[19]中华人民共和国国家知识产权局

[51]Int. Cl[7]
A23L 1/48
A23L 1/06

[12]发明专利申请公开说明书

[21]申请号 00803359.5

[43]公开日 2002年3月6日

[11]公开号 CN 1338901A

[22]申请日 2000.1.4 [21]申请号 00803359.5
[30]优先权
[32]1999.2.1 [33]CH [31]175/99
[86]国际申请 PCT/CH00/00001 2000.1.4
[87]国际公布 WO00/45652 德 2000.8.10
[85]进入国家阶段日期 2001.8.1
[71]申请人 勒内·格舍温德
地址 瑞士格雷特森拜驰
[72]发明人 勒内·格舍温德
[74]专利代理机构 中国国际贸易促进委员会专利商标事务所
代理人 刘明海

权利要求书4页 说明书8页 附图页数0页

[54]发明名称 含有可乐果属香精的面包涂抹料以及制备这种面包涂抹料的工艺

[57]摘要

本发明涉及一种含有至少一种饮料，优选水或牛奶，糖或甜味剂，增稠剂，酸味剂和可乐果属香精的面包涂抹料。通过可乐果属香精，生成一种口味新的面包涂抹料，它扩大了现有面包涂抹料的供应。

ISSN1008-4274

权　利　要　求　书

1. 一种面包涂抹料，含有至少

——一种饮料

——糖或甜味剂

——增稠剂

——酸味剂

——可乐果属香精。

2. 权利要求 1 的面包涂抹料，其特征为，这种饮料是含酒精饮料或不含酒精饮料，优选水，牛奶，水果汁，菜汁。

3. 权利要求 1 或 2 的面包涂抹料，其特征为，糖是海藻糖料，甜味剂是糖的代用品，优选甘露醇，木糖醇，山梨糖醇，异麦芽糖醇，麦芽糖醇，乳糖醇，淀粉糖浆，或甜味剂是增甜剂，优选环磺酸盐，天冬酰苯丙氨酸甲酯，糖精，乙酰氨基磺酸钾。

4. 上述权利要求之一的面包涂抹料，其特征为，增稠剂优选是琼脂，阿拉伯树胶，果胶，瓜耳树粉，角豆树核粉，淀粉，糊精，明胶。

5. 上述权利要求之一的面包涂抹料，其特征为，增稠剂含有角豆树核粉和果胶或增稠剂含有果胶和玉米淀粉。

6. 上述权利要求之一的面包涂抹料，其特征为，酸味剂含有柠檬酸，酒石酸和/或乳酸。

7. 上述权利要求之一的面包涂抹料，其特征还含有一种水果料，苹果酱和/或牛轧糖料，如坚果牛轧糖料，杏仁牛轧糖料，杏仁-坚果-牛轧糖料、甜化的坚果果肉，特别是坚果牛轧糖乳脂。

8. 上述权利要求之一的面包涂抹料，其特征还有一种食品染料，优选为焦糖糖浆形式。

9. 上述权利要求之一的面包涂抹料，其特征为含有其它的香料，优选焦糖香精和/或甜柠檬香精，和/或还含有刺激性物质，优选咖啡碱和牛磺酸。

10. 权利要求 1—9 之一的面包涂抹料，其特征为含有以重量份数

表示的下列组分:

100 份 水

20 份 糖
1.6 份 角豆树核粉
1.6 份 果胶

40 份 淀粉糖浆
20 份 糖
40 份 苹果酱
20 份 焦糖糖浆

1.5 份 柠檬酸
0.9 份 可乐果属香精
0.6 份 焦糖香精
0.1 份 甜柠檬香精。

11. 权利要求1至7和9之一的面包涂抹料，其特征为含有以重量份数表示的下列组分:

