



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 109170468 A

(43)申请公布日 2019.01.11

(21)申请号 201811154146.6

(22)申请日 2018.09.30

(71)申请人 四川威多信科技有限公司

地址 644000 四川省成都市成华区羊子山路68号4栋1单元20层8号

(72)发明人 刘正文

(74)专利代理机构 北京联瑞联丰知识产权代理  
事务所(普通合伙) 11411

代理人 郑自群

(51) Int. Cl.

A23L 2/39(2006.01)

A23L 33/18(2016.01)

A23L 33/15(2016.01)

A23L 33/125(2016.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种植物多肽全餐固体饮料及其制备方法

(57)摘要

本发明涉及固体饮料技术领域,特别涉及一种植物多肽全餐固体饮料,包括如下重量比例的原料:核桃粉50~60%,大豆肽粉15~25%,山药粉5~10%,枣粉5~10%,玉米低聚肽粉5~8%,核桃肽0.5~1%,复合维生素0.3~0.8%,植物多糖0.3~0.8%。本发明制备方法包括:将核桃肽、植物多糖粉碎后与水搅拌混合,加入核桃粉、大豆肽粉、山药粉、枣粉、玉米低聚肽粉继续搅拌混合,加入复合维生素均质反应,然后减压浓缩、喷雾干燥、计量包装得到植物蛋白固体饮料。本发明固体饮料配方设计科学、营养搭配合理,各成分相互增益,具有提高免疫力、降脂抗疲劳的功效。

1. 一种植物多肽全餐固体饮料,其特征在於:包括如下重量比例的原料:核桃粉50~60%,大豆肽粉15~25%,山药粉5~10%,枣粉5~10%,玉米低聚肽粉5~8%,核桃肽0.5~1%,复合维生素0.3~0.8%,植物多糖0.3~0.8%。

2. 根据权利要求1所述的植物多肽全餐固体饮料,其特征在於:包括如下重量比例的原料:核桃粉58.33%,大豆肽粉20%,山药粉6.7%,枣粉6.7%,玉米低聚肽粉6.6%,核桃肽0.67%,复合维生素0.5%,植物多糖0.5%。

3. 根据权利要求1或2所述的植物多肽全餐固体饮料,其特征在於:所述复合维生素包括维生素C、维生素E、维生素D、维生素B中的多种。

4. 根据权利要求1或2所述的植物多肽全餐固体饮料,其特征在於:所述植物多糖为海藻多糖、壳聚糖、甜菊糖、低聚果糖中的一种或几种。

5. 一种权利要求1所述的植物多肽全餐固体饮料的制备方法,其特征在於:包括如下步骤:

(1) 按重量比称取核桃粉、大豆肽粉、山药粉、枣粉、玉米低聚肽粉,研磨粉碎过200~300目筛,混合均匀得混合物;

(2) 将核桃肽、植物多糖粉碎过200~300目筛得细粉,混合后与水按质量比为1:30~80混合均匀,搅拌混合15~30min,加入步骤(1)的混合物,继续搅拌混合20~40min,加入复合维生素均质反应5~10分钟,然后减压浓缩至原体积的20~30%,浓缩液经喷雾干燥,计量包装得到植物蛋白固体饮料。

6. 根据权利要求5所述的植物多肽全餐固体饮料的制备方法,其特征在於:步骤(2)所述搅拌温度为30~50℃,搅拌速度为500~800r/min。

7. 根据权利要求5所述的植物多肽全餐固体饮料的制备方法,其特征在於:步骤(2)所述均质温度为30~50℃,均质压力为10~20MPa。

8. 根据权利要求5所述的植物多肽全餐固体饮料的制备方法,其特征在於:步骤(2)所述减压浓缩温度为30~50℃,压力为0.01~0.05MPa。

## 一种植物多肽全餐固体饮料及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及固体饮料技术领域,特别涉及一种植物多肽全餐固体饮料及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 随着人们生活水平的提高,人们对高热量、高脂肪食品和精细食品摄入量大大增加,而植物蛋白的摄取量相对减少,从而忽略了膳食营养的平衡性。营养学家调查表明,在我国由于人们摄取多聚糖不足而引起的高血脂、肥胖症、胆结石、脂肪肝、糖尿病及肠癌等呈上升趋势,因此人们应注意饮食对自身健康的影响。

