(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 112244131 A
(43)申请公布日 2021.01.22

(21)申请号 202011134517.1

(22)申请日 2020.10.21

(71)申请人 湖南新中意食品有限公司
地址 415400 湖南省常德市津市市嘉山工业新区嘉山大道8号

(72)发明人 庞凯平 邓声安 胡志

(74)专利代理机构 北京广技专利代理事务所(特殊普通合伙) 11842
代理人 张国香

(51)Int.Cl.
A23G 3/48(2006.01)
A23G 3/40(2006.01)
A23G 3/36(2006.01)
A23G 3/42(2006.01)
A23G 3/54(2006.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种酥糖及其生产方法

(57)摘要

本发明公开了一种酥糖，由以下重量百分比的成分组成：蓝莓汁5-8%、赤豆粉1-2%、花生仁2-5%、核桃仁1-2%、茶油3-5%、桂花0.2-0.3%、芝麻3-6%、蜂蜜1-5%、饴糖6-10%和砂糖余量。在生产过程中，本发明充分考虑蓝莓花色苷提取物容易分解的性能，在加入酥糖进行加热操作之前先将其与果胶溶液进行混合，从而对蓝莓花色苷进行保护，能避免光、热等外界因素对蓝莓花色苷活性的破坏，提高其稳定性。同时本发明采用蓝莓汁和芝麻、赤豆粉混合使用的方式，可以有效改善酥糖的口味，符合年轻消费者的习惯。

CN 112244131 A

1.一种酥糖，其特征在于，由以下重量百分比的成分组成：蓝莓汁5-8％、赤豆粉1-2％、花生仁2-5％、核桃仁1-2％、茶油3-5％、桂花0.2-0.3％、芝麻3-6％、蜂蜜1-5％、饴糖6-10％和砂糖余量。

2.如权利要求1所述的酥糖，其特征在于，由以下重量百分比的成分组成：蓝莓汁6％、赤豆粉1.5％、花生仁3.5％、核桃仁1.5％、茶油4.5％、桂花0.25％、芝麻5.5％、蜂蜜2％、饴糖8％和砂糖余量。

3.如权利要求1所述的酥糖，其特征在于，由以下重量百分比的成分组成：蓝莓汁8％、赤豆粉1％、花生仁5％、核桃仁1％、茶油5％、桂花0.2％、芝麻6％、蜂蜜1％、饴糖10％和砂糖余量。

4.如权利要求1所述的酥糖，其特征在于，由以下重量百分比的成分组成：蓝莓汁5％、赤豆粉2％、花生仁2％、核桃仁2％、茶油3％、桂花0.3％、芝麻3％、蜂蜜5％、饴糖6％和砂糖余量。

5.如权利要求1-4任一所述的酥糖，其特征在于，所述的蓝莓汁的制备方法，包括以下步骤：

A、将蓝莓冻果破碎打浆制得果浆；

B、将果胶与果葡糖浆、咖啡碱和酒石酸混合，加入适量的水搅拌均匀，沸泡10-20分钟，用胶体磨将果胶磨成均匀溶液，得到果胶溶液；

C、将步骤A中的果浆加入到果胶溶液中，搅拌均匀，过滤后即可得到蓝莓汁。

6.如权利要求5所述的酥糖，其特征在于，所述的步骤B中，各原料的重量比为果胶：果葡糖浆：咖啡碱：酒石酸＝5-10：50-100：1.2-1.5：5-12；加水量为其他原料总量的8-15倍。

7.如权利要求5所述的酥糖，其特征在于，所述的步骤C中，所述的果浆与果胶溶液的质量比为1：(5-8)。

8.一种酥糖的生产方法，其特征在于，包括以下步骤：

(1)将芝麻放入90-100℃的锅中热炒，待芝麻表皮呈金黄色，以不糊黑为准，然后碾压成芝麻面；

(2)将花生仁和核桃仁混合，放入100-120℃的锅中翻炒12-15分钟后取出冷却，当温度降至50-60℃时，磨粉，过80目筛网，制得辅料粉；

(3)将芝麻面、赤豆粉和步骤(2)制得的辅料粉混合搅拌均匀，然后加入饴糖和砂糖搅拌8-10分钟，再加入茶油和蓝莓汁搅拌混合，最后放入桂花搅拌，混合均匀，制得混合料；

