



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106615497 A

(43)申请公布日 2017.05.10

(21)申请号 201611105011.1

(22)申请日 2016.12.05

(71)申请人 张洪霞

地址 163714 黑龙江省大庆市龙凤区化祥
路935-2-101

(72)发明人 张洪霞

(74)专利代理机构 北京酷爱智慧知识产权代理
有限公司 11514

代理人 安娜

(51) Int. Cl.

A23F 5/24(2006.01)

A23C 11/06(2006.01)

A23C 9/152(2006.01)

A23C 9/156(2006.01)

权利要求书1页 说明书8页

(54)发明名称

咖啡豆奶饮料及其制备方法

(57)摘要

本发明涉及咖啡豆奶饮料及其制备方法,所述的咖啡豆奶饮料包括如下重量份数的原料:咖啡粉30份~50份,大豆30份~50份,脱脂牛奶20份~30份,复合维生素0.2份~0.5份,羧甲基纤维素钠0.5份~0.8份,食盐0.02份~1份,黄原胶0.02份~0.05份,海藻酸钠0.01份~0.03份,乳糖5份~10份,琼脂0.1份~0.5份,食用香料0.5份~0.8份、果脯10份~20份和水40份~50份。根据本发明的咖啡豆奶饮料,将豆奶、牛奶与咖啡按照科学组配成的咖啡豆奶饮料,再加入果脯等配料,其风味和营养具有互补性,既满足了咖啡嗜好者的营养需求,又促进了豆奶和牛奶的吸收,具有很好地商业前景。

1. 一种咖啡豆奶饮料,其特征在于,包括如下重量份数的原料:

咖啡粉30份~50份,大豆30份~50份,脱脂牛奶20份~30份,复合维生素0.2份~0.5份,羧甲基纤维素钠0.5份~0.8份,食盐0.02份~1份,黄原胶0.02份~0.05份,海藻酸钠0.01份~0.03份,乳糖5份~10份,琼脂0.1份~0.5份,食用香料0.5份~0.8份、果脯10份~20份和水40份~50份。

2. 如权利要求1所述的咖啡豆奶饮料,其特征在于,所述复合维生素包括维生素A、维生素B2和维生素E,且所述维生素A、所述维生素B2和所述维生素E的质量比为1:(1~2):(1~3)。

3. 如权利要求1所述的咖啡豆奶饮料,其特征在于,所述食用香料至少包括多香果、大茴香、肉桂、小豆蔻、丁香、茴香、肉豆蔻、芹菜、罗勒、紫苏叶和芥子中的一种。

4. 如权利要求1~3任一项所述的咖啡豆奶饮料的制备方法,其特征在于,包括如下步骤:

S101:将咖啡豆进行研磨,然后过筛,以得到粒径为10目~30目的咖啡粉,然后将所述咖啡粉装入过滤装置中,再用8倍~15倍所述咖啡粉重量且温度为80℃~90℃的水浸泡10min~15min,以得到咖啡液,再将所述咖啡液进行浓缩,以得到1倍~2倍所述咖啡粉重量的咖啡浓缩液;

S102:将颗粒饱满无杂质的大豆进行脱皮处理,然后用温度为75℃~85℃的水浸泡0.3h~2h,再将浸泡过的大豆进行磨浆操作,直至得到不小于95%的颗粒的粒径达到160目~180目,然后进行离心操作,以得到豆奶;

S103:将所述步骤S101得到的咖啡浓缩液、所述步骤S102得到的豆奶与脱脂牛奶、复合维生素、羧甲基纤维素钠、食盐、黄原胶、海藻酸钠、乳糖和琼脂混合,然后将混合液的温度加热到75℃~80℃,并经25kPa~35kPa的真空处理后,向混合液中加入食用香料;

S104:将新鲜的水果切成大小均匀的果块,然后将所述果块浸入含有氯化钙、亚硫酸钠、氯化钠和磷酸二氢钾的混合溶液中浸泡1h~3h后,冲洗干净并沥干水分,然后向所述果块中加入所述果块重量1倍~5倍的糖、所述果块重量0.1倍~0.5倍的羧甲基纤维素钠和所述果块重量的1倍~5倍的柠檬酸,然后搅拌并用微波处理1h~3h,以得到果脯;