100 份 牛奶
50 份 异麦芽糖醇

7 份 玉米淀粉
1.6 份 果胶
0.2 份 天冬酰苯丙氨甲酯

60 份 山梨糖醇
20 份 坚果牛轧糖乳脂
0.2 份 可乐果属香精
1 份 焦糖香精。

12. 一种制备权利要求 10 的面包涂抹料的工艺，共特征为下列步骤:

a) 准备第一个面包涂抹料组分，100 重量份数的水;

b) 混合第二个面包涂抹料组分，20 重量份数的糖，1.6 重量份数的角豆树核粉，1.6 重量份数的果胶;

c) 将按步骤 b)的第二个面包涂抹料组分拌入按步骤 a)的第一个面包涂抹料组分并蒸煮生成的混合物;

d) 将第三个面包涂抹料组分，40 重量份数的淀粉糖浆，20 重量份数的糖，40 重量份数的苹果酱，20 重量份数的焦糖糖浆添加到按步骤 c)的混合物中，搅拌下溶解第三个面包涂抹料组分，蒸煮生成的混合物;

e) 混合第四个面包涂抹料组分，1.5 重量份数的柠檬酸，0.9 重量份数的可乐果属香精，0.6 重量份数的焦糖香精，0.1 重量份数的甜柠檬香精;

f) 向或与按步骤 d)煮好的混合物添加并搅拌第四个面包涂抹料组分，约 85℃灌装得到的涂抹料。

13. 制备按权利要求 11 的面包涂抹料的工艺，其特征为下列步骤:

a) 准备第一个面泡涂抹料组分，100 重量份数的牛奶;

b) 在按步骤 a)的第一个面泡涂抹料组分中拌入并溶解 50 重量份数的异麦芽糖醇;

c) 混合第二个面包涂抹料组分，7 重量份数的玉米淀粉，1.6 重量份数的果胶，0.2 重量份数的天冬酰苯丙氨酸甲酯;

d) 将按步骤 c)的第二个面包涂抹料组分拌入按步骤 b)的混合物中;

e) 向按步骤 d)的混合物中添加第三个面包涂抹料组分，60 重量份数的山梨糖醇，搅拌下蒸煮生成的混合物;

f) 向或与按步骤 e)的混合物中添加并搅拌第四个面包涂抹料组分，20 重量份数的坚果牛轧糖乳脂，0.2 重量份数的可乐果属香精，1

重量份数的焦糖香精，灌装得到的面包涂抹料。

14. 权利要求 13 的工艺，其特征为，按步骤 b)的溶解在约 60℃，按步骤 e)的蒸煮进行约 5s，按步骤 f)的灌装在约 85℃完成。

说　　明　　书

含有可乐果属香精的面包涂抹料以及制备这种面包涂抹料的工艺

本发明涉及一种例如实际生活中熟悉的面包涂抹料以及制备这种面包涂抹料的工艺。

这一类涂抹料主要是首先用于早餐时涂在面包或小饼上。熟悉的有，例如果酱或果子酱，它们含有丰富的水果成分。最近几年广泛流行用坚果牛轧糖乳脂用作为面包涂抹料。

DE-A1-195 42 634 介绍了一种由可涂抹的水果胶体组成的面包涂抹料。这种水果胶体主要含有转化糖糖浆，水，柠檬酸单水化合物，明胶，甘油和可涂胶香精。它还可以含有果汁和着色的水果提取物或着色的植物提取物，植物的油脂以及分离剂。

US-A-3 860 725 介绍了一种处理椰子产品的工艺。这些产品含有例如有机酸，例如柠檬酸，和增稠剂，例如淀粉，明胶，果胶。它们还可含有牛奶，山梨糖醇特别是山梨醇，作为甜味剂，并经过焦糖化。

本发明基于的主题是，实现一种具有另一种味道的面包涂抹料。另一个目的是实现一种促进循环的面包涂抹料。此外，本发明的主题还在于给出一种制备这种面包涂抹料的工艺。

这一主题一方面通过具有权利要求 1 特征的面包涂抹料来解决，另一方面还通过具有权利要求 10 或 11 特征的工艺来解决。按本发明的面包涂抹料以及按本发明的工艺的进一步有利的实施方案是各从属权利要求的主题。

按本发明，这种面包涂抹料含有至少一种饮料，糖或甜味剂，增稠剂，酸味剂以及可乐果属香精。这样，这种面包涂抹料使早餐桌上出现了可乐果成为可能。特别是儿童很熟悉饮料工业和甜味剂工业的可乐果属产品，以致于达到对此口味重新认识，并因此实现一种新的面包涂抹料。对于那些喜欢可乐果属产品的顾客，他们也会喜欢一种

