



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104824501 A

(43) 申请公布日 2015. 08. 12

(21) 申请号 201510191323. 8

(22) 申请日 2015. 04. 22

(71) 申请人 芜湖市好亦快食品有限公司三山分公司

地址 241000 安徽省芜湖市三山区三山绿色食品工业园

(72) 发明人 秦义山

(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 1/08(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

A23L 1/212(2006. 01)

A23L 1/28(2006. 01)

A23L 1/10(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种水蜜桃风味的蜂蜜干粉及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种水蜜桃风味的蜂蜜干粉及其制备方法,是由蜂蜜、水蜜桃、杏鲍菇、黑麦、西瓜翠衣、牛蒡根、玉米粉、蛋黄果、马齿苋、紫甘蓝、山竹、红薯藤、莲子粉、酸奶等原料组成。本发明有益效果为:本发明的水蜜桃风味的蜂蜜干粉,制作工艺环保,将味道香甜、果味浓郁的水蜜桃与同样香甜可口的蜂蜜相结合,营养丰富、口感柔软丝滑、易于消化和吸收,冲泡时果香味浓郁怡人,使人们随时随地感受到水蜜桃的香甜滋味。

1. 一种水蜜桃风味的蜂蜜干粉,其特征在于,由以下重量份的原料组成:蜂蜜 160-165、水蜜桃 27-28、杏鲍菇 11-12、黑麦 17-18、西瓜翠衣 2-3、牛蒡根 9-10、玉米粉 14-15、蛋黄果 7-8、马齿苋 10-11、紫甘蓝 5-6、山竹 2-3、红薯藤 4-5、莲子粉 2-3、酸奶 7-8、水适量。

2. 根据权利要求 1 所述的水蜜桃风味的蜂蜜干粉的制备方法,其特征在于包括如下步骤:

(1) 选取干净无杂质无沉淀的蜂蜜原料与等质量助干剂混合均匀,助干剂的成分为麦芽糊精、可溶性玉米淀粉、卵磷脂、大豆分离蛋白,比例为 10:1:1:1,得到预处理蜂蜜;

(2) 水蜜桃、蛋黄果、山竹取果肉,与杏鲍菇、西瓜翠衣、马齿苋、紫甘蓝、红薯藤洗净处理后加适量水打磨成浆,经 200 目筛布过滤 2 次,接种果胶酶在常温发酵 25h-28h,调节酸碱度至 6.5-6.7,均质化处理后浓缩,得到复合浓缩果汁;

(3) 牛蒡根去皮切片烘干后与黑麦研磨成粉,过 100-120 目筛后加适量清水混合均匀,静置 3h-4h,经糊化处理,糊化温度为 92℃-95℃,时间为 20min-22min,低温烘干后进行超微粉碎,得到超微粉;

(4) 将上述步骤得到的预处理蜂蜜、复合浓缩果汁、超微粉及其他剩余成分混合搅拌均匀,喷雾干燥处理,喷雾干燥处理时入料速率为 20mL/min,雾化器转速为 2000r/min-2100r/min,最后过 180-200 目筛,分袋密封包装即可。

一种水蜜桃风味的蜂蜜干粉及其制备方法

发明领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域,更确切地说是涉及一种蜂蜜干粉及其制备方法。

背景技术

[0002] 蜂蜜香甜可口、营养健康,是一种为人们所熟知的天然绿色食品。蜂蜜的主要成分是葡萄糖和果糖,还含有多种氨基酸、维生素、矿物质、有机酸等高级营养成分,具有清热解毒、润肺止咳、补中益气、美容养颜、滋阴润燥、抗疲劳、改善睡眠、提高免疫力、促进细胞再生等养生保健功效,一般人群均可食用。但目前市场上出售的蜂蜜多为天然的液体状态,易遭受金属的污染,且含水量高,吸潮性强,易发酵变质,不便于储藏和运输,本发明提供的一种蜂蜜固体饮料,即可冲泡做茶饮,也可以添加到其他食物中做调味食用,方便卫生,便于携带,在保持蜂蜜原有营养成分的同时添加多种天然食材及有益中草药成分,具有美味营养,绿色健康等优点。