S105:将所述果脯加入到所述步骤S103处理过的混合液中,然后在118℃~120℃温度下将所述混合液进行灭菌处理5min~20min,以得到咖啡豆奶饮料。

5. 根据权利要求4所述的咖啡豆奶饮料的制备方法,其特征在于,在所述步骤S102中进行磨浆操作时,依次经过砂轮磨和胶体磨进行磨浆操作。

6. 根据权利要求4所述的咖啡豆奶饮料的制备方法,其特征在于,在所述步骤S102中,离心操作的时间为3min~8min,转速为1000r/min~3000r/min。

7. 根据权利要求4所述的咖啡豆奶饮料的制备方法,其特征在于,在所述步骤S103中,真空处理的时间为5min~20min。

8. 根据权利要求4所述的咖啡豆奶饮料的制备方法,其特征在于,在所述步骤S104中,混合溶液中的所述氯化钙的质量分数为1%~3%,所述亚硫酸钠的质量分数为2%~5%,所述氯化钠的质量分数为2%~4%,所述磷酸二氢钾的质量分数为1%~5%。

9. 根据权利要求4所述的咖啡豆奶饮料的制备方法,其特征在于,在所述步骤S104中,所述水果至少包括苹果、香蕉、猕猴桃、蓝莓、圣女果、菠萝、杏、青梅、山楂和酸角中的一种。

咖啡豆奶饮料及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种咖啡豆奶饮料及其制备方法。

背景技术

[0002] 咖啡 (coffee) 是采用经过烘焙的咖啡豆 (咖啡属植物的种子) 所制作出来的饮料, 咖啡是世界性的三大饮料之一, 是极具个性化的饮品。我国虽然以茶饮料为主, 近年来咖啡饮料在国民中已日益成为一种文化和时尚。咖啡原产非洲, 但在欧美各国已流行数百年之久。由于咖啡具有口感丰富、回味好、浓郁的香气以及特有的味觉感受, 不久就由西方传到了东方, 近年来在我国也开始广泛流行, 尤其是一些速溶咖啡, 成为很多办公室族群和上学读书的孩子们的最爱。但是, 速溶咖啡中会添加很多食品添加剂, 对人体造成食品安全隐患, 而且咖啡中的营养成分也比较单一, 越来越无法满足人们对功能性饮料的需求。

发明内容

[0003] 本发明的一个目的在于提出一种咖啡豆奶饮料。

[0004] 根据本发明的咖啡豆奶饮料, 包括如下重量份数的原料: 咖啡粉30份~50份, 大豆30份~50份, 脱脂牛奶20份~30份, 复合维生素0.2份~0.5份, 羧甲基纤维素钠0.5份~0.8份, 食盐0.02份~1份, 黄原胶0.02份~0.05份, 海藻酸钠0.01份~0.03份, 乳糖5份~10份, 琼脂0.1份~0.5份, 食用香料0.5份~0.8份、果脯10份~20份和水40份~50份。

[0005] 根据本发明的咖啡豆奶饮料, 其中, 豆奶是所有豆类食品中所吸收的大豆营养比率最高的, 可达98%。豆奶中所含的微量成分异黄酮, 对人体具有防癌和防止骨质疏松, 以及预防更年期疾病等保健作用。而咖啡香气浓郁, 风味独特, 所含的咖啡因能加速大脑皮层和心血管兴奋, 解除疲劳。而脱脂牛奶除含有牛奶中丰富的营养成分以外, 其脂肪含量下降到0.5%以下, 完全满足现代人高蛋白, 低脂肪的要求。将豆奶、牛奶与咖啡按照科学组配成的咖啡豆奶饮料, 再加入果脯等配料, 其风味和营养具有互补性, 既满足了咖啡嗜好者的营养需求, 又促进了豆奶和牛奶的吸收, 具有很好地商业前景。

[0006] 另外, 根据本发明上述咖啡豆奶饮料的制备方法, 还可以具有如下附加的技术特征:

[0007] 进一步地, 所述复合维生素包括维生素A、维生素B2和维生素E, 且所述维生素A、所述维生素B2和所述维生素E的质量比为1:(1~2):(1~3)。

[0008] 进一步地, 所述食用香料至少包括多香果、大茴香、肉桂、小豆蔻、丁香、茴香、肉豆蔻、芹菜、罗勒、紫苏叶和芥子中的一种。

[0009] 本发明的另一个目的在于提出上述的咖啡豆奶饮料的制备方法。

[0010] 所述的咖啡豆奶饮料的制备方法, 包括如下步骤: S101: 将咖啡豆进行研磨, 然后过筛, 以得到粒径为10目~30目的咖啡粉, 然后将所述咖啡粉装入过滤装置中, 再用8倍~15倍所述咖啡粉重量且温度为80℃~90℃的水浸泡10min~15min, 以得到咖啡液, 再将所述咖啡液进行浓缩, 以得到1倍~2倍所述咖啡粉重量的咖啡浓缩液; S102: 将颗粒饱满无杂

质的大豆进行脱皮处理,然后用温度为75℃~85℃的水浸泡0.3h~2h,再将浸泡过的大豆进行磨浆操作,直至得到不小于95%的颗粒的粒径达到160目~180目,然后进行离心操作,以得到豆奶;S103:将所述步骤S101得到的咖啡浓缩液、所述步骤S102得到的豆奶与脱脂牛奶、复合维生素、羧甲基纤维素钠、食盐、黄原胶、海藻酸钠、乳糖和琼脂混合,然后将混合液的温度加热到75℃~80℃,并经25kPa~35kPa的真空处理后,向混合液中加入食用香料;S104:将新鲜的水果切成大小均匀的果块,然后将所述果块浸入含有氯化钙、亚硫酸钠、氯化钠和磷酸二氢钾的混合溶液中浸泡1h~3h后,冲洗干净并沥干水分,然后向所述果块中加入所述果块重量1倍~5倍的糖、所述果块重量0.1倍~0.5倍的羧甲基纤维素钠和所述果块重量的1倍~5倍的柠檬酸,然后搅拌并用微波处理1h~3h,以得到果脯;S105:将所述果脯加入到所述步骤S103处理过的混合液中,然后在118℃~120℃温度下将所述混合液进行灭菌处理5min~20min,以得到咖啡豆奶饮料。

[0011] 另外,根据本发明上述咖啡豆奶饮料的制备方法,还可以具有如下附加的技术特征:

[0012] 进一步地,在所述步骤S102中进行磨浆操作时,依次经过砂轮磨和胶体磨进行磨浆操作。

[0013] 进一步地,在所述步骤S102中,离心操作的时间为3min~8min,转速为1000r/min~3000r/min。

[0014] 进一步地,在所述步骤S103中,真空处理的时间为5min~20min。

[0015] 进一步地,在所述步骤S104中,混合溶液中的所述氯化钙的质量分数为1%~3%,所述亚硫酸钠的质量分数为2%~5%,所述氯化钠的质量分数为2%~4%,所述磷酸二氢钾的质量分数为1%~5%。

[0016] 进一步地,在所述步骤S104中,所述水果至少包括苹果、香蕉、猕猴桃、蓝莓、圣女果、菠萝、杏、青梅、山楂和酸角中的一种。

[0017] 本发明的附加方面和优点将在下面的描述中部分给出,部分将从下面的描述中变得明显,或通过本发明的实践了解到。

具体实施方式

[0018] 下面将结合具体实施例对本发明的技术方案进行详细的描述。以下实施例仅用于更加清楚地说明本发明的技术方案,因此只是作为示例,而不能以此来限制本发明的保护范围。

[0019] 下述实施例中的实验方法,如无特殊说明,均为常规方法。下述实施例中所用的试验材料,如无特殊说明,均为自常规生化试剂商店购买得到的。

[0020] 需要注意的是,除非另有说明,本申请使用的技术术语或者科学术语应当为本发明所属领域技术人员所理解的通常意义。

[0021] 本发明提供了一种咖啡豆奶饮料,包括如下重量份数的原料:咖啡粉30份~50份,大豆30份~50份,脱脂牛奶20份~30份,复合维生素0.2份~0.5份,羧甲基纤维素钠0.5份~0.8份,食盐0.02份~1份,黄原胶0.02份~0.05份,海藻酸钠0.01份~0.03份,乳糖5份~10份,琼脂0.1份~0.5份,食用香料0.5份~0.8份、果脯10份~20份和水40份~50份。具体地,所述复合维生素包括维生素A、维生素B2和维生素E,且所述维生素A、所述维生素B2和所

