



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106036643 A

(43)申请公布日 2016.10.26

(21)申请号 201610444035.3

(22)申请日 2016.06.21

(71)申请人 周宓

地址 200336 上海市长宁区天山路585弄28
号1001室

(72)发明人 周宓

(51)Int.Cl.

A23L 19/10(2016.01)

权利要求书1页 说明书6页

(54)发明名称

一种即食型魔芋零食及其制备方法

(57)摘要

本发明涉及一种即食型魔芋零食及其制备方法,其中一种即食型魔芋零食,包括以下重量份的原料组成:魔芋粉1-70份、刺槐豆胶0-70份、浓缩汁1-20份、水余量,本发明的蒟蒻/魔芋零食,免洗,开袋即食,健康美味,适合人群广泛,可以用来替代那些高脂肪、高胆固醇的零食,魔芋中含有较高的膳食纤维,并且本身的能量低,通过特定工艺加工成魔芋食品,可以帮助人体补充膳食纤维,有利于减肥人群、或三高人群的健康饮食,特别适合便秘人群,可以润肠通便。

1. 一种即食型魔芋零食,其特征在于,包括以下重量份的原料组成:魔芋粉1-70份、刺槐豆胶0-70份、浓缩汁1-20份、水余量。

2. 根据权利要求1所述的一种即食型魔芋零食,其特征在于,包括以下重量份的原料组成:魔芋粉5-15份、刺槐豆胶3-50份、浓缩汁2-8份、水余量。

3. 根据权利要求1所述的一种即食型魔芋零食,其特征在于,包括以下重量份的原料组成:魔芋粉10份、刺槐豆胶10份、浓缩汁6份、水余量。

4. 根据权利要求1-3任一所述的一种即食型魔芋零食,其特征在于,还包括白砂糖5份-70份。

5. 根据权利要求4所述的一种即食型魔芋零食,其特征在于,所述浓缩汁为水果浓缩汁或者草本植物浓缩汁。

6. 根据权利要求4所述的一种即食型魔芋零食,其特征在于,所述浓缩汁的浓度为6-8倍,所述水果浓缩汁为苹果浓缩汁、橙子浓缩汁、西瓜浓缩汁、梅子浓缩汁、山楂浓缩汁、葡萄浓缩汁、蓝莓浓缩汁、芒果浓缩汁中的至少一种,所述草本植物浓缩汁为罗汉果、枸杞、乌梅、茯苓、茶、玉米、南瓜浓缩汁的至少一种。

7. 根据权利要求4所述的一种即食型魔芋零食,其特征在于,所述零食的形态为颗粒或片状或条状。

8. 一种即食型魔芋零食的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

将魔芋粉、刺槐豆胶、白砂糖和水进行混合溶胶;

将氢氧化钙溶液加入上述溶胶中使产品成型;

将成型的产品去碱味后加入果汁熬煮;

将熬煮过后的产品包装灭菌。

9. 根据权利要求8所述的一种即食型魔芋零食的制备方法,其特征在于,所述将成型的产品去碱味后加入果汁熬煮的步骤中,通过柠檬酸将成型的产品去碱味。

一种即食型魔芋零食及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及零食领域,尤其涉及一种即食型魔芋零食及其制备方法。

背景技术

[0002] 魔芋食品在我国的食用历史达到2000年以上,在日本的食用历史达到800年。长期以来操作以手工或模拟手工操作,目前的魔芋食品行业存在以下问题:

1.品种单一,主打产品是魔芋丝或魔芋丝结,将魔芋出丝后手工打结,其次是魔芋糕块等,一般只用于火锅或关东煮中,适合日料风格的菜系;

2.利用魔芋食品的特性,目前一般将魔芋食品浸泡在碱水中保存,每次食用前进行清水浸泡和漂洗,待无味后食用。但是一旦包装打开后,还是会有一股刺鼻的碱水异味,很多人很不习惯,而且一旦操作不当,遗漏清洗,被操作成直接食用,会让人误食,引起反感。

[0003] 3.很多三高、四高人群由于一般都有高血压症状,不适合多吃盐,而魔芋本身没有味道,必须调成重口味,反而对消费者造成了食用的负担。

[0004] 目前的软糖或果冻产品,一般是用果胶、明胶、或卡拉胶为主,通常膳食纤维含量很低,而且形成的胶凝体是热可逆的,在体内会分解成液态,大部分成分被人体完全吸收。