(4)将步骤(3)制得的混合料放入模具，成型制成酥糖坯；

(5)取出酥糖坯，在其表面涂一层蜂蜜，并在酥糖坯中间扎一个孔，于烘干设备中进行烘干，温度为180-210℃，时间为12-15分钟，烘干后静置冷却，包装，即可。

一种酥糖及其生产方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域，尤其涉及一种酥糖及其生产方法。

背景技术

[0002] 酥糖是中华特色传统名点之一，是春节应时糕点，有着悠久的生产历史，深受广大消费者所喜爱，是居家、旅游、休闲、馈赠亲朋之佳品。酥糖由屑子和麦芽糖骨子组成，屑子是酥糖的基本原料，用面粉、棉白糖、熟纯芝麻仁、桂花等合制，麦芽糖骨子是麦芽糖酿制而成，经过原料配制、碾霄、熬糖、拉糖、压糖等多道特殊的传统工艺精制而成，产品呈长条和麻将形，块型整齐，用蜡纸包好，酥糖霄中均匀分布着麦芽糖骨子，吃时酥糖霄香甜、麻香浓郁、骨子松脆入口即溶，糖皮薄酥脆、糖馅层次清晰，吃起来香甜可口，不粘牙不腻口，吃后不留残渣。

[0003] 花色苷具有抗氧化、抗衰老、增强机体的免疫力及心脑血管疾病的预防及改善作用。因此，蓝莓花色苷的开发利用倍受关注。为了改善酥糖的口味并提升酥糖的营养价值，本发明提供了一种酥糖的生产方法。

发明内容

[0004] 基于背景技术存在的技术问题，本发明提出了一种酥糖及其生产方法。

[0005] 本发明的技术方案如下：

[0006] 一种酥糖，由以下重量百分比的成分组成：蓝莓汁5-8％、赤豆粉1-2％、花生仁2-5％、核桃仁1-2％、茶油3-5％、桂花0.2-0.3％、芝麻3-6％、蜂蜜1-5％、饴糖6-10％和砂糖余量。

[0007] 优选的，所述的蓝莓汁的制备方法，包括以下步骤：

[0008] A、将蓝莓冻果破碎打浆制得果浆；

[0009] B、将果胶与果葡糖浆、咖啡碱和酒石酸混合，加入适量的水搅拌均匀，沸泡10-20分钟，用胶体磨将果胶磨成均匀溶液，得到果胶溶液；

[0010] C、将步骤A中的果浆加入到果胶溶液中，搅拌均匀，过滤后即可得到蓝莓汁。

[0011] 优选的，所述的步骤B中，各原料的重量比为果胶：果葡糖浆：咖啡碱：酒石酸＝5-10：50-100：1.2-1.5：5-12；加水量为其他原料总量的8-15倍。

[0012] 优选的，所述的步骤C中，所述的果浆与果胶溶液的质量比为1：(5-8)。

[0013] 一种酥糖的生产方法，包括以下步骤：

[0014] (1)将芝麻放入90-100℃的锅中热炒，待芝麻表皮呈金黄色，以不糊黑为准，然后碾压成芝麻面；

[0015] (2)将花生仁和核桃仁混合，放入100-120℃的锅中翻炒12-15分钟后取出冷却，当温度降至50-60℃时，磨粉，过80目筛网，制得辅料粉；

[0016] (3)将芝麻面、赤豆粉和步骤(2)制得的辅料粉混合搅拌均匀，然后加入饴糖和砂糖搅拌8-10分钟，再加入茶油和蓝莓汁搅拌混合，最后放入桂花搅拌，混合均匀，制得混合