述维生素E的质量比为1:(1~2):(1~3),所述食用香料至少包括多香果、大茴香、肉桂、小豆蔻、丁香、茴香、肉豆蔻、芹菜、罗勒、紫苏叶和芥子中的一种。

[0022] 根据本发明的咖啡豆奶饮料,其中,豆奶是所有豆类食品中所吸收的大豆营养比率最高的,可达98%。豆奶中所含的微量成分异黄酮,对人体具有防癌和防止骨质疏松,以及预防更年期疾病等保健作用。而咖啡香气浓郁,风味独特,所含的咖啡因能加速大脑皮层和心血管兴奋,解除疲劳。而脱脂牛奶除含有牛奶中丰富的营养成分以外,其脂肪含量下降到0.5%以下,完全满足现代人高蛋白,低脂肪的要求。将豆奶、牛奶与咖啡按照科学组配成的咖啡豆奶饮料,再加入果脯等配料,其风味和营养具有互补性,既满足了咖啡嗜好者的营养需求,又促进了豆奶和牛奶的吸收,具有很好地商业前景。

[0023] 所述的咖啡豆奶饮料的制备方法,包括如下步骤:

[0024] S101:将深度烘焙的新鲜且未受潮的咖啡豆进行研磨,然后过筛,以得到粒径为10目~30目的咖啡粉,然后将所述咖啡粉装入过滤装置中,再用8倍~15倍所述咖啡粉重量且温度为80℃~90℃的水浸泡10min~15min,以得到咖啡液,再将所述咖啡液进行浓缩,以得到1倍~2倍所述咖啡粉重量的咖啡浓缩液。深度烘焙的咖啡豆酸味儿较轻,冲煮后香醇,后劲足。

[0025] S102:首先将大豆过筛以去除沙土及碎豆,然后通过垂直吸风道以去除轻杂质,再用磁选机去除磁性物质,再通过比重去石机去掉石子,以得到颗粒饱满无杂质的大豆;将所述颗粒饱满无杂质的大豆进行脱皮处理,然后用温度为75℃~85℃的水浸泡0.3h~2h,再将浸泡过的大豆进行磨浆操作,直至得到不小于95%的颗粒的粒径达到160目~180目,然后进行离心操作,以得到豆奶。大豆在磨浆之前要进行浸泡操作,以软化细胞组织,降低磨浆时能耗与磨损,提高胶体分散程度和悬浮性,增加得率。浸泡不足,蛋白体膜较硬;浸泡过度,蛋白体膜过软。发明人经试验验证,用温度为75℃~85℃的水浸泡0.3h~2h,由于浸泡的时间较短,可避免由于微生物繁殖导致腐败,且利于规模化、连续化生产。且经过磨浆操作,得到不小于95%的颗粒的粒径达到160目~180目后有利于提高蛋白质的收得率。

[0026] S103:将所述步骤S101得到的咖啡浓缩液、所述步骤S102得到的豆奶与脱脂牛奶、复合维生素、羧甲基纤维素钠、食盐、黄原胶、海藻酸钠、乳糖和琼脂混合,然后将混合液的温度加热到75℃~80℃,并经25kPa~35kPa的真空处理后,向混合液中加入食用香料。在咖啡豆奶饮料中加入食盐和糖,可以使甜味儿柔和、舒适,并且当食盐浓度适当时,有助于蛋白质离子带电形成 ξ 电位,使蛋白质粒子间因同性电荷的斥力而不易凝聚,对咖啡豆奶起稳定作用。当食盐的重量含量低于0.02份时,对改善咖啡豆奶品质的作用效果不佳;当食盐的重量含量超过1份时,使咖啡豆奶的电解质浓度变大而使 ξ 电位下降,会引起蛋白质聚沉,产品略带咸味儿,颗粒物增多,口感不佳。

[0027] S104:将新鲜的水果切成大小均匀的果块,然后将所述果块浸入含有氯化钙、亚硫酸钠、氯化钠和磷酸二氢钾的混合溶液中浸泡1h~3h后,冲洗干净并沥干水分,然后向所述果块中加入所述果块重量1倍~5倍的糖、所述果块重量0.1倍~0.5倍的羧甲基纤维素钠和所述果块重量的1倍~5倍的柠檬酸,然后搅拌并用微波处理1h~3h,以得到果脯;

