



[12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 200310103759.4

[43] 公开日 2005年5月4日

[11] 公开号 CN 1611128A

[22] 申请日 2003.10.27

[21] 申请号 200310103759.4

[71] 申请人 深圳市海川实业股份有限公司

地址 518040 广东省深圳市福田区车公庙天安数码城 F3.8 栋 C、D 座七、八楼

[72] 发明人 刘梅森 何唯平

权利要求书 1 页 说明书 2 页

[54] 发明名称 胡萝卜冰淇淋粉

[57] 摘要

本发明公开了一种胡萝卜冰淇淋粉,这种冰淇淋粉由 40-60% 的糖、20-40% 的奶粉、8-15% 的植脂末、5-10% 的麦芽糊精、0.3-0.8% 的单甘酯、0.2-0.8% 的蔗糖酯、0.3-0.8% 的瓜尔豆胶、0.3-0.8% 的 CMC 及 5-10% 的胡萝卜汁组成;其制作过程包括混合、溶解、老化、均质、杀菌、浓缩及喷雾干燥等几个步骤;这种冰淇淋粉制成的冰淇淋不仅具有传统冰淇淋清凉爽口、香味浓郁等特点,而且具有健胃、助消化、养目怡神、调节新陈代谢、增强抵抗力、防止呼吸道感染等保健功能;因此,它是一种理想的保健食品,符合现代人对冰淇淋保健功能的要求。

1. 一种胡萝卜冰淇淋粉，由以下组份组成：

糖： 40-60%；

奶粉： 20-40%；

植脂末： 8-15%；

麦芽糊精： 5-10%；

单甘酯： 0.3-0.8%；

蔗糖酯： 0.2-0.8%；

瓜尔豆胶： 0.3-0.8%；

CMC： 0.3-0.8%；

胡萝卜汁： 5-10%（本权利要求书中所有百分比皆为重量百分比）；

以上各组份之和为 100%。

胡萝卜冰淇淋粉

技术领域 本发明涉及一种冰淇淋粉，尤其是一种胡萝卜冰淇淋粉。

背景技术 冰淇淋是一种时尚冷饮，由于其香味浓郁，冰凉爽口深受消费者喜爱。用于制作冰淇淋的冰淇淋粉主要是糖、奶粉，粉状油脂，麦芽糊精、乳化稳定剂和香精等。冰淇淋虽然营养丰富，但却没有任何的保健功能，虽然有些厂家已经推出了纯天然冰淇淋产品，但只是在原料上只采用纯天然原料，没有任何保健功能，因此也无法满足现代人对冰淇淋保健功能的要求。

发明内容 本发明公开了一种胡萝卜冰淇淋粉，它在传统冰淇淋粉的基础上添加了胡萝卜汁这一原料，生成了一种具有保健功能的冰淇淋粉，使用这种冰淇淋粉制成的冰淇淋不仅具有传统冰淇淋清凉爽口、香味浓郁等特点，而且具有健胃、助消化、养目怡神、调节新陈代谢、增强抵抗力、防止呼吸道感染等保健功能；因此，它是一种理想的保健食品。

本发明冰淇淋粉由以下组份组成：

糖： 40-60%；
奶粉： 20-40%；
植脂末： 8-15%；
麦芽糊精： 5-10%；
单甘酯： 0.3-0.8%；
蔗糖酯： 0.2-0.8%；
瓜尔豆胶： 0.3-0.8%；
CMC： 0.3-0.8%；

胡萝卜汁： 5-10%（本说明书中所有百分比皆为重量百分比）。

本发明冰淇淋粉中使用的胡萝卜汁由胡萝卜打浆制成，胡萝卜营养丰富，含有大量的胡萝卜素、糖、钙、磷、铁等营养成分，长久以来就是婴幼儿的上等营养食品，也是成人的美味蔬菜。胡萝卜具有很高的营养价值和多种保健功能，素有“小人参”之称。它含有丰富的胡萝卜素，人体吸收后可转化为维生素 A，具有健胃助消化之功效；同时能促进青少年正常的生长发育，使人拥有

健康的皮肤和毛发；胡萝卜素还能促进儿童骨骼及牙齿的生长发育，防止呼吸道感染，具有养目怡神、调节新陈代谢、增强抵抗力之功效；因此，胡萝卜是一种理想的保健食品。

这种冰淇淋粉的制作方法如下：

1. 胡萝卜汁的制备：用 3%的复合磷酸盐在 90℃下浸泡清洗过的胡萝卜 4 分钟，去皮，然后用 0.5%的柠檬酸与 0.3%的 D-异抗坏血酸混合液进行热烫，温度为 100℃，保持 6 分钟，然后切块打浆得新鲜胡萝卜汁。

2. 混合：将乳化稳定剂单甘酯、蔗糖酯、瓜尔豆胶、CMC 与一半的糖预混合，然后将所有原料进行混合。

3. 溶解：将原料到入 2-3 倍的饮用水中，边加入边搅拌。

4. 老化：将完全溶解的物料老化 15-30 分钟。

5. 均质：将老化后的料液均质，一档压力为：40-50 大气压，第二档压力为：120-140 大气压。

6. 杀菌：超高温瞬时灭菌，温度 120℃~124℃，保温 2~4 秒。

7. 浓缩：将料浆蒸发掉 70%~80%的水分。

8. 喷雾干燥：浓缩后的料液通过喷雾干燥塔进行干燥，可得流散性非常好的粉状产品。干燥温度为：进口 80-100℃，出口为 110-130℃。

本发明胡萝卜冰淇淋粉制成的冰淇淋不仅具有传统冰淇淋清凉爽口、香味浓郁等特点，而且具有健胃、助消化、养目怡神、调节新陈代谢、增强抵抗力、防止呼吸道感染等保健功能，它是一种理想的保健食品，符合现代人对冰淇淋保健功能的要求。

具体实施方式

实施例

称取糖 450g、奶粉 300g、植脂末 90g、麦芽糊精 60g、单甘酯 5g、蔗糖酯 5g、瓜尔豆胶 5g、CMC5g、制好的胡萝卜汁 80g；首先将乳化稳定剂单甘酯、蔗糖酯、瓜尔豆胶、CMC 与一半的糖进行预混合，然后将所有物料倒入 3 倍饮用水中，边倒入边搅拌；搅拌均匀后，老化 30 分钟，然后均质，均质时先将第一档的压力设定为 40 大气压，第二档设定为 140 大气压；将均质后的料液进行喷雾干燥，进口温度为 90℃，出口温度为 120℃，便可得到流散性非常好的胡萝卜冰淇淋粉。