



[12] 发明专利说明书

[21] ZL 专利号 91108545.9

[51]Int.Cl⁵

[45]授权公告日 1994年1月5日

A23G 9/04

[24]颁证日 93.10.10

[21]申请号 91108545.9

[22]申请日 91.9.2

[73]专利权人 吉林省农业科学院大豆研究所

地址 136100吉林省公主岭市省农科院大豆所

[72]发明人 刘兆庆 孙洪斌 侯升运 周卫疆

乔凌媛 于海莉 南喜平 李海棠

官玉华 孙卓

A23L 1/36

[74]专利代理机构 农业部专利事务所

代理人 林祥明

说明书页数:

附图页数:

[54]发明名称 花生冰淇淋的生产工艺

[57]摘要

本发明属冷饮食品的制作方法，其工艺流程为：花生经清洗、烘烤、脱皮、粉碎、胶体磨处理、配料、湿热处理、冷却、加入添加剂（稳定剂、香精等）、混匀、老化、冷冻等即制成成品。本发明具有原料来源充足，工艺简单合理、营养丰富，色、香、味俱佳等特点。

1、一种花生冰淇淋的制作方法，其特征在于主要工艺流程为：原料经清选、烘烤、胶体磨处理、配料湿热处理、冷却、加入稳定剂、混匀、老化、凝冻处理，

(1)原料及其配比为（重量比），花生：糖：奶粉：淀粉=6—10：14—20：1—3：2—4，

(2)烘烤温度控制80—180℃；烘烤时间微波5—20分钟，红外线20—50分钟；

(3)湿热处理的蒸汽压力0.5—3kg/cm²，温度95—140℃，时间10—20分钟。

2、根据权利要求1所述的方法，其特征在于上胶体磨时，加水量为花生重量的10倍。

3、根据权利要求1所述的方法，其特征在于向冰淇淋中加入0.05—0.2%稳定剂海藻酸钠。

4、根据权利要求1所述的方法，其特征在于向冰淇淋中加入0.2—0.5%的香精。

说明书

花生冰淇淋的生产工艺

本发明属冷饮食品的制作方法。

花生，其脂肪含量为44—56%，蛋白质30%，此外还含有多种维生素和丰富的矿物质元素，因此，花生有“绿色牛奶”、“第一营养品”和“长寿果”之美称，具有很高的食用价值和医用价值，所以花生在点心、面包、饮料、小食品等方面得到了充分的利用，但由于花生在赋香及色泽上难以得到一致满意的结果，所以在冷饮食品中始终未能得到很好的应用。

本发明的目的旨在克服上述缺点，对社会提供一种营养丰富，营养成分平衡，风味独特，价格低廉，色、香、味俱佳的冷饮食品，即花生冰淇淋、雪糕等冷饮制品，这种冷饮食品保持了花生天然的风味和营养成分，具有营养丰富、组织细腻、色泽洁白、风味独特、具芳香味等特点。

以下叙述本发明的主要内容：

花生冷饮制品的配料比（重量比）为：花生：糖：奶粉：淀粉=6—10：14—20：1—3：2—4；再加入0.05—0.2%的稳定剂，0.2—0.5%的香精。

图1为本发明工艺流程图。

(1)选择籽粒饱满，无虫蛀粒，无发芽粒，无霉变粒的优质花生，清选除杂。

(2)除杂后的花生经烘烤赋香，可以采用微波、红外线、锅炒等方式烘烤，温度控制在80—180℃之间，其中微波烘烤时间为5—20分钟，红外线烘烤时间为20—50分钟，锅炒以炒热而不糊为标准。其中以微波烘烤最佳，由于微波的独特的加热方式，既保证了花生不至于因局部过热而出现焦糊现象，同时也能使其香味均匀，色泽洁白，从而使产品既洁白细腻，又香味纯正。

(3)烘烤的花生应迅速冷却至常温，然后脱皮（冷却后脱皮易脱尽），粉碎，脱皮的目的是保证产品的色泽和组织细腻。

(4)粉碎后的花生加入10倍的水，经胶体磨处理，使其粒度在5 μ m以下，以确保其产品细腻。

(5)将以上花生乳同糖、奶粉、淀粉按前述配比混匀后，经湿热蒸汽处理，其蒸汽压力为0.5—3kg/cm²，温度为95—140℃，时间10—20分钟，从而达到充分熟化、灭菌的目的。