[0028] S105:将所述果脯加入到所述步骤S103处理过的混合液中,然后在118℃~120℃温度下将所述混合液进行灭菌处理5min~20min,以得到咖啡豆奶饮料。果脯营养丰富,极易被人体所吸收,果脯的添加增加了咖啡豆奶的风味和营养。且果脯在制备过程中采用微

波,使得加工时间短,最大限度地保持了水果原有得品质和风味,且在微波场的作用下,一开始内部就被加热,水分迅速汽化并向表面迁移,在果块上形成无数的微细孔洞,使组织疏松膨化。这些微细孔洞能加速糖分的渗入,从而使渗糖速度加快,在一定时间内,由于渗糖多,果脯外形也变得较为饱满。

[0029] 下面通过具体实施例详细描述本发明。

[0030] 实施例1

[0031] 实施例1提出了一种咖啡豆奶饮料,包括如下重量份数的原料:咖啡粉30份,大豆50份,脱脂牛奶20份,维生素A 0.1份,维生素B2 0.2份,维生素E 0.2份,羧甲基纤维素钠0.5份,食盐1份,黄原胶0.02份,海藻酸钠0.03份,乳糖5份,琼脂0.5份,罗勒0.1份,丁香0.4份、果脯20份和水40份。

[0032] 其制备方法,包括如下步骤:

[0033] (1) 将深度烘焙的新鲜且未受潮的咖啡豆进行研磨,然后过筛,以得到粒径为10目的咖啡粉,然后将所述咖啡粉装入过滤装置中,再用15倍所述咖啡粉重量且温度为80℃的水浸泡15min,以得到咖啡液,再将所述咖啡液进行浓缩,以得到1倍所述咖啡粉重量的咖啡浓缩液。

[0034] (2) 首先将大豆过筛以去除沙土及碎豆,然后通过垂直吸风道以去除轻杂质,再用磁选机去除磁性物质,再通过比重去石机去掉石子,以得到颗粒饱满无杂质的大豆;将所述颗粒饱满无杂质的大豆进行脱皮处理,然后用温度为85℃的水浸泡2h,再将浸泡过的大豆进行磨浆操作,直至得到不小于95%的颗粒的粒径达到180目,然后进行离心操作,离心操作的时间为8min,转速为1000r/min,以得到豆奶。

[0035] (3) 将所述步骤(1)得到的咖啡浓缩液、所述步骤(2)得到的豆奶与脱脂牛奶、维生素A、维生素B2、维生素E、羧甲基纤维素钠、食盐、黄原胶、海藻酸钠、乳糖和琼脂混合,然后将混合液的温度加热到75℃,并经35kPa的真空处理5min后,向混合液中加入罗勒和丁香。

[0036] (4) 将新鲜的苹果、香蕉、猕猴桃和杏切成大小均匀的果块,然后将所述果块浸入含有质量分数为1%的氯化钙、质量分数为5%的亚硫酸钠、质量分数为2%的氯化钠和质量分数为5%的磷酸二氢钾的混合溶液中浸泡1h后,冲洗干净并沥干水分,然后向所述果块中加入所述果块重量5倍的糖、所述果块重量0.1倍的羧甲基纤维素钠和所述果块重量的5倍的柠檬酸,然后搅拌并用微波处理1h,以得到果脯;

[0037] (5) 将所述果脯加入到所述步骤(3)处理过的混合液中,然后在120℃温度下将所述混合液进行灭菌处理5min,以得到咖啡豆奶饮料。

[0038] 实施例2

[0039] 实施例2提出了一种咖啡豆奶饮料,包括如下重量份数的原料:咖啡粉50份,大豆30份,脱脂牛奶30份,维生素A 0.05份,维生素B2 0.05份,维生素E 0.1份,羧甲基纤维素钠0.8份,食盐0.02份,黄原胶0.05份,海藻酸钠0.01份,乳糖10份,琼脂0.1份,多香果0.2份,紫苏叶0.3份、果脯20份、和水45份。

[0040] 其制备方法,包括如下步骤:

[0041] (1) 将深度烘焙的新鲜且未受潮的咖啡豆进行研磨,然后过筛,以得到粒径为30目的咖啡粉,然后将所述咖啡粉装入过滤装置中,再用8倍所述咖啡粉重量且温度为90℃的水浸泡10min,以得到咖啡液,再将所述咖啡液进行浓缩,以得到2倍所述咖啡粉重量的咖啡浓

