



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106035945 A

(43)申请公布日 2016.10.26

(21)申请号 201610368979.7

(22)申请日 2016.05.30

(71)申请人 安徽省继红食品有限公司

地址 233000 安徽省蚌埠市淮上区小蚌埠
镇吴东路521号

(72)发明人 王茉

(51)Int. Cl.

A23G 3/48(2006.01)

A23G 3/46(2006.01)

A23G 3/36(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种榴莲奶糖

(57)摘要

本发明了一种榴莲奶糖,由以下重量份的原料制成:榴莲30-35份、脱脂牛奶28-33份、椰子3-6份、山竹1.6-1.8份、石榴2-3份、魔芋10-12份、蛋白酶2-3份、白砂糖2-3份、乳酸菌1-2份、葡萄糖浆3-5份、低聚木糖1.5-2.2份、花生油1.2-2.5份。

1. 一种榴莲奶糖,其特征在于,由以下重量份的原料制成:榴莲30-35份、脱脂牛奶28-33份、椰子3-6份、山竹1.6-1.8份、石榴2-3份、魔芋10-12份、蛋白酶2-3份、白砂糖2-3份、乳酸菌1-2份、葡萄糖浆3-5份、低聚木糖1.5-2.2份、花生油1.2-2.5份。

2. 根据权利要求1所述的榴莲奶糖,其特征在于,所述的乳酸菌,由以下重量份的菌种组成:双歧杆菌0.3份、保加利亚乳杆菌0.5份、德式乳杆菌0.6份。

3. 根据权利要求1所述榴莲老奶糖的制备方法,其特征在于,具体包括以下步骤:

(1) 将椰子、山竹和石榴洗净,去蒂,切块,打浆,过120-140目筛,5000r/min离心8min,取上清液,得果汁;

(2) 将新鲜的魔芋用蒸馏水漂洗干净,沥干,置于-20℃的真空冷干燥机中冷冻干燥,干燥至含水量为3-5%,粉碎,过80-90目筛,得魔芋粉,然后加入蛋白酶,酶解2-3天后,再加入白砂糖,加热至溶化,以8000r/min离心8min,取上清溶液,得胶液;

(3) 将新鲜的榴莲,去壳,打浆,过120-140目筛,5000r/min离心10min,取上清液,得榴莲汁;

(4) 将榴莲汁中加入乳酸菌,混合均匀,置于41-43℃恒温发酵15-17h,得发酵液,然后加入葡萄糖浆,加热形成均匀的糖液,再加入低聚木糖,均匀搅拌至完全溶解后,121℃灭菌16min,得糖浆;

(5) 将糖浆中加入果汁、胶液、花生油和脱脂牛奶,煮沸,42-44转/min进行搅拌,每次间隔80-90秒,加入模具中,保持88-92℃,静置12min,至完全凝固,得榴莲奶糖;

(6) 包装,28-29kGy辐射灭菌12min,得成品。

一种榴莲奶糖

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域,尤其涉及一种榴莲奶糖。

背景技术

[0002] 榴莲(liulian),又名韶子、麝香猫果,属木棉科热带落叶乔木。榴莲果肉营养丰富,有“水果之王”美称。榴莲营养价值极高,经常食用可以强身健体,健脾补气,补肾壮阳,温暖身体,属滋补有益的水果;榴莲性热,可以活血散寒,缓解经痛,特别适合受痛经困扰的女性食用;它还能改善腹部寒凉、促进体温上升,是寒性体质者的理想补品。

[0003] 奶糖作为一种传统食品,是一种结构比较疏松的半软性糖果,糖体剖面有微小的气孔,耐咀嚼,口感柔软细腻,营养丰富,具有一定的弹性和韧性,并在整个货架期保持一定的形态。

[0004] 目前糖果市场上销售的奶糖虽然香味浓郁,但是组织结构比较硬、脆,口感欠佳,如今,人们在享用美食的同时更加注重健康、营养,不再一味的追求口感,因此作为奶糖生产企业来说,要开发出符合消费者需要的品种势在必行,目前市场上的品种很多,但是口感、营养和功能却较为单一,而且随着人们保健意识的不断增强,传统的奶糖已经不能得到很高的青睐,不能满足广大消费者的需求。