发明内容

[0005] 本发明提供一种即食型魔芋零食及其制备方法,本发明的蒟蒻/魔芋零食,免洗,开袋即食,健康美味,适合人群广泛,可以用来替代那些高脂肪、高胆固醇的零食,魔芋中含有较高的膳食纤维,并且本身的能量低,通过特定工艺加工成魔芋食品,可以帮助人体补充膳食纤维,有利于减肥人群、或三高人群的健康饮食,其中本发明的零食是热不可逆凝胶,在小肠内不被人体吸收,可以在大肠内被分解成为益生元,具有润肠通便的功能。

[0006] 本发明采用如下技术方案:

一种即食型魔芋零食,包括以下重量份的原料组成:魔芋粉1-70份、刺槐豆胶0-70份、浓缩汁1-20份、水余量,其中水的量根据其他原料的粘度进行调整或者根据整体的粘度来调整。其中选用的刺槐豆胶,具有制成的零食更佳稳定,弹性更好。以及制成的产品热不可逆,纤维含量高,而市面上类似的产品,例如软糖,热可逆,纤维含量低。

[0007] 作为本发明的优选技术方案,包括以下重量份的原料组成:魔芋粉5-15份、刺槐豆胶3-50份、浓缩汁2-8份、水余量。

[0008] 作为本发明的优选技术方案,包括以下重量份的原料组成:魔芋粉10份、刺槐豆胶10份、浓缩汁6份、水余量。

[0009] 作为本发明的优选技术方案,还包括白砂糖5份-70份。

[0010] 作为本发明的优选技术方案,所述浓缩汁为水果浓缩汁或者草本植物浓缩汁。

[0011] 作为本发明的优选技术方案,所述浓缩汁的浓度为6-8倍,可以根据客户的需求进行调整,所述水果浓缩汁为苹果浓缩汁、橙子浓缩汁、西瓜浓缩汁、梅子浓缩汁、山楂浓缩汁、葡萄浓缩汁、蓝莓浓缩汁、芒果浓缩汁中的至少一种,所述草本植物浓缩汁为罗汉果、枸

杞、乌梅、茯苓、茶、玉米、南瓜浓缩汁的至少一种。

[0012] 作为本发明的优选技术方案,所述零食的形态为颗粒或片状或条状。

[0013] 本发明的另一面,一种即食型魔芋零食的制备方法,包括以下步骤:

将魔芋粉、刺槐豆胶、白砂糖和水进行混合溶胶;

将氢氧化钙溶液加入上述溶胶中使产品成型,其中氢氧化钙为食品级,作为成型剂使用;

将成型的产品去碱味后加入果汁熬煮;

将熬煮过后的产品包装灭菌。

[0014] 本发明具有以下有益效果:1、含水果及草本植物风味,免洗,开袋即食,健康美味,适合人群广泛;2、可以用来替代那些高脂肪、高胆固醇、高淀粉、高糖分的零食,魔芋中含有较高的膳食纤维,并且本身的能量低,通过特定工艺加工成魔芋食品,可以帮助人体补充膳食纤维,有利于减肥人群、或三高人群的健康饮食,特别适合便秘人群,可以润肠通便,并有预防大肠癌的作用。

具体实施方式

[0015] 下面将结合本发明实施例,对本发明实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述,显然,所描述的实施例仅仅是本发明一部分实施例,而不是全部的实施例。基于本发明中的实施例,本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例,都属于本发明保护的范围。

[0016] 实施例1:一种即食型魔芋零食,包括以下重量份的原料组成:魔芋粉1份、浓缩汁1份、水余量。本实施例零食的制备方法为,将魔芋粉、刺槐豆胶按比例加水溶胶,用氢氧化钙溶液加入溶胶中,使魔芋出料成型,其中氢氧化钙溶液作为成型剂,再用柠檬酸洗去碱味,柠檬酸作为除去碱味的作用,然后将魔芋/蒟蒻加入果汁后熬煮,然后过滤,将魔芋/蒟蒻包装后,经过95℃-121℃,灭菌45分钟得到本实施例的零食,其中浓缩汁为水果浓缩汁或者草本植物浓缩汁。