含有可乐果属香精的面包涂抹料。

根据本发明的进一步实施方案，这种饮料是酒精饮料或无酒精饮料，优选水，牛奶，果汁，菜汁。这种饮料分布广，因此容易实现。无疑也可能通过选择饮料影响或特别控制本发明面包涂抹料的口味。

如前所述，这种面包涂抹料含有糖或甜味剂，以致于一方面可能制备含糖面包涂抹料，另一方面也可能制备对于糖尿病患者也可能合适的尽可能无糖的面包涂抹料。糖优选是海藻糖料，由(霉)菌以及酵母，地衣，藻类，细菌，苔藓得到的不腐蚀牙齿，不致泻的甜味二糖，甜味剂是糖的代用品，例如甘露醇，木糖醇，山梨糖醇，异麦芽糖醇，麦芽糖醇，乳糖醇，淀粉糖浆或增甜剂，例如环磺酸盐，天冬酰苯丙氨酸，甲酯糖精，乙酰氨基(磺)酸钾。借此也可能实现无糖的含有可乐果属香精的面包涂抹料。

根据另一实施方案，增稠剂优选琼脂，阿拉伯树胶，果胶，瓜耳树粉，角豆树核粉，淀粉，糊精，明胶，这里增稠剂优选含有角豆树核粉和果胶或另一种变体中含有果胶和玉米淀粉。这种增稠剂在市场上常见，因此易于实现。

相似的实施方案也适用于根据本发明优选的实施方案含有柠檬酸，酒石酸和/或乳酸的酸味剂。

根据其它实施方案，本发明的面包涂抹料还含有果料，其优选含有苹果酱和/或一种牛轧糖料，如坚果牛轧糖料，杏仁牛轧糖料，杏仁-坚果-牛轧糖料，甜化的坚果果肉，特别是坚果牛轧糖乳脂。这种料主要用于改变或影响面包涂抹料的味道。使用坚果牛轧糖乳脂时，吃本发明的面包涂抹料的人会感到令其回想起他们对作为面包涂抹料熟悉的坚果牛轧糖乳脂，借此将对这种乳脂的积极感受转移到本发明的面包涂抹料上。无疑明显的是，苹果酱和坚果牛轧糖乳脂组分在很多食品店可购买到。

根据本发明的另一实施方案，本发明的面包涂抹料含有优选焦糖糖浆形式的食品染料。它用于面包涂抹料的染色调节和适应，以致于它也可能相应于外观而成形。

根据本发明的又一实施方案，本发明的面包涂抹料还含有其它香料，优选焦糖香精和/或甜柠檬香精和/或兴奋材料，优选咖啡碱，牛磺酸。前面提及的材料还用作强味剂。牛磺酸材料在发展中枢神经系统中起重要的作用，影响金属离子的运输过程。

根据本发明优选的实施方案，面包涂抹料含有以重量份数表示的下列组分:

100 份 水

20 份 糖
1.6 份 角豆树核粉
1.6 份 果胶

40 份 淀粉糖浆
20 份 糖
40 份 苹果酱
20 份 焦糖糖浆

1.5 份 柠檬酸
0.9 份 可乐果属香精
0.6 份 焦糖香精
0.1 份 甜柠檬香精。

这种面包涂抹料味道很好，无疑可与其它早餐产品，例如凝乳，混合。由此提高了促进健康的作用。

根据另一种实施方案，尽可能无糖的面包涂抹料含有以重量份数表示的下列组份:

100 份 牛奶
50 份 异麦芽糖醇

7 份 玉米淀粉

1.6 份 果胶

0.2 份 天冬酰苯丙氨甲酯

60 份 山梨糖醇

20 份 坚果牛轧糖乳脂

0.2 份 可乐果属香精

1 份 焦糖香精。

这种面包涂抹料的优点是，它只含有少量糖，因而也能适合糖尿病患者。这种面包涂抹料还可与其它通用的早餐食用产品混合。

当然，根据本发明还可能制备含有可乐果属香精的完全无糖的面包涂抹料。

工艺方面，设定的主题通过具有权利要求 12 或 13 的特征的工艺来解决。

这里说明的工艺步骤，混合，拌，煮，添加，搅拌下溶解，搅拌下添加，在使用电炉灶头时容易进行。这种电炉灶头是几乎每个家庭中已有的。本发明的面包涂抹料的制备也可由生手完成。