缩液。

[0042] (2) 首先将大豆过筛以去除沙土及碎豆,然后通过垂直吸风道以去除轻杂质,再用磁选机去除磁性物质,再通过比重去石机去掉石子,以得到颗粒饱满无杂质的大豆;将所述颗粒饱满无杂质的大豆进行脱皮处理,然后用温度为75℃的水浸泡0.3h,再将浸泡过的大豆依次经过砂轮磨和胶体磨进行磨浆操作,直至得到不小于95%的颗粒的粒径达到160目,然后进行离心操作,离心操作的时间为3min,转速为3000r/min,以得到豆奶。

[0043] (3) 将所述步骤(1)得到的咖啡浓缩液、所述步骤(2)得到的豆奶与脱脂牛奶、维生素A、维生素B2、维生素E、羧甲基纤维素钠、食盐、黄原胶、海藻酸钠、乳糖和琼脂混合,然后将混合液的温度加热到80℃,并经25kPa的真空处理20min后,向混合液中加入多香果和紫苏叶。

[0044] (4) 将新鲜的圣女果、菠萝和酸角切成大小均匀的果块,然后将所述果块浸入含有质量分数为3%的氯化钙、质量分数为2%的亚硫酸钠、质量分数为4%的氯化钠和质量分数为1%的磷酸二氢钾的混合溶液中浸泡3h后,冲洗干净并沥干水分,然后向所述果块中加入所述果块重量1倍的糖、所述果块重量0.5倍的羧甲基纤维素钠和所述果块重量的1倍的柠檬酸,然后搅拌并用微波处理3h,以得到果脯;

[0045] (5) 将所述果脯加入到所述步骤(3)处理过的混合液中,然后在118℃温度下将所述混合液进行灭菌处理20min,以得到咖啡豆奶饮料。

[0046] 实施例3

[0047] 实施例3提出了一种咖啡豆奶饮料,包括如下重量份数的原料:咖啡粉40份,大豆40份,脱脂牛奶25份,维生素A 0.1份,维生素B2 0.15份,维生素E 0.15份,羧甲基纤维素钠0.6份,食盐0.5份,黄原胶0.03份,海藻酸钠0.02份,乳糖7份,琼脂0.3份,肉桂0.2份,大茴香0.2份,芹菜0.2份、果脯15份和水50份。

[0048] 其制备方法,包括如下步骤:

[0049] (1) 将深度烘焙的新鲜且未受潮的咖啡豆进行研磨,然后过筛,以得到粒径为20目的咖啡粉,然后将所述咖啡粉装入过滤装置中,再用12倍所述咖啡粉重量且温度为85℃的水浸泡12min,以得到咖啡液,再将所述咖啡液进行浓缩,以得到1.5倍所述咖啡粉重量的咖啡浓缩液。

[0050] (2) 首先将大豆过筛以去除沙土及碎豆,然后通过垂直吸风道以去除轻杂质,再用磁选机去除磁性物质,再通过比重去石机去掉石子,以得到颗粒饱满无杂质的大豆;将所述颗粒饱满无杂质的大豆进行脱皮处理,然后用温度为80℃的水浸泡1.2h,再将浸泡过的大豆进行磨浆操作,直至得到不小于95%的颗粒的粒径达到170目,然后进行离心操作,离心操作的时间为14min,转速为2000r/min,以得到豆奶。

[0051] (3) 将所述步骤(1)得到的咖啡浓缩液、所述步骤(2)得到的豆奶与脱脂牛奶、维生素A、维生素B2、维生素E、羧甲基纤维素钠、食盐、黄原胶、海藻酸钠、乳糖和琼脂混合,然后将混合液的温度加热到78℃,并经30kPa的真空处理13min后,向混合液中加入肉桂、大茴香和芹菜。

[0052] (4) 将新鲜的山楂、青梅、杏和圣女果切成大小均匀的果块,然后将所述果块浸入含有质量分数为2%的氯化钙、质量分数为3%的亚硫酸钠、质量分数为3%的氯化钠和质量分数为3%的磷酸二氢钾的混合溶液中浸泡2h后,冲洗干净并沥干水分,然后向所述果块中