[0017] 实施例2:一种即食型魔芋零食,包括以下重量份的原料组成:魔芋粉30份、刺槐豆胶20份、浓缩汁20份、水余量。本实施例的制备方法跟实施例1相同。

[0018] 实施例3:一种即食型魔芋零食,包括以下重量份的原料组成:魔芋粉5份、刺槐豆胶3份、浓缩汁2份、水余量。本实施例的制备方法跟实施例1相同。

[0019] 实施例4:一种即食型魔芋零食,包括以下重量份的原料组成:魔芋粉15份、刺槐豆胶10份、浓缩汁8份、水余量。本实施例的制备方法跟实施例1相同。

[0020] 实施例5:一种即食型魔芋零食,包括以下重量份的原料组成:魔芋粉10份、刺槐豆胶10份、浓缩汁6份、水余量,本实施例的制备方法跟实施例1相同。

[0021] 实施例6:一种即食型魔芋零食,包括以下重量份的原料组成:魔芋粉70份、刺槐豆胶10份、浓缩汁6份、水余量,本实施例的制备方法跟实施例1相同。

[0022] 实施例7:一种即食型魔芋零食,包括以下重量份的原料组成:魔芋粉50份、刺槐豆胶10份、浓缩汁6份、水余量,本实施例的制备方法跟实施例1相同。

[0023] 实施例8:一种即食型魔芋零食,包括以下重量份的原料组成:魔芋粉60份、刺槐豆胶10份、浓缩汁6份、水余量,本实施例的制备方法跟实施例1相同。

[0024] 实施例9:一种即食型魔芋零食,包括以下重量份的原料组成:魔芋粉40份、刺槐豆胶10份、浓缩汁6份、水余量,本实施例的制备方法跟实施例1相同。

[0025] 实施例10:一种即食型魔芋零食,包括以下重量份的原料组成:白砂糖5份、魔芋粉1份、刺槐豆胶1份、浓缩汁1份、水余量。本实施例零食的制备方法为,将白砂糖、魔芋粉、刺槐豆胶按比例加水溶胶,用氢氧化钙溶液加入溶胶中,使魔芋出料成型,再用柠檬酸洗去碱味,然后将魔芋/蒟蒻加入果汁后熬煮,将魔芋/蒟蒻包装后,经过95℃-121℃,灭菌45分钟得到本实施例的零食。

[0026] 实施例11:一种即食型魔芋零食,包括以下重量份的原料组成:白砂糖70份、魔芋粉30份、刺槐豆胶20份、浓缩汁20份、柠檬酸5份、氢氧化钙10份、水余量。本实施例零食的制备方法为,将白砂糖、魔芋粉、刺槐豆胶按比例加水溶胶,用氢氧化钙溶液加入溶胶中,使魔芋出料成型,再用柠檬酸洗去碱味,然后将魔芋/蒟蒻加入果汁后熬煮,将魔芋/蒟蒻包装后,经过95℃-121℃,灭菌45分钟得到本实施例的零食。

[0027] 在本发明中,氢氧化钙为食品级氢氧化钙,浓缩汁为水果浓缩汁或者草本植物浓缩汁,进一步,水果浓缩汁为苹果浓缩汁、橙子浓缩汁、西瓜浓缩汁、梅子浓缩汁、山楂浓缩汁、葡萄浓缩汁、蓝莓浓缩汁、芒果浓缩汁中的至少一种,所述草本植物浓缩汁为罗汉果、枸杞、乌梅、茯苓、茶、玉米、南瓜浓缩汁的至少一种,但是并不限于以上浓缩汁。

[0028] 实施例12:一种即食型魔芋零食,包括以下重量份的原料组成:白砂糖40份、魔芋粉10份、刺槐豆胶10份、苹果浓缩汁6份、水余量,其中苹果浓缩汁的浓度为6-8倍,优选为6倍,本实施例的制备方法跟实施例11相同。

[0029] 实施例13:一种即食型魔芋零食,包括以下重量份的原料组成:白砂糖30份、魔芋粉10份、刺槐豆胶7份、山楂浓缩汁6份、水余量,其中山楂浓缩汁的浓度为6-8倍,优选为6倍,本实施例的制备方法跟实施例11相同,该实施例中采用山楂浓缩汁作为果味添加到魔芋中,可以起到更佳食用效果,可以更好的起到降低胆固醇的作用。

[0030] 实施例14:食用实施例13制备的零食与市面上同类产品进行对比的情况如下表1所示,食用人群均为高胆固醇的人群,每组100个样本量,食用3、6、9个月之后的效果情况,每天食用20克:

