 20 ~ 30 分钟；

[0026] 4) 加入鲜沙果石榴皮混合汁、蜂蜜 10Kg，再煮沸；煮沸并保持 15 分钟；

[0027] 5) 过滤；用 150 目的过滤网过滤，过滤后，滤渣排出；

[0028] 6) 加入柠檬酸 0.15Kg 和香味剂 0.04Kg；

[0029] 7) 杀菌；在 120℃ ~ 150℃ 条件下灭菌 10s ~ 40s；

[0030] 8) 降温至 38℃ ~ 40℃，按定量要求灌装、密封，送至冷藏室保存、成冻、形成成品；得约 5000 个 20g/ 每个的鲜沙果石榴皮保健果冻。

[0031] 适合 2.5 岁 -5 岁儿童食用，每日不超过 4 个为宜。

[0032] 实施例二

[0033] 除配料为：鲜沙果汁 9Kg，石榴皮汁 1.5Kg，奶粉 4.5Kg，卡拉胶 0.7Kg，磁化水加至全部配方的 100Kg 外，其余配料和生产工艺与实施例一相同。得约 5000 个 20g/ 每个的鲜沙果石榴皮保健果冻。

[0034] 适合 5 岁以上儿童食用，每日不超过 6 个为宜。