



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103416644 A

(43) 申请公布日 2013. 12. 04

---

(21) 申请号 201310342122. 4

(22) 申请日 2013. 08. 08

(71) 申请人 洽洽食品股份有限公司

地址 230601 安徽省合肥市经济技术开发区  
莲花路 1599 号

(72) 发明人 陈先保

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理  
有限公司 34112

代理人 余成俊

(51) Int. Cl.

A23L 1/06 (2006. 01)

A23L 1/09 (2006. 01)

---

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种魔芋果冻及其加工方法

(57) 摘要

本发明公开了一种魔芋果冻及其加工方法，其各原料组分的重量配比为：果葡糖浆 14-17、浓缩果汁 5-10、白砂糖 1-3、魔芋粉 3-5、刺云实胶 0.2-0.45、刺槐豆胶 0.1-0.5、卡拉胶 0.3-0.6、黄原胶 0.05-0.2、果胶 0.1-0.3、麦芽糊精 0.2-0.5、一水柠檬酸 0.6-3、柠檬酸钠 0.3-0.6、氯化钾 0.06-0.15、食用香精 0.2-0.3、水适量。本发明果冻主要采用魔芋粉复配刺云实胶、刺槐豆胶、卡拉胶、黄原胶等植物胶为主要凝胶原料，避免使用易出现问题的明胶等动物物质原材料，产品营养丰富，糖份含量低，且软而有韧性，市场前景广阔。

1. 一种魔芋果冻,其特征在于:其各原料组分的重量配比为:果葡糖浆 14-17、浓缩果汁 5-10、白砂糖 1-3、魔芋粉 3-5、刺云实胶 0.2-0.45、刺槐豆胶 0.1-0.5、卡拉胶 0.3-0.6、黄原胶 0.05-0.2、果胶 0.1-0.3、麦芽糊精 0.2-0.5、一水柠檬酸 0.6-3、柠檬酸钠 0.3-0.6、氯化钾 0.06-0.15、食用香精 0.2-0.3、水适量。

2. 如权利要求 1 所述的魔芋果冻的加工方法,其特征在于:依次按照以下步骤进行:

(1) 向已加入定量水的调配缸中加入主要原料、辅料,搅拌混合,80-90℃温度下煮制 20-30min;

(2) 将调配完成的料液进行灌装,然后对灌装好的果冻进行杀菌,杀菌温度 85-90℃,杀菌时间为 20-30 min;

(3) 杀菌完成后将果冻冷至 10-20℃,冷却时间为 20-30min;

(4) 冷却后的果冻进行干燥,干燥温度 50-80℃,干燥时间为 30-40 min;然后产品直接进行定量包装,得到成品。

## 一种魔芋果冻及其加工方法

### 技术领域

[0001] 本发明主要涉及食品加工制造技术领域，尤其涉及一种魔芋果冻及其加工方法。

### 背景技术

[0002] 目前，果冻因其有外观晶莹剔透，色泽鲜艳，口感软滑或富有弹性，口味酸甜可口而深受消费者的喜爱，特别是青少年、儿童和女性朋友的喜爱。果冻不但外观可爱吸引人，同时也是一种低热能高膳食纤维的健康食品。

[0003] 然而，近年来果冻原料(明胶)频繁出现质量问题，还有果冻噎死孩子的事件的不断曝光，各种负面新闻铺天盖地，一时间果冻行业大幅萎缩。洽洽食品针对传统果冻存在的缺陷进行技术创新攻关：研制新型植物胶果冻，从而规避前段时间易出现问题的明胶等动物物质原材料；研制低糖高营养果冻(以淀粉水解产物代替部分砂糖，减少砂糖用量，并添加部分营养物质)，产品软而有韧性，且糖份含量低、固体物含量高、营养丰富，目前国内市场还无此类产品。

[0004] 发明内容：

本发明目的就是为了弥补已有技术的缺陷，提供一种魔芋果冻及其加工方法。

[0005] 本发明是通过以下技术方案实现的：

一种魔芋果冻，其各原料组分的重量配比为：果葡糖浆 14-17、浓缩果汁 5-10、白砂糖 1-3、魔芋粉 3-5、刺云实胶 0.2-0.45、刺槐豆胶 0.1-0.5、卡拉胶 0.3-0.6、黄原胶 0.05-0.2、果胶 0.1-0.3、麦芽糊精 0.2-0.5、一水柠檬酸 0.6-3、柠檬酸钠 0.3-0.6、氯化钾 0.06-0.15、食用香精 0.2-0.3、水适量。

[0006] 魔芋果冻的加工方法，依次按照以下步骤进行：

(1) 向已加入定量水的调配缸中加入主要原料、辅料，搅拌混合，80-90℃温度下煮制 20-30min；

(2) 将调配完成的料液进行灌装，然后对灌装好的果冻进行杀菌，杀菌温度 85-90℃，杀菌时间为 20-30 min；

(3) 杀菌完成后将果冻冷至 10-20℃，冷却时间为 20-30min；

(4) 冷却后的果冻进行干燥，干燥温度 50-80℃，干燥时间为 30-40 min；然后产品直接进行定量包装，得到成品。

[0007] 本发明的有益效果：

本发明果冻主要采用魔芋粉复配刺云实胶、刺槐豆胶、卡拉胶、黄原胶等植物胶为主要凝胶原料，避免使用易出现问题的明胶等动物物质原材料，产品营养丰富，糖份含量低，且软而有韧性，市场前景广阔。

### 具体实施方式

[0008] 一种魔芋果冻，其各原料组分的重量(kg)为：果葡糖浆 15、浓缩果汁 8、白砂糖 2、魔芋粉 4、刺云实胶 0.3、刺槐豆胶 0.2、卡拉胶 0.4、黄原胶 0.15、果胶 0.2、麦芽糊精 0.3、一

水柠檬酸 1.5、柠檬酸钠 0.4、氯化钾 0.08、食用香精 0.2、水适量。

[0009] 魔芋果冻的加工方法，依次按照以下步骤进行：

(1) 向已加入定量水的调配缸中加入主要原料、辅料，搅拌混合，85℃温度下煮制 20min；

(2) 将调配完成的料液进行灌装，然后对灌装好的果冻进行杀菌，杀菌温度为 85℃，杀菌时间为 30 min；

(3) 杀菌完成后将果冻冷至 15℃，冷却时间为 25min；

(4) 冷却后的果冻进行干燥，干燥温度为 70℃，干燥时间为 35min；然后产品直接进行定量包装，得到成品。

[0010] 本发明产品营养丰富，糖份含量低，且软而有韧性。