表1

	3个月	6个月	9个月
市面同类产品	没有变化	没有变化	没有变化
实施例13	50人好转	70人好转	80人好转

从表1中,可以看出本发明的零食对降低胆固醇有明显的好处,可以帮助人体补充膳食纤维,有利于减肥人群、或三高人群的健康饮食。

[0031] 实施例15:一种即食型魔芋零食,包括以下重量份的原料组成:白砂糖5份、魔芋粉30份、刺槐豆胶7份、山楂浓缩汁3份、蓝莓浓缩汁1.5份、梅子浓缩汁1.5份,水余量,其中山楂浓缩汁、梅子浓缩汁、蓝莓浓缩汁的浓度为6-8倍,优选为6倍,本实施例的制备方法跟实施例11相同,该实施例中采用山楂浓缩汁、梅子浓缩汁和蓝莓浓缩汁作为果味添加到魔芋中,可以起到更佳食用效果,以及可以具有很好的通便效果,能解决便秘的问题,在本实施例中要说明的是本实施例是通过魔芋粉、山楂浓缩汁、梅子浓缩汁、蓝莓浓缩汁的合理配伍来达到减肥和通便的效果。另一方面,果汁和草本植物中富含多种营养素,可以帮助人体

提高免疫力,膳食纤维与植物化学素的抗氧化物质相互配合,具有很好的健康价值。

[0032] 实施例16:便秘人群食用实施例15制备的零食,一天40g,便秘变化情况,如表2所示。四组,每组100个样本量,对照样本包括食用市面上同类的零食,例如软糖,正常饮食、食用单一的魔芋食品,正常饮食;空白样为正常饮食;实验样本是食用本发明的零食,也正常饮食。其中四组的样本均为重度便秘人群,男女各占一半。

[0033]

表2

	空白样	食用单一的魔芋食品	食用市面上同类的零食(果冻或软糖)	食用实施例15制备的零食
1天	便秘症状不变	便秘症状不变	便秘症状不变	便秘症状不变
5天	便秘症状不变	便秘症状不变	便秘症状不变	5人好转
15天	便秘症状不变	便秘症状不变	便秘症状不变	20人好转
20天	便秘症状不变	便秘症状不变	便秘症状不变	40人好转
25天	便秘症状不变	10人便秘症状略有好转	便秘症状不变	60人好转
30天	便秘症状不变	15人便秘症状略有好转	便秘症状不变	80人好转
35天	便秘症状不变	便秘症状不变	便秘症状不变	90人好转
40天	便秘症状不变	便秘症状不变	便秘症状不变	100人好转

从表2中,可以看出本发明的零食对便秘的人群具有明显的好处,具有很好的通便效果,在食用40天后,便秘的问题都解决了,但是食用单一的魔芋食品在食用一段时间后,略有好转,但是持续时间短,过段时间后又有便秘症状。

[0034] 以下提供几组实施例来进一步阐述本发明对糖尿病、便秘以及肥胖人群的作用。

[0035] 实施例17

肥胖人群食用实施例15制备的零食,一天80g,体重变化情况,如表3所示。四组,每组100个样本量,对照样本包括食用市面上同类的零食,例如软糖,正常饮食、食用单一的魔芋食品,正常饮食;空白样为正常饮食;实验样本是食用本发明的零食,也正常饮食。其中四组的样本体重均为200斤,男女各占一半。

[0036]

表3

	10天	30天	60天
市面同类产品	没有变化	没有变化	没有变化
正常饮食	没有变化	没有变化	没有变化
实施例15	体重减少了2斤	体重减少了10斤	体重减少了30斤
食用单一的魔芋食品	没有变化	没有变化	没有变化

从表3可以看出,本发明的零食在减肥的效果上,优势明显。

[0037] 实施例18

糖尿病人群食用实施例15制备的零食,一天80g,血糖变化情况,如表4所示。四组,每组100个样本量,对照样本为服用市面上的降血糖药物或者进行注射胰岛素,例如促胰岛素分泌剂、食用单一的魔芋食品;空白样为正常饮食;实验样本是食用本发明的食品,也正常饮食,其他饮食习惯均相同。其中四组的样本起始(空腹早饭前)血糖浓度为14毫摩尔/升,男女各占一半。