[0003] 蛋白质饮料而言,大都以大豆蛋白、谷类纤维、果胶、果糖为主要原料,辅以多种维生素及矿物质,可补充蛋白质,不仅是人体重要的营养物质,而且具有控制体重和营养保健作用。目前,现有的植物蛋白饮料搭配不合理,或者辅助成分搭配不协调,不利于人体的吸收,无法满足人体需求。

### 发明内容

[0004] 本发明要解决的技术问题是克服上述缺陷,提供一种植物多肽全餐固体饮料及其制备方法,本发明固体饮料配方设计科学、营养搭配合理、口感醇香、使用方便、质量稳定,且制备方法简单、易操作、适于工业化大生产。

[0005] 为了解决上述技术问题,本发明的技术方案为:

[0006] 一种植物多肽全餐固体饮料,包括如下重量比例的原料:核桃粉50~60%,大豆肽粉15~25%,山药粉5~10%,枣粉5~10%,玉米低聚肽粉5~8%,核桃肽0.5~1%,复合维生素0.3~0.8%,植物多糖0.3~0.8%。

[0007] 优选的,一种植物多肽全餐固体饮料,包括如下重量比例的原料:包括如下重量比例的原料:核桃粉58.33%,大豆肽粉20%,山药粉6.7%,枣粉6.7%,玉米低聚肽粉6.6%,核桃肽0.67%,复合维生素0.5%,植物多糖0.5%。

[0008] 优选的,所述复合维生素包括维生素C、维生素E、维生素D、维生素B中的多种。

[0009] 优选的,所述植物多糖为海藻多糖、壳聚糖、甜菊糖、低聚果糖中的一种或几种。

[0010] 本发明的另一目的是提供一种植物多肽全餐固体饮料的制备方法,包括如下步骤:

[0011] (1) 按重量比称取核桃粉、大豆肽粉、山药粉、枣粉、玉米低聚肽粉,研磨粉碎过200~300目筛,混合均匀得混合物;

[0012] (2) 将核桃肽、植物多糖粉碎过200~300目筛得细粉,混合后与水按质量比为1:30~80混合均匀,搅拌混合15~30min,加入步骤(1)的混合物,继续搅拌混合20~40min,加入复合维生素均质反应5~10分钟,然后减压浓缩至原体积的20~30%,浓缩液经喷雾干燥,计量包装得到植物蛋白固体饮料。

[0013] 优选的,步骤(2)所述搅拌温度为30~50℃,搅拌速度为500~800r/min。

[0014] 优选的,步骤(2)所述均质温度为30~50℃,均质压力为10~20MPa。

[0015] 优选的,步骤(2)所述减压浓缩温度为30~50℃,压力为0.01~0.05MPa。

[0016] 与现有技术相比本发明的有益效果是:

[0017] 本发明植物蛋白固体饮料配方设计科学、营养搭配合理、口感醇香、使用方便、质量稳定,安全无任何添加剂,健康、方便、快捷,具有提高免疫力、清凉解毒、降脂抗疲劳等功效,可以满足人们对营养保健双重功效的追求。本发明固体饮料的制备方法简单可行,易于工业化生产,制得的固体饮料含有多种活性物质,口感良好,易于被消费者接受。

## 具体实施方式

[0018] 下面对本发明的具体实施方式作进一步说明。在此需要说明的是,对于这些实施方式的说明用于帮助理解本发明,但并不构成对本发明的限定。此外,下面所描述的本发明各个实施方式中所涉及的技术特征只要彼此之间未构成冲突就可以相互组合。

[0019] 实施例1

[0020] 一种植物多肽全餐固体饮料,包括如下重量比例的原料:核桃粉50%,大豆肽粉25%,山药粉10%,枣粉8%,玉米低聚肽粉5.4%,核桃肽0.5%,维生素C0.3%,维生素B0.5%,海藻多糖0.3%。