发明内容

[0003] 本发明的目的是在于提供一种水蜜桃风味的蜂蜜干粉及其制备方法,方便人们的生活。

[0004] 为解决这一问题,本发明所采取的技术方案为:水蜜桃风味的蜂蜜干粉由以下重量份的原料组成:蜂蜜 160-165、水蜜桃 27-28、杏鲍菇 11-12、黑麦 17-18、西瓜翠衣 2-3、牛蒡根 9-10、玉米粉 14-15、蛋黄果 7-8、马齿苋 10-11、紫甘蓝 5-6、山竹 2-3、红薯藤 4-5、莲子粉 2-3、酸奶 7-8、水适量。

[0005] 本发明的水蜜桃风味的蜂蜜干粉制备过程按以下步骤进行:

(1) 选取干净无杂质无沉淀的蜂蜜原料与等质量助干剂混合均匀,助干剂的成分为麦芽糊精、可溶性玉米淀粉、卵磷脂、大豆分离蛋白,比例为 10:1:1:1,得到预处理蜂蜜;

(2) 水蜜桃、蛋黄果、山竹取果肉,与杏鲍菇、西瓜翠衣、马齿苋、紫甘蓝、红薯藤洗净处理后加适量水打磨成浆,经 200 目筛布过滤 2 次,接种果胶酶在常温发酵 25h-28h,调节酸碱度至 6.5-6.7,均质化处理后浓缩,得到复合浓缩果汁;

(3) 牛蒡根去皮切片烘干后与黑麦研磨成粉,过 100-120 目筛后加适量清水混合均匀,静置 3h-4h,经糊化处理,糊化温度为 92℃-95℃,时间为 20min-22min,低温烘干后进行超微粉碎,得到超微粉;

(4) 将上述步骤得到的预处理蜂蜜、复合浓缩果汁、超微粉及其他剩余成分混合搅拌均匀,喷雾干燥处理,喷雾干燥处理时入料速率为 20mL/min,雾化器转速为 2000r/min-2100r/min,最后过 180-200 目筛,分袋密封包装即可。

[0006] 本发明的有益效果:本发明的水蜜桃风味的蜂蜜干粉,制作工艺环保,将味道香甜、果味浓郁的水蜜桃与同样香甜可口的蜂蜜相结合,营养丰富、口感柔软丝滑、易于消化和吸收,冲泡时果香味浓郁怡人,使人们随时随地感受到水蜜桃的香甜滋味。

具体实施方式

[0007] 水蜜桃风味的蜂蜜干粉,由以下重量份(千克)的原料组成:

蜂蜜 165、水蜜桃 28、杏鲍菇 12、黑麦 17、西瓜翠衣 3、牛蒡根 10、玉米粉 15、蛋黄果 8、马齿苋 10、紫甘蓝 6、山竹 3、红薯藤 5、莲子粉 3、酸奶 8、水适量。

[0008] 制备方法,包括如下步骤:

(1) 选取干净无杂质无沉淀的蜂蜜原料与等质量助干剂混合均匀,助干剂的成分为麦芽糊精、可溶性玉米淀粉、卵磷脂、大豆分离蛋白,比例为 10:1:1:1,得到预处理蜂蜜;

(2) 水蜜桃、蛋黄果、山竹取果肉,与杏鲍菇、西瓜翠衣、马齿苋、紫甘蓝、红薯藤洗净处理后加适量水打磨成浆,经 200 目筛布过滤 2 次,接种果胶酶在常温发酵 28h,调节酸碱度至 6.5,均质化处理后浓缩,得到复合浓缩果汁;

(3) 牛蒡根去皮切片烘干后与黑麦研磨成粉,过 120 目筛后加适量清水混合均匀,静置 3h,经糊化处理,糊化温度为 95℃,时间为 22min,低温烘干后进行超微粉碎,得到超微粉;

(4) 将上述步骤得到的预处理蜂蜜、复合浓缩果汁、超微粉及其他剩余成分混合搅拌均匀,喷雾干燥处理,喷雾干燥处理时入料速率为 20mL/min,雾化器转速为 2100r/min,最后过 200 目筛,分袋密封包装即可。