发明内容

[0005] 为了弥补已有技术的缺陷,本发明的目的是提供一种榴莲奶糖。

[0006] 一种榴莲奶糖,由以下重量份的原料制成:榴莲30-35份、脱脂牛奶28-33份、椰子3-6份、山竹1.6-1.8份、石榴2-3份、魔芋10-12份、蛋白酶2-3份、白砂糖2-3份、乳酸菌1-2份、葡萄糖浆3-5份、低聚木糖1.5-2.2份、花生油1.2-2.5份。

[0007] 所述的乳酸菌,由以下重量份的菌种组成:双歧杆菌0.3份、保加利亚乳杆菌0.5份、德式乳杆菌0.6份。

[0008] 所述榴莲老奶糖的制备方法,具体包括以下步骤:

(1) 将椰子、山竹和石榴洗净,去蒂,切块,打浆,过120-140目筛,5000r/min离心8min,取上清液,得果汁;

(2) 将新鲜的魔芋用蒸馏水漂洗干净,沥干,置于-20℃的真空冷干燥机中冷冻干燥,干燥至含水量为3-5%,粉碎,过80-90目筛,得魔芋粉,然后加入蛋白酶,酶解2-3天后,再加入白砂糖,加热至溶化,以8000r/min离心8min,取上清溶液,得胶液;

(3) 将新鲜的榴莲,去壳,打浆,过120-140目筛,5000r/min离心10min,取上清液,得榴莲汁;

(4) 将榴莲汁中加入乳酸菌,混合均匀,置于41-43℃恒温发酵15-17h,得发酵液,然后加入葡萄糖浆,加热形成均匀的糖液,再加入低聚木糖,均匀搅拌至完全溶解后,121℃灭菌16min,得糖浆;

(5) 将糖浆中加入果汁、胶液、花生油和脱脂牛奶,煮沸,42-44转/min进行搅拌,每次

间隔80-90秒,加入模具中,保持88-92℃,静置12min,至完全凝固,得榴莲奶糖;

(6) 包装,28-29kGy辐射灭菌12min,得成品。

[0009] 本发明的优点是:本发明提供的榴莲老奶糖原料丰富,香味浓郁,营养均衡,易于吸收,能够抗氧化,增强免疫力,安神助眠,保护心脑血管的保健效果;以榴莲汁为主要原料,榴莲中含有蛋白质、脂肪、膳食纤维、B族维生素、钾、钙等营养物质,可以强身健体,滋脾补气,补肾壮阳,以活血散寒,缓解女性经期疼痛症状,用来治疗各种体寒病症;通过加入乳酸菌进行发酵,促进有效成分析出,消除了榴莲的异味;加入了椰子、山竹和石榴的原料的果汁,使得奶糖营养更加全面,口感酸甜,能够促进吸收;本发明的奶糖,安全卫生,食用健康,制备方法简单,易于规模化生产。

具体实施方式

[0010] 下面用具体实施例说明本发明,并不是对本发明的限制。

[0011] 实施例1

一种榴莲奶糖,由以下重量份的原料制成:榴莲30份、脱脂牛奶28份、椰子3份、山竹1.6份、石榴2份、魔芋11份、蛋白酶2份、白砂糖3份、乳酸菌1份、葡萄糖浆5份、低聚木糖1.8份、花生油1.7份。

[0012] 所述的乳酸菌,由以下重量份的菌种组成:双歧杆菌0.3份、保加利亚乳杆菌0.5份、德式乳杆菌0.6份。

[0013] 所述榴莲老奶糖的制备方法,具体包括以下步骤:

(1) 将椰子、山竹和石榴洗净,去蒂,切块,打浆,过120-140目筛,5000r/min离心8min,取上清液,得果汁;