[0021] 一种植物多肽全餐固体饮料的制备方法,包括如下步骤:

[0022] (1)按重量比称取核桃粉、大豆肽粉、山药粉、枣粉、玉米低聚肽粉,研磨粉碎过200目筛,混合均匀得混合物;

[0023] (2)将核桃肽、植物多糖粉碎过200目筛得细粉,混合后与水按质量比为1:30混合均匀,在30℃下以500r/min速度搅拌混合30min,加入步骤(1)的混合物,继续搅拌混合20min,加入复合维生素在30℃、10MPa下均质反应10分钟,然后在30℃、0.01MPa下减压浓缩至原体积的30%,浓缩液经喷雾干燥,计量包装得到植物蛋白固体饮料。

[0024] 实施例2

[0025] 一种植物多肽全餐固体饮料,包括如下重量比例的原料:核桃粉58.33%,大豆肽粉20%,山药粉6.7%,枣粉6.7%,玉米低聚肽粉6.6%,核桃肽0.67%,复合维生素0.5%,植物多糖0.5%。

[0026] 一种植物多肽全餐固体饮料的制备方法,包括如下步骤:

[0027] (1)按重量比称取核桃粉、大豆肽粉、山药粉、枣粉、玉米低聚肽粉,研磨粉碎过300目筛,混合均匀得混合物;

[0028] (2)将核桃肽、植物多糖粉碎过300目筛得细粉,混合后与水按质量比为1:50混合均匀,在40℃下以600r/min速度搅拌混合20min,加入步骤(1)的混合物,继续搅拌混合30min,加入复合维生素在40℃、15MPa下均质反应8分钟,然后在40℃、0.03MPa下减压浓缩至原体积的25%,浓缩液经喷雾干燥,计量包装得到植物蛋白固体饮料。

[0029] 实施例3

[0030] 一种植物多肽全餐固体饮料,包括如下重量比例的原料:核桃粉60%,大豆肽粉15%,山药粉5%,枣粉10%,玉米低聚肽粉8%,核桃肽0.9%,维生素E0.3%,壳聚糖0.3%、低聚果糖0.5%。

[0031] 一种植物多肽全餐固体饮料的制备方法,包括如下步骤:

[0032] (1) 按重量比称取核桃粉、大豆肽粉、山药粉、枣粉、玉米低聚肽粉,研磨粉碎过300目筛,混合均匀得混合物;

[0033] (2) 将核桃肽、植物多糖粉碎过300目筛得细粉,混合后与水按质量比为1:80混合均匀,在50℃下以500r/min速度搅拌混合20min,加入步骤(1)的混合物,继续搅拌混合30min,加入复合维生素在50℃、15MPa下均质反应10分钟,然后在40℃、0.05MPa下减压浓缩至原体积的20%,浓缩液经喷雾干燥,计量包装得到植物蛋白固体饮料。

[0034] 实施例4

[0035] 一种植物多肽全餐固体饮料,包括如下重量比例的原料:核桃粉60%,大豆肽粉20%,山药粉8%,枣粉5%,玉米低聚肽粉5%,核桃肽%,维生素D0.5%,甜菊糖0.5%。

[0036] 一种植物多肽全餐固体饮料的制备方法,包括如下步骤:

[0037] (1) 按重量比称取核桃粉、大豆肽粉、山药粉、枣粉、玉米低聚肽粉,研磨粉碎过200~300目筛,混合均匀得混合物;

[0038] (2) 将核桃肽、植物多糖粉碎过200目筛得细粉,混合后与水按质量比为1:80混合均匀,在50℃下以500r/min速度搅拌混合15min,加入步骤(1)的混合物,继续搅拌混合20min,加入复合维生素在50℃、20MPa下均质反应5min,然后在50℃、0.05MPa下减压浓缩至原体积的20%,浓缩液经喷雾干燥,计量包装得到植物蛋白固体饮料。

[0039] 以上为本发明较佳实施例,只适用于帮助理解本发明实施例的原理;同时,对于本领域的一般技术人员,依据本实施例,在具体实施方式以及应用范围上均会有改变之处,综上所述,本说明书内容不应理解为对本发明的限制。