料；

[0017] (4)将步骤(3)制得的混合料放入模具，成型制成酥糖坯；

[0018] (5)取出酥糖坯，在其表面涂一层蜂蜜，并在酥糖坯中间扎一个孔，于烘干设备中进行烘干，温度为180-210℃，时间为12-15分钟，烘干后静置冷却，包装，即可。

[0019] 本发明的有益之处在于：本发明的酥糖，由以下重量百分比的成分组成：蓝莓汁5-8％、赤豆粉1-2％、花生仁2-5％、核桃仁1-2％、茶油3-5％、桂花0.2-0.3％、芝麻3-6％、蜂蜜1-5％、饴糖6-10％和砂糖余量。在生产过程中，本发明充分考虑蓝莓花色苷提取物容易分解的性能，在加入酥糖进行加热操作之前先将其与果胶溶液进行混合，从而对蓝莓花色苷进行保护，能避免光、热等外界因素对蓝莓花色苷活性的破坏，提高其稳定性。同时本发明采用蓝莓汁和芝麻、赤豆粉混合使用的方式，可以有效改善酥糖的口味，符合年轻消费者的习惯。

具体实施方式

[0020] 实施例1

[0021] 一种酥糖，由以下重量百分比的成分组成：蓝莓汁6％、赤豆粉1.5％、花生仁3.5％、核桃仁1.5％、茶油4.5％、桂花0.25％、芝麻5.5％、蜂蜜2％、饴糖8％和砂糖余量。

[0022] 所述的蓝莓汁的制备方法，包括以下步骤：

[0023] A、将蓝莓冻果破碎打浆制得果浆；

[0024] B、将果胶与果葡糖浆、咖啡碱和酒石酸混合，加入适量的水搅拌均匀，沸泡15分钟，用胶体磨将果胶磨成均匀溶液，得到果胶溶液；

[0025] C、将步骤A中的果浆加入到果胶溶液中，搅拌均匀，过滤后即可得到蓝莓汁。

[0026] 所述的步骤B中，各原料的重量比为果胶：果葡糖浆：咖啡碱：酒石酸＝8：65：1.35：8；加水量为其他原料总量的10倍。

[0027] 所述的步骤C中，所述的果浆与果胶溶液的质量比为1：7。

[0028] 一种酥糖的生产方法，包括以下步骤：

[0029] (1)将芝麻放入95℃的锅中热炒，待芝麻表皮呈金黄色，以不糊黑为准，然后碾压成芝麻面；

[0030] (2)将花生仁和核桃仁混合，放入105℃的锅中翻炒13分钟后取出冷却，当温度降至55℃时，磨粉，过80目筛网，制得辅料粉；

[0031] (3)将芝麻面、赤豆粉和步骤(2)制得的辅料粉混合搅拌均匀，然后加入饴糖和砂糖搅拌9分钟，再加入茶油和蓝莓汁搅拌混合，最后放入桂花搅拌，混合均匀，制得混合料；

[0032] (4)将步骤(3)制得的混合料放入模具，成型制成酥糖坯；

[0033] (5)取出酥糖坯，在其表面涂一层蜂蜜，并在酥糖坯中间扎一个孔，于烘干设备中进行烘干，温度为195℃，时间为13分钟，烘干后静置冷却，包装，即可。

[0034] 实施例2

[0035] 一种酥糖，由以下重量百分比的成分组成：蓝莓汁8％、赤豆粉1％、花生仁5％、核桃仁1％、茶油5％、桂花0.2％、芝麻6％、蜂蜜1％、饴糖10％和砂糖余量。