(2) 将新鲜的魔芋用蒸馏水漂洗干净,沥干,置于-20℃的真空冷干燥机中冷冻干燥,干燥至含水量为3-5%,粉碎,过80-90目筛,得魔芋粉,然后加入蛋白酶,酶解2-3天后,再加入白砂糖,加热至溶化,以8000r/min离心8min,取上清溶液,得胶液;

(3) 将新鲜的榴莲,去壳,打浆,过120-140目筛,5000r/min离心10min,取上清液,得榴莲汁;

(4) 将榴莲汁中加入乳酸菌,混合均匀,置于41-43℃恒温发酵15-17h,得发酵液,然后加入葡萄糖浆,加热形成均匀的糖液,再加入低聚木糖,均匀搅拌至完全溶解后,121℃灭菌16min,得糖浆;

(5) 将糖浆中加入果汁、胶液、花生油和脱脂牛奶,煮沸,42-44转/min进行搅拌,每次间隔80-90秒,加入模具中,保持88-92℃,静置12min,至完全凝固,得榴莲奶糖;

(6) 包装,28-29kGy辐射灭菌12min,得成品。

[0014] 实施例2

实施例2与实施例1不同之处在于榴莲奶糖中原料的重量份数有所不同,其他相同。

[0015] 一种榴莲奶糖,由以下重量份的原料制成:榴莲35份、脱脂牛奶33份、椰子3份、山竹1.6份、石榴2份、魔芋10份、蛋白酶2份、白砂糖3份、乳酸菌1份、葡萄糖浆3份、低聚木糖1.5份、花生油1.5份。

[0016] 实施例3

实施例3与实施例1不同之处在于榴莲奶糖中原料的重量份数有所不同,其他相同。

[0017] 一种榴莲奶糖,由以下重量份的原料制成:榴莲33份、脱脂牛奶33份、椰子3份、山竹1.7份、石榴2份、魔芋12份、蛋白酶3份、白砂糖3份、乳酸菌2份、葡萄糖浆3份、低聚木糖1.9份、花生油2.5份。

[0018] 对比例

一种榴莲奶糖,由以下重量份的原料制成:榴莲30份、脱脂牛奶28份、椰子3份、蛋白酶2份、白砂糖3份、乳酸菌1份、葡萄糖浆5份、低聚木糖1.8份、花生油1.7份。

[0019] 所述的乳酸菌,由以下重量份的菌种组成:双歧杆菌0.3份、保加利亚乳杆菌0.5份、德式乳杆菌0.6份。

[0020] 所述榴莲老奶糖的制备方法,具体包括以下步骤:

(1) 将椰子洗净,去蒂,切块,打浆,过120-140目筛,5000r/min离心8min,取上清液,得果汁;

(2) 将新鲜的榴莲,去壳,打浆,过120-140目筛,5000r/min离心10min,取上清液,得榴莲汁;

(3) 将榴莲汁中加入乳酸菌,混合均匀,置于41-43℃恒温发酵15-17h,得发酵液,然后加入葡萄糖浆,加热形成均匀的糖液,再加入低聚木糖,均匀搅拌至完全溶解后,121℃灭菌16min,得糖浆;

(4) 将糖浆中加入果汁、花生油和脱脂牛奶,煮沸,42-44转/min进行搅拌,每次间隔80-90秒,加入模具中,保持88-92℃,静置12min,至完全凝固,得榴莲奶糖;

(5) 包装,28-29kGy辐射灭菌12min,得成品。

[0021] 实施例和对比例奶糖的感官评定:

随机选择30人,每人对实施例和对比例的奶糖进行评定,每项满分10分,分别对每项进行打分,结果取平均值。实施例和对比例奶糖的感官评定结果见表1。

[0022] 表1:实施例和对比例奶糖的感官评定结果

项目	实施例1	实施例2	实施例3	对比例
风味	9	9	9	6
口感	9	9	9	6
色泽	9	9	9	6

从表1的结果表明,本发明的榴莲奶糖色泽均匀、香味浓郁、口感细嫩,爽滑,得到广大消费者的喜爱。