

(19) 中华人民共和国国家知识产权局



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104855780 A

(43) 申请公布日 2015. 08. 26

---

(21) 申请号 201510358505. X

(22) 申请日 2015. 06. 26

(71) 申请人 西昌市正中食品有限公司

地址 615000 四川省凉山彝族自治州西昌市  
小庙乡袁家山村九组

(72) 发明人 邓正中

(74) 专利代理机构 成都立信专利事务所有限公  
司 51100

代理人 冯忠亮

(51) Int. Cl.

A23L 1/09(2006. 01)

---

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

低糖月饼糖浆

(57) 摘要

本发明为低糖月饼糖浆，解决传统的用于月饼的糖浆糖含量高，稳定性差，使用此糖浆的月饼饼皮较粗糙的问题。其组分和用量如下：重量份，白砂糖 100，麦芽糊精 15—30，淀粉 8—15，柠檬 0.5—1.5，水 80—150，其制备工艺步骤如下：1) 将水加入到搅锅中，2) 将淀粉均匀的溶解在搅锅中，加热，3) 待淀粉熟透以后，加入白砂糖，继续加热，并加入柠檬片，4) 待白砂糖溶解以后，加入麦芽糊精，继续加热，5) 当溶液沸腾以后，改用小火慢熬，熬制温度达到 104℃ ~108℃ 时起锅，6) 冷却，装桶，成品。

1. 低糖月饼糖浆,其特征在于其组分和用量如下:重量份,白砂糖 100,麦芽糊精 15—30,淀粉 8—15,柠檬 0.5—1.5,水 80—150,其制备工艺步骤如下:1)将水加入到搅锅中,2)将淀粉均匀的溶解在搅锅中,加热,3)待淀粉熟透以后,加入白砂糖,继续加热,并加入柠檬片,4)待白砂糖溶解以后,加入麦芽糊精,继续加热,5)当溶液沸腾以后,改用小火慢熬,熬制温度达到 104℃ ~108℃时起锅,6 :冷却,装桶,成品。

## 低糖月饼糖浆

### [0001] 技术领域：

本发明与用于月饼的糖浆有关。

### [0002] 背景技术：

传统的用于月饼的糖浆用白砂糖、柠檬酸为原料制作，糖含量高，稳定性差，使用此糖浆的月饼饼皮较粗糙。

### [0003] 发明内容：

本发明的目的是提供一种糖含量低，稳定性高，使用此糖浆的月饼饼皮细的低糖月饼糖浆。

### [0004] 本发明是这样实现的：

低糖月饼糖浆，其组分和用量如下：重量份

白砂糖	100,
麦芽糊精	15—30,
淀粉	8—15,
柠檬	0.5—1.5,
水	80—150。

### [0005] 其制备工艺步骤如下：

- 1) 将水加入到搅锅中，
- 2) 启动搅锅，将淀粉，均匀的溶解在搅锅中，并开始加热，
- 3) 待淀粉熟透以后，加入白砂糖，继续加热，并加入柠檬片，
- 4) 待白砂糖溶解以后，加入麦芽糊精，继续加热，
- 5) 当溶液沸腾以后，改用小火慢熬，熬制温度达到 104℃ ~108℃时起锅，
- 6) 冷却，装桶，成品。

### [0006] 本发明的优点如下：

1. 打破了传统月饼只用白砂糖与柠檬酸为原料制作月饼糖浆的方法，改变月饼糖的含量，让月饼能满足部分消费者对低糖的需求，让月饼产品类别更加丰富，让消费者有更多的选择。

[0007] 2. 首次将淀粉引入到月饼