根据有利的实施方案，溶解优选在约 60℃下，煮优选约 5 分钟，灌装优选在约 85℃。由此，本发明的面包涂抹料可能容易、快速地制备。

本发明对象的实施例下面即将阐述。

本发明涂抹料含有至少一种饮料，糖或甜味剂，增稠剂，酸味剂和可乐果属香精。

饮料优选水或牛奶，但也可能是水果汁或菜汁或也可能是含酒精饮料。

糖优选是细晶糖。但也可能使用其它任一种糖，例如海藻糖料。还可取代糖而使用甜味剂。这是一种糖代用品，例如甘露醇，木糖醇，山梨糖醇，特别是山梨糖醇，异麦芽糖醇，麦芽糖醇，乳糖醇，淀粉糖浆或增甜剂，例如环磺酸盐，天冬酰苯丙氨酸甲酯，糖精，乙酰氨

基磺酸钾。淀粉糖浆在实际生活中也称为葡萄糖糖浆，例如可从瑞士，Rothenburg 的 Pistor 公司，以商品号 0445 买到。不用淀粉糖浆也可能使用糖蜜或浓水果汁。

增稠剂例如琼脂，阿拉伯树胶，果胶，瓜耳树粉，角豆树核粉，淀粉，糊精，明胶。前述的果胶可例如在瑞士，Bischofszell 的 Obipektin 公司以 Violettband 型购买到。

角豆树核粉从瑞士，Eschenz 的 Unipektin 公司以商品名 Videogumm 175 买到。

根据本发明优选的实施方案，增稠剂是角豆树核粉和果胶或根据另一实施方案，是果胶和玉米淀粉。

酸味剂含有柠檬酸，也可能使用酒石酸和/或乳酸作为酸味剂。

根据优选的实施方案，本发明的面包涂抹料含有果料，优选苹果酱和/或牛轧糖料，如坚果牛轧糖料，杏仁牛轧糖料，杏仁-坚果-牛轧糖料，甜化的坚果果肉，特别是坚果牛轧糖乳脂。借助于果料，本发明的面包涂抹料的水果味可以具体地调节。苹果酱例如可在瑞士，Bischofszell 的 Bischofszell 瓶装食品厂买到。前述的坚果牛轧糖乳脂相应于通常在食品店可购买的那种乳脂。本发明不限制以苹果酱作为水果料。最后，可以使用所有的酱状或糊状或块状水果料。

根据本发明的实施方案，面包涂抹料含有焦糖糖浆形式的食品染料。还可能使用其它允许用于食品染色的材料。焦糖糖浆例如可从瑞士，Wädenswil 的 Flachsmann 公 司以型号 75/700 购买到。根据本发明另一实施方案，面包涂抹料还含有其它香料，例如焦糖香精和甜柠檬香精，其中前者可以型号 030.022，后者以型号 020.045 从上述 Flachsmann 公司购买，和/或刺激性物质，例如咖啡碱和牛磺酸。

根据本发明第一个优选的方案，面包涂抹料例如含有以重量份数表示的下列组分:

100 份 水

20 份 糖

1.6 份 角豆树核粉
1.6 份 果胶

40 份 淀粉糖浆
20 份 糖
40 份 苹果酱
20 份 焦糖糖浆

1.5 份 柠檬酸
0.9 份 可乐果属香精
0.6 份 焦糖香精
0.1 份 甜柠檬香精。

根据本发明第二个优选的实施方案，尽可能无糖的面包涂抹料例如含有以重量份数表示的下列组分:

100 份 牛奶
50 份 异麦芽糖醇

7 份 玉米淀粉
1.6 份 果胶
0.2 份 天冬酰苯丙氨甲酯

60 份 山梨糖醇

20 份 坚果牛轧糖乳脂
0.2 份 可乐果属香精
1 份 焦糖香精。

显然，面包涂抹料除了含有上述物质外，还可含有其它材料，例如所有种类和口味的香料，乳化剂，例如卵磷脂，单甘油酯和双甘油酯，脂肪和油，例如椰子油，棕榈仁油，动物和植物脂肪，和如前指