[0036] 所述的蓝莓汁的制备方法，包括以下步骤：

[0037] A、将蓝莓冻果破碎打浆制得果浆；

[0038] B、将果胶与果葡糖浆、咖啡碱和酒石酸混合，加入适量的水搅拌均匀，沸泡10分钟，用胶体磨将果胶磨成均匀溶液，得到果胶溶液；

[0039] C、将步骤A中的果浆加入到果胶溶液中，搅拌均匀，过滤后即可得到蓝莓汁。

[0040] 所述的步骤B中，各原料的重量比为果胶:果葡糖浆:咖啡碱:酒石酸＝10:50:1.5:5;加水量为其他原料总量的15倍。

[0041] 所述的步骤C中，所述的果浆与果胶溶液的质量比为1:5。

[0042] 一种酥糖的生产方法，包括以下步骤：

[0043] (1)将芝麻放入100℃的锅中热炒，待芝麻表皮呈金黄色，以不糊黑为准，然后碾压成芝麻面；

[0044] (2)将花生仁和核桃仁混合，放入100℃的锅中翻炒15分钟后取出冷却，当温度降至50℃时，磨粉，过80目筛网，制得辅料粉；

[0045] (3)将芝麻面、赤豆粉和步骤(2)制得的辅料粉混合搅拌均匀，然后加入饴糖和砂糖搅拌10分钟，再加入茶油和蓝莓汁搅拌混合，最后放入桂花搅拌，混合均匀，制得混合料；

[0046] (4)将步骤(3)制得的混合料放入模具，成型制成酥糖坯；

[0047] (5)取出酥糖坯，在其表面涂一层蜂蜜，并在酥糖坯中间扎一个孔，于烘干设备中进行烘干，温度为180℃，时间为15分钟，烘干后静置冷却，包装，即可。

[0048] 实施例3

[0049] 一种酥糖，由以下重量百分比的成分组成：蓝莓汁5％、赤豆粉2％、花生仁2％、核桃仁2％、茶油3％、桂花0.3％、芝麻3％、蜂蜜5％、饴糖6％和砂糖余量。

[0050] 所述的蓝莓汁的制备方法，包括以下步骤：

[0051] A、将蓝莓冻果破碎打浆制得果浆；

[0052] B、将果胶与果葡糖浆、咖啡碱和酒石酸混合，加入适量的水搅拌均匀，沸泡20分钟，用胶体磨将果胶磨成均匀溶液，得到果胶溶液；

[0053] C、将步骤A中的果浆加入到果胶溶液中，搅拌均匀，过滤后即可得到蓝莓汁。

[0054] 所述的步骤B中，各原料的重量比为果胶:果葡糖浆:咖啡碱:酒石酸＝5:100:1.2:12;加水量为其他原料总量的8倍。

[0055] 所述的步骤C中，所述的果浆与果胶溶液的质量比为1:8。

[0056] 一种酥糖的生产方法，包括以下步骤：

[0057] (1)将芝麻放入90℃的锅中热炒，待芝麻表皮呈金黄色，以不糊黑为准，然后碾压成芝麻面；

[0058] (2)将花生仁和核桃仁混合，放入120℃的锅中翻炒12分钟后取出冷却，当温度降至60℃时，磨粉，过80目筛网，制得辅料粉；

[0059] (3)将芝麻面、赤豆粉和步骤(2)制得的辅料粉混合搅拌均匀，然后加入饴糖和砂糖搅拌8分钟，再加入茶油和蓝莓汁搅拌混合，最后放入桂花搅拌，混合均匀，制得混合料；

[0060] (4)将步骤(3)制得的混合料放入模具，成型制成酥糖坯；

[0061] (5)取出酥糖坯，在其表面涂一层蜂蜜，并在酥糖坯中间扎一个孔，于烘干设备中进行烘干，温度为210℃，时间为12分钟，烘干后静置冷却，包装，即可。

[0062] 以下对实施例1-3的酥糖样品进行测试，检测其酸甜度、酥脆感和回味感(每个实施例分别由100名12-15岁的小朋友作为测试者，满意者得1分，不满意者不得分)。

[0063] 表1：

[0064]

	酸甜度	酥脆感	回味感
实施例1	100	98	97
实施例2	100	95	98
实施例3	100	97	93

[0065] 由以上测试数据可以知道，本发明的酥糖完全符合青少年的口味。

[0066] 以上所述，仅为本发明较佳的具体实施方式，但本发明的保护范围并不局限于此，任何熟悉本技术领域的技术人员在本发明揭露的技术范围内，根据本发明的技术方案及其发明构思加以等同替换或改变，都应涵盖在本发明的保护范围之内。