(6)将湿热处理后的混合物，迅速冷却至60℃以下，按前述比例加入稳定剂

(如海藻酸钠)和香精,混合后进入老化阶段。

(7)老化的目的在于增加混合物的粘度,增加空气的溶解量,以利于膨胀率的提高和适口性的增强,老化时间可采用4—5℃保温10小时以上。

以下结合实施例详细叙述本发明的实施过程:

(1)选择籽粒饱满,无虫蛀粒,无发芽粒,无霉变粒的优质花生5千克,清选除杂。

(2)除杂后的花生在2450兆赫,温度120℃的微波中烘烤12分钟。

(3)烘烤的花生应迅速冷却至常温,然后脱皮,粉碎。其粉碎的程度以能通过胶体磨为宜。

(4)上述处理的花生粉加入50公斤的水,经胶体磨处理3次,使其粒度在 $5\mu\text{m}$ 以下,然后加入糖15公斤,奶粉1.5公斤,淀粉3公斤混合均匀后进行熟化灭菌。

(5)熟化灭菌的温度为120℃,压力为 $2\text{kg}/\text{cm}^2$,保温20分钟。

(6)将湿热处理后的混合物,迅速冷却至60℃以下,然后加入100克稳定剂海藻酸钠和20毫升香精,同时可根据当地消费者对甜度的要求,酌情加入3克糖精。

(7)将上述物料混匀后放置于4—5℃的老化缸中,保温10小时以上,然后进入冰淇淋机。

本发明较已有技术相比具有如下显著特点:

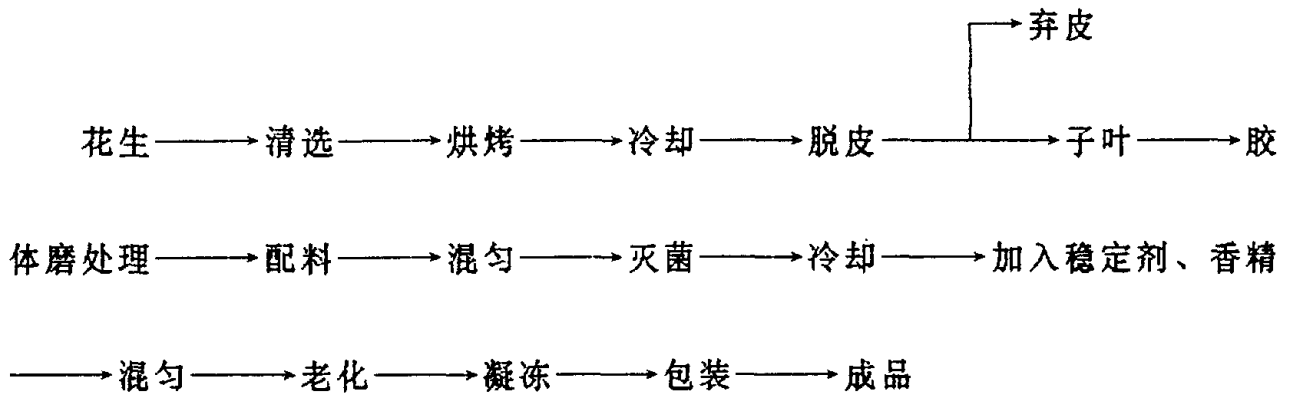
(1)工艺简单新颖,设备投资少,原料配比合理,由于本工艺中采用花生与奶粉配对,使其氨基酸互补,从而大大提高了其营养价值。

(2)采用微波等加热方式,这样即可使其香味独特均匀,又可使冰淇淋机色泽洁白。

(3)以花生为主要原料制作冷饮食品,为花生深加工开辟了广阔前景。

(4)本发明制作的冰淇淋等冷饮制品,既含有丰富的维生素和矿物质元素,同时又具有低胆固醇等特点,食后不会引起心血管疾病和肥胖症。

说明书附图



图

1