出的，附加咖啡碱和其它在食品和结构制备中允许的刺激性物质。

此外，本发明的面包涂抹料还可能与牛奶制品，例如凝乳，鲜乳酪，或与水果糊，特别是坚果糊混合。面包涂抹料还可含有所谓的工业助剂，例如酸缓冲剂，发泡剂，二氧化碳生成物质，抗氧剂，防腐剂，除沫剂。

下面进一步阐述根据上述第一个和第二个优选的实施方案的面包涂抹料的制备工艺。

此工艺包括下列步骤:

a) 准备第一类面包涂抹料组分，100 重量份数的水;

b) 将第二类面包涂抹料组分，20 重量份数的糖，1.6 重量份数的角豆树核粉，1.6 重量份数的果胶混合;

c) 在按步骤 a)的第一个面包涂抹料组分中拌入按步骤 b)的第二个面包涂抹料组分，蒸煮得到的混合物;

d) 向按步骤 c)的混合物中加入第三类面包涂抹料组分，40 重量份数的淀粉糖浆，20 重量份数的糖，40 重量份数的苹果浆，20 重量份数的焦糖糖浆，搅拌下溶解第三类面包涂抹料组分，蒸煮相应的混合物;

e) 混合第四类面包涂抹料组分，1.5 重量份数的柠檬酸，0.9 重量份数的可乐果属香精，0.6 重量份数的焦糖香精，0.1 重量份数的甜柠檬香精;

f) 向或与按步骤 d)煮好的混合物添加并搅拌第四类面包涂抹料组分，将得到的涂抹料在约 85℃灌装。

优选将盛有按步骤 c)的混合物的蒸煮器在煮后，首先从加热板或炉床取下。按步骤 d)的添加和按步骤 d)的搅拌用混合设备以单位时间较小的转数完成，按步骤 f)的搅拌通过混合设备以单位时间快转速完成。

第二个优选实施例的面包涂抹料的制备工艺通过下列步骤完成:

a) 准备第一个面包涂抹料组分，100 重量份数的牛奶;

b) 在按步骤 a)的第一个面包涂抹料组分中拌入并溶解 50 重量份

数异麦芽糖醇;

c) 混合第二个面包涂抹料组分，7 重量份数的玉米淀粉，1.6 重量份数的果胶，0.2 重量份数的天冬酰苯丙氨酸甲酯;

d) 将按步骤 c)的第二个面包涂抹料组分拌入按步骤 b)的混合物中;

e) 向按步骤 d)的混合物中添加第三个面包涂抹料组分，60 重量份数的山梨糖醇，搅拌下蒸煮生成的混合物;

f) 向或与按步骤 e)的混合物中添加并搅拌第四个面包涂抹料组分，20 重量份数的坚果牛轧糖乳脂，0.2 重量份数的可乐果属香精，1 重量份数的焦糖香精，冷却得到的涂抹料。

按步骤 c)的混合干态进行和按步骤 d)的拌入用混合设备以单位时间较小转速完成。煮的过程中，将所煮的混合物稳定搅拌。这一点也适用于按第一个优选的实施例的混合物的蒸煮。

按步骤 e)蒸煮结束后，蒸煮器优选从加热板或炉床取下。根据后一个工艺的改性，按步骤 b)的拌入和溶解在约 60℃进行，按步骤 e)的蒸煮进行约 5s，按步骤 f)的灌装在约 85℃完成。

上述牛奶优选经过超高温加热。异麦芽糖醇例如可在德国，Mannheim 的 Palatinit/Südzucker 公司购买，天冬酰苯丙氨酸甲酯可从瑞士，Oftringen 的 Plüss-Stauffer 公司以商品名 Sunett 购买，玉米淀粉可从瑞士连锁店 Coop 以商品名 Maizena 购买，山梨糖醇可从瑞士，Basel 的 Sugro AG 公司，以商品名 Sorbitol/Neosorb 购买，坚果牛轧糖乳脂例如从瑞士，连锁店 Coopk 的 Ferrero 公司，以商品名 Nutella 购买。这里暗示一些在这些描述中列举的商品名代表了注册的商标。

在后面列举的工艺中提到的可乐果属香精与那里列举的焦糖香精的关系相似于第一个优选的实施例提到的关系。

通过本发明的面包涂抹料，由于实现了含有可乐果属香精的面泡涂抹料，扩大了现有的食品供应。