[0038]

表4

	空白样	食用单一的魔芋食品	服用市面上的降血糖药物	食用实施例15制备的零食
--	-----	-----------	-------------	--------------

1天	14毫摩尔/升	14毫摩尔/升	14毫摩尔/升	14毫摩尔/升
2天	14毫摩尔/升	14毫摩尔/升	13毫摩尔/升	12毫摩尔/升
3天	13毫摩尔/升	13毫摩尔/升	13毫摩尔/升	10毫摩尔/升
4天	14毫摩尔/升	14毫摩尔/升	12毫摩尔/升	9毫摩尔/升
5天	13毫摩尔/升	13毫摩尔/升	12毫摩尔/升	9毫摩尔/升
6天	12毫摩尔/升	14毫摩尔/升	12毫摩尔/升	8毫摩尔/升
7天	14毫摩尔/升	13毫摩尔/升	11毫摩尔/升	7毫摩尔/升
8天	13毫摩尔/升	14毫摩尔/升	11毫摩尔/升	7毫摩尔/升
9天	12毫摩尔/升	13毫摩尔/升	11毫摩尔/升	6毫摩尔/升
10天	13毫摩尔/升	13毫摩尔/升	10毫摩尔/升	6毫摩尔/升
11天	14毫摩尔/升	12毫摩尔/升	10毫摩尔/升	5毫摩尔/升
12天	13毫摩尔/升	14毫摩尔/升	10毫摩尔/升	5毫摩尔/升

从表4可以看出,食用本发明的零食可以用来降低血糖,特别适合糖尿病人的食用,跟药物相比,药物在降低血糖到一定的浓度之后,在表4中,只能降低到10毫摩尔/升,如果再往下降,就非常困难,而然本发明的零食,可以将血糖降低到正常值。

[0039] 实施例19

肠癌人群食用实施例15制备的零食,一天80g,变化情况,如表5所示。四组,每组100个样本量,对照样本包括食用市面上同类的零食,例如软糖,正常饮食和食用单一的魔芋食品,正常饮食;空白样为正常饮食;实验样本是食用本发明的零食,也正常饮食。其中四组的样本体起始均为肠癌晚期四期,男女各占一半。

[0040] 表5

	空白样	食用单一的魔芋食品	服用市面上的抗癌药物	食用实施例15制备的零食
1月	症状不变	症状不变	症状不变	症状不变
2月	症状不变	症状不变	症状不变	症状不变
3月	症状不变	症状不变	症状不变	症状轻微好转
4月	症状不变	症状不变	症状轻微好转	症状轻微好转
5月	症状不变	症状不变	症状轻微好转	症状轻微好转
6月	症状不变	症状不变	症状轻微好转	症状轻微好转
7月	症状不变	症状不变	症状轻微好转	肠癌晚期三期
8月	症状不变	症状不变	症状轻微好转	肠癌晚期三期
9天	症状不变	症状不变	症状轻微好转	肠癌晚期三期
10月	症状不变	症状轻微好转	症状不变	肠癌晚期二期
11月	症状不变	症状轻微好转	症状不变	肠癌晚期二期
12月	症状不变	症状不变	症状不变	肠癌晚期一期

从表5可以看出,食用本发明的零食可以用来缓解肠癌症状,从重度缓解成轻度。

[0041] 在本发明中,零食的形态为颗粒或片状或条状,但并不限于该种形态。

[0042] 本发明的另外一面,一种即食型魔芋零食的制备方法,包括以下步骤:步骤S1:将魔芋粉、刺槐豆胶、白砂糖和水进行混合溶胶,按照不同的比例进行混合成溶胶;步骤S2:将氢氧化钙溶液加入上述溶胶中使产品成型;步骤S3:将成型的产品去碱味后加入果汁熬煮,也就是说用柠檬酸洗去碱味后,将魔芋/蒟蒻加入果汁后熬煮;步骤S4:将熬煮过后的产品包装灭菌,具体为将魔芋/蒟蒻包装后,经过95℃-121℃,灭菌45分钟。

[0043] 以上所述,仅为本发明的具体实施方式,但本发明的保护范围并不局限于此,任何熟悉本领域技术的技术人员在本发明公开的技术范围内,可轻易想到的变化或替换,都应

涵盖在本发明的保护范围之内。因此,本发明的保护范围应以所述权利要求的保护范围为准。