加入所述果块重量3倍的糖、所述果块重量0.3倍的羧甲基纤维素钠和所述果块重量的3倍的柠檬酸,然后搅拌并用微波处理2h,以得到果脯;

[0053] (5)所述果脯加入到所述步骤(3)处理过的混合液中,然后在119℃温度下将所述混合液进行灭菌处理13min,以得到咖啡豆奶饮料。

[0054] 对比例1

[0055] 对比例1与实施例1的区别仅在于,对比例1在步骤(3)中未加入食盐,其余配方和步骤均相同。

[0056] 对比例2

[0057] 对比例2与实施例1的区别仅在于,对比例2在步骤(3)中加入的食盐的重量份数为2份,其余配方和步骤均相同。

[0058] 比较实施例1与对比例1和对比例2制备的咖啡豆奶饮料的口感及稳定性,结果见表1。

[0059] 表1实施例1、对比例1和对比例2制备的咖啡豆奶饮料的口感评价

[0060]

	食盐的重量份数	口感	稳定性
实施例1	1份	柔和,适中	没有颗粒物,且静置无沉淀
对比例1	0份	偏甜	没有颗粒物,但静置3天以后出现沉淀
对比例2	2份	略带咸味,口感不佳	含有颗粒物,静置时沉淀较多

[0061] 通过比较实施例1与对比例1和对比例2可以看出,当不添加食盐时,咖啡豆奶饮料中没有颗粒物,但静置3天以后会出现沉淀,说明不添加食盐的咖啡豆奶饮料比较不稳定;而添加添加1份食盐时,咖啡豆奶饮料中没有颗粒物,且静置时无沉淀生成,是因为适当的食盐浓度有助于蛋白质粒子带电形成 ξ 电位,使蛋白质粒子间因同性电荷的斥力而不易凝聚,对咖啡豆奶起稳定作用;但是当添加2份食盐时,咖啡豆奶饮料中出现颗粒物,且静置时沉淀较多,因为当食盐浓度增大使得豆奶的电解质浓度变大从而使 ξ 电位下降,引起蛋白质聚沉。另外,添加1份食盐后改善了对比例1不添加食盐时的偏甜得口味,使得其口感更加柔和,适中,而食盐量加到2份时,所制备的咖啡豆奶饮料便略带咸味,口感不佳,说明适当的添加食盐改善了咖啡豆奶饮料的口感。

[0062] 对比例3

[0063] 对比例3与实施例1的区别仅在于,对比例3在制备咖啡豆奶饮料时,未向其中加入果脯,制备方法中的步骤(1)与步骤(2)与实施例1相同,而步骤(3)具体为:将所述步骤(1)得到的咖啡浓缩液、所述步骤(2)得到的豆奶与脱脂牛奶、维生素A、维生素B2、维生素E、羧甲基纤维素钠、食盐、黄原胶、海藻酸钠、乳糖和琼脂混合,然后将混合液的温度加热到75℃,并经35kPa的真空处理5min后,向混合液中加入罗勒和丁香,然后在120℃温度下将所述混合液进行灭菌处理5min,以得到咖啡豆奶饮料。

[0064] 对比例4

[0065] 对比例4与实施例2的区别仅在于,对比例4在制备咖啡豆奶饮料时,未向其中加入果脯,制备方法中的步骤(1)与步骤(2)与实施例1相同,而步骤(3)具体为:将所述步骤(1)

得到的咖啡浓缩液、所述步骤(2)得到的豆奶与脱脂牛奶、维生素A、维生素B2、维生素E、羧甲基纤维素钠、食盐、黄原胶、海藻酸钠、乳糖和琼脂混合,然后将混合液的温度加热到80℃,并经25kPa的真空处理20min后,向混合液中加入多香果和紫苏叶,然后在118℃温度下将所述混合液进行灭菌处理20min,以得到咖啡豆奶饮料。

[0066] 对比例5

[0067] 对比例5与实施例3的区别仅在于,对比例5在制备咖啡豆奶饮料时,未向其中加入果脯,制备方法中的步骤(1)与步骤(2)与实施例1相同,而步骤(3)具体为:将所述步骤(1)得到的咖啡浓缩液、所述步骤(2)得到的豆奶与脱脂牛奶、维生素A、维生素B2、维生素E、羧甲基纤维素钠、食盐、黄原胶、海藻酸钠、乳糖和琼脂混合,然后将混合液的温度加热到78℃,并经30kPa的真空处理13min后,向混合液中加入肉桂、大茴香和芹菜,然后在119℃温度下将所述混合液进行灭菌处理13min,以得到咖啡豆奶饮料。

