



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104982636 A

(43) 申请公布日 2015. 10. 21

(21) 申请号 201510370561. 5

(22) 申请日 2015. 06. 30

(71) 申请人 防城港市盛吉科技有限公司

地址 538001 广西壮族自治区防城港市港口
区云南路(天马大厦)东侧怡景花园 1
栋 2 单元 6 层 503 号房

(72) 发明人 刘华青 卓成忠

(74) 专利代理机构 深圳市诺正专利商标代理事
务所(普通合伙) 44336

代理人 邹蓝 沈艳尼

(51) Int. Cl.

A23G 9/42(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种芒果葛根冰淇淋

(57) 摘要

本发明公开了一种芒果葛根冰淇淋,该配方是以鲜葛根、奶粉、奶油、芒果浓缩液等不含蔗糖原料与适宜的饮用水制备而成,是一种具有解表退热,生津止渴、疏通肠胃等保健功效绿色冰淇淋。

1. 一种芒果葛根冰淇淋,其特征是,它由下述重量份的原料制成:鲜葛根 40 ~ 60 份、奶粉 3 ~ 10 份,奶油 5 ~ 15 份,卵磷脂 0.3 ~ 0.5 份,羧甲基纤维素钠 0.1 ~ 0.3 份,海藻酸钠 0.1 ~ 0.5 份,明胶 0.3 ~ 0.6 份,单硬脂酸甘油酯 0.5 ~ 1.0 份,芒果浓缩液 1.0 ~ 4.0 份,水 50 ~ 60 份。

2. 根据权利要求 1 所述的一种芒果葛根冰淇淋,其特征是,它由下述重量份的原料制成:鲜葛根 40 份、奶粉 3 份,奶油 5 份,卵磷脂 0.3 份,羧甲基纤维素钠 0.1 份,海藻酸钠 0.1 份,明胶 0.3 份,单硬脂酸甘油酯 0.5 份,芒果浓缩液 1.0 份,水 50 份。

3. 根据权利要求 1 所述的一种芒果葛根冰淇淋,其特征是,它由下述重量份的原料制成:鲜葛根 55 份、奶粉 6 份,奶油 9 份,卵磷脂 0.3 份,羧甲基纤维素钠 0.2 份,海藻酸钠 0.4 份,明胶 0.5 份,单硬脂酸甘油酯 0.7 份,芒果浓缩液 3 份,水 60 份。

一种芒果葛根冰淇淋

技术领域

[0001] 本发明涉及一种冰淇淋食品,尤其涉及一种芒果葛根冰淇淋。

背景技术

[0002] 葛根的药用价值极高,素有“亚洲人参”之美誉,常食能调节人体机能,增强体质,提高机体抗病能力,抗衰延年,永葆青春活力,而芒果所含有的维生素A的前体胡萝卜素成分特别高,是所有水果中少见的,其次维生素C含量也不低。矿物质、蛋白质、脂肪、糖类等,也是其主要营养成分,两者结合是一种天然的健康保健食品,用葛根加芒果制作成口感细腻、柔滑、清凉的芒果葛根冰淇淋是目前市场上必须的健康解暑佳品。

发明内容

[0003] 为了克服现有技术中的不足,本发明的目的是提供一种口感细腻、柔滑、清凉的芒果葛根冰淇淋。

[0004] 本发明所提供的一种芒果葛根冰淇淋,由下述重量份的原料制成:鲜葛根40~60份、奶粉3~10份,奶油5~15份,卵磷脂0.3~0.5份,羧甲基纤维素钠0.1~0.3份,海藻酸钠0.1~0.5份,明胶0.3~0.6份,单硬脂酸甘油酯0.5~1.0份,芒果浓缩液1.0~4.0份,水50~60份。

[0005] 优选1是,由下述重量份的原料制成:鲜葛根40份、奶粉3份,奶油5份,卵磷脂0.3份,羧甲基纤维素钠0.1份,海藻酸钠0.1份,明胶0.3份,单硬脂酸甘油酯0.5份,芒果浓缩液1.0份,水50份。

[0006] 优选2是,由下述重量份的原料制成:鲜葛根55份、奶粉6份,奶油9份,卵磷脂0.3份,羧甲基纤维素钠0.2份,海藻酸钠0.4份,明胶0.5份,单硬脂酸甘油酯0.7份,芒果浓缩液3份,水60份。

[0007] 该冰淇淋是以葛根为原料,配以芒果浓缩液等不含蔗糖成分,配方简单,易于推广到工业规模生产,口感细腻、柔滑、清凉,具有解表退热,生津止渴、疏通肠胃等保健功效。

具体实施方式

[0008] 下面结合具体实施例,对本发明进一步详细的阐述,但本发明的实施方式并局限于实施例表示的范围,这些实施例仅用于说明本发明,而并非用于限制本发明的范围,此外,在阅读本发明的内容后,本领域的技术人员可以对本发明作各种修改,这些等价变化同样落入本发明所附权利要求书所限定的范围。

[0009] 实施例1

一种芒果葛根冰淇淋,由以下原料按重量份配比制成:鲜葛根40份、奶粉3份,奶油5份,卵磷脂0.3份,羧甲基纤维素钠0.1份,海藻酸钠0.1份,明胶0.3份,单硬脂酸甘油酯0.5份,芒果浓缩液1.0份,水50份,按上述份量取鲜葛根洗净粉碎后,用10倍量的水浸泡0.5-1h,然后煎煮1-2h,过滤出药渣后的煎煮液用柠檬酸调节pH值为6.5-7.0,搅拌至均匀

后过滤,滤液就是葛根总黄酮提取液,然后减压浓缩至水分含量约 15%,加入相应份量卵磷脂、单硬脂酸甘油酯、奶油、奶粉、芒果浓缩液高速搅拌使其均匀,再加入水和羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、明胶搅拌均匀成乳化体,分装入杯,凝冻成型。

[0010] 实施例 2

一种芒果葛根冰淇淋,由以下原料按重量份配比制成:鲜葛根 55 份、奶粉 6 份,奶油 9 份,卵磷脂 0.3 份,羧甲基纤维素钠 0.2 份,海藻酸钠 0.4 份,明胶 0.5 份,单硬脂酸甘油酯 0.7 份,芒果浓缩液 3 份,水 60 份,按上述份量取鲜葛根洗净粉碎后,用 10 倍量的水浸泡 0.5-1h,然后煎煮 1-2h,过滤出药渣后的煎煮液用柠檬酸调节 pH 值为 6.5-7.0,搅拌至均匀后过滤,滤液就是葛根总黄酮提取液,然后减压浓缩至水分含量约 15%,加入相应份量卵磷脂、单硬脂酸甘油酯、奶油、奶粉、芒果浓缩液高速搅拌使其均匀,再加入水和羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、明胶搅拌均匀成乳化体,分装入杯,凝冻成型。

[0011] 该冰淇淋不含任何蔗糖成分,口感细腻、柔滑、清凉,具有解表退热,生津止渴、疏通肠胃等保健功效,做出来的冰淇淋保留葛根原有的药用功效,有效清风寒,净表邪,解肌热,止烦渴。