

[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl⁷

A23L 2/39

A23L 1/20



[12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 03152755.8

[43] 公开日 2004年7月21日

[11] 公开号 CN 1513382A

[22] 申请日 2003.8.16 [21] 申请号 03152755.8

[30] 优先权

[32] 2003.4.14 [33] CN [31] 03110051.1

[71] 申请人 房虹宏

地址 265226 山东省莱阳市大夼镇驻地

[72] 发明人 房虹宏

权利要求书1页 说明书2页

[54] 发明名称 即冲即喝固体鲜豆浆及其制作方法

[57] 摘要

本发明涉及一种即冲即喝固体鲜豆浆及其制作方法，具体涉及一种将煮熟的鲜豆浆运用冷冻真空干燥脱水技术加工成的即冲即喝固体鲜豆浆及其制作方法。由本发明实现的固体鲜豆浆具有只需热水冲泡即可食用、1分钟内即可复水成纯鲜豆浆的状态且颜色、口味、营养均无改变、重量轻、保质时间长(常温下可达3年)等特点，其主要加工步骤包括为：1、鲜豆浆加工及煮熟；2、冷却摆盘；3、速冻；4、真空脱水；5、防潮包装。

I S S N 1 0 0 8 - 4 2 7 4

1、一种即冲即喝固体鲜豆浆，其特征在于其是将煮熟的鲜豆浆运用冷冻真空干燥技术加工成固体形状，可以直接用热水冲泡饮用。

2、一种即冲即喝固体鲜豆浆的制作方法，其主要包括以下加工步骤：

- (1)、鲜豆浆加工及煮熟：将黄豆浸泡至重量约为原重 2-2.5 倍后，用石磨边研磨边加水过滤成纯鲜豆浆，倒入锅中煮沸 3-5 分钟即可。
- (2)、冷却摆盘：将煮熟的豆浆快速冷却后舀入一定形状的容器内。
- (3)、速冻：将摆好形的豆浆放入速冻库内速冻成固体状，并使每个实体的中心温度低于 -18°C 。
- (4)、真空脱水：将速冻好的豆浆块放入真空度低于 100Pa 的真空仓内进行脱水干燥，干燥过程按照以时间和温度为参数设定的工艺曲线进行，以使每个实体的含水量不大于 3%，并保持固体形状。
- (5)、防潮包装：将干燥好的固体鲜豆浆装入防潮包装即成成品。

即冲即喝固体鲜豆浆及其制作方法

本发明属于豆制品加工领域，具体涉及一种将煮熟的鲜豆浆运用冷冻真空干燥技术加工成的即冲即喝固体鲜豆浆及其制作方法。

豆浆主要是作为早餐食品为人们所青睐，但由于豆浆的内在本质所定，豆浆必须现做现喝，放置时间稍长，便会变质，变味。所以对经常喝豆浆的人群来说，要么外买豆浆，要么自己加工，由此常常因购买不便或加工麻烦而满足不了食用要求。

本发明的目的在于提供一种无需再加工，保存时间长，可以随身携带、即冲即喝的固体鲜豆浆及其制作方法。该固体鲜豆浆，复水后颜色、味道与新鲜豆浆完全一样，且营养成分不变。

本发明通过以下方案来完成。

一种由鲜豆浆加工而成的可以即冲好喝的固体鲜豆浆及其制作方法，其主要加工步骤如下：

- (1) 鲜豆浆加工及煮熟：将黄豆浸泡至重量约为原重 2-2.5 倍后，用石磨边研磨边加水过滤成纯鲜豆浆，倒入锅中煮沸 3-5 分钟即可。
- (2) 冷却摆盘：将煮熟的豆浆快速冷却后舀入一定形状的容器内。
- (3) 速冻：将摆好形的豆浆放入速冻库内速冻成固体状，并使每个实体的中心温度低于 -18°C ；
- (4) 真空脱水：将速冻好的豆浆放入真空度低于 100pa 的真空仓内进行脱水干燥，干燥过程按照以时间和温度为参数设定的工艺曲线进行，以使每个实体的含水量不大

内进行脱水干燥，干燥过程按照以时间和温度为参数设定的工艺曲线进行，以使每个实体的含水量不大于 3%，并保持固体形状。

5、防潮包装：将干燥好的固体鲜豆浆装入真空防潮包装即成成品。

由本发明而实现的即冲即食固体鲜豆浆只需热水冲泡即可食用，1 分钟以内便可复水成纯鲜豆浆时的状态，且颜色纯正、口味营养均无改变，重量轻，保质时间长（常温下可达 3 年）。

本发明实施例如下：

- 1、鲜豆浆加工及煮熟：取新鲜黄豆，洗净放入水中浸泡，使其充分吸水至重量为原重的 2.2 倍，用石磨边研磨边加水过滤出鲜豆浆，入锅煮沸 4 分钟。
- 2、冷却摆盘：将煮熟的豆浆快速冷却后舀入一定形状的容器内。
- 3、速冻：将摆好形的豆浆放入速冻库内速冻成固体状，并使每个实体的中心温度达到 -20°C 。
- 4、真空脱水：将速冻好的豆浆块放入真空度为 60Pa 的真空仓内进行脱水干燥，干燥过程按照

$\frac{85^{\circ}\text{C}}{0.5\text{h}}$	$\frac{85^{\circ}\text{C}}{10\text{h}}$	$\frac{75^{\circ}\text{C}}{1\text{h}}$	$\frac{75^{\circ}\text{C}}{2\text{h}}$	$\frac{60^{\circ}\text{C}}{1\text{h}}$	$\frac{60^{\circ}\text{C}}{2\text{h}}$	$\frac{50^{\circ}\text{C}}{0.5\text{h}}$	$\frac{50^{\circ}\text{C}}{1\text{h}}$	$\frac{40^{\circ}\text{C}}{0.5\text{h}}$
--	---	--	--	--	--	--	--	--

 的干燥曲线进行，以使每个实体的含水量达到 3%，并保持固体形状。
- 5、防潮包装：将干燥好的固体鲜豆浆装入铝箔包装内即成成品。