[0068] 比较各实施例与各对比例制备的咖啡豆奶饮料的口感,结果见表2。

[0069] 表2各实施例与各对比例制备的咖啡豆奶饮料的口感评价对比

[0070]

	口感
实施例1	带有果味儿,且酸甜适中
对比例3	口感单一
实施例2	酸甜适中,保持部分果味儿
对比例4	口感略单一
实施例3	果味儿适中
对比例5	口感单一,偏甜

[0071] 通过比较各实施例与各对比例可以得出,不加入果脯的咖啡豆奶饮料口感比较单一,而加入果脯的咖啡豆奶饮料因为加入的果脯口味儿的不同,呈现了不同的风味儿,且由于含量适当,保持了部分果味儿,口感更好,且营养更高。

[0072] 咖啡豆奶饮料效果试验:选取60名18岁~60岁年龄段的人作为试用对象,其中男性30名,女性30名,所选人员均为食欲和精神不振者,另外,女生均伴有面部发黄等症状,将所选人员随机分为3组,每组20人,一、二、三组分别饮用实施例1、实施例2和实施例3所制备的咖啡豆奶饮料,饮用方法为每天2~3次,每次150mm~250mm,连续饮用30天后,观察其效果,结果见表3。

[0073] 效果标准:

[0074] 显效:面部发黄症状消失,皮肤红润有光泽,精神状态好,食欲大增;

[0075] 有效:面部发黄症状减轻,精神状态有所改善,恢复食欲;

[0076] 无效:饮用后没有任何变化。

[0077] 表3咖啡豆奶效果试验记录

[0078]

	第一组	第二组	第三组
显效	90%	92%	90%
有效	8%	5%	7%
无效	2%	3%	3%

[0079] 咖啡豆奶饮料效果试验结果中可以看出,长期饮用咖啡豆奶饮料有助于改善精神状态,并能增加食欲,这是因为咖啡豆奶中的咖啡因具有刺激交感神经,刺激肠胃分泌胃酸,促进消化、防止胃胀、促进肠胃蠕动等功效,另外大豆蛋白的补充吸收改善了饮用者面部发黄等症状,长期饮用后,皮肤变得红润有光泽,白里透红,从而改善饮用者的精神状态,使其恢复青春和自信。

[0080] 综上,根据本发明的咖啡豆奶饮料,其中,豆奶是所有豆类食品中所吸收的大豆营养比率最高的,可达98%。豆奶中所含的微量成分异黄酮,对人体具有防癌和防止骨质疏松,以及预防更年期疾病等保健作用。而咖啡香气浓郁,风味独特,所含的咖啡因能加速大脑皮层和心血管兴奋,解除疲劳。而脱脂牛奶除含有牛奶中丰富的营养成分以外,其脂肪含量下降到0.5%以下,完全满足现代人高蛋白,低脂肪的要求。将豆奶、牛奶与咖啡按照科学组配成的咖啡豆奶饮料,再加入果脯等配料,其风味和营养具有互补性,既满足了咖啡嗜好者的营养需求,又促进了豆奶和牛奶的吸收,具有很好地商业前景。

[0081] 在本说明书的描述中,参考术语“一个实施例”、“一些实施例”、“示例”、“具体示例”、或“一些示例”等的描述意指结合该实施例或示例描述的具体特征、结构、材料或者特点包含于本发明的至少一个实施例或示例中。在本说明书中,对上述术语的示意性表述不必针对的是相同的实施例或示例。而且,描述的具体特征、结构、材料或者特点可以在任一个或多个实施例或示例中以合适的方式结合。此外,在不相互矛盾的情况下,本领域的技术人员可以将本说明书中描述的不同实施例或示例以及不同实施例或示例的特征进行结合和组合。

[0082] 尽管上面已经示出和描述了本发明的实施例,可以理解的是,上述实施例是示例性的,不能理解为对本发明的限制,本领域的普通技术人员在本发明的范围内可以对上述实施例进行变化、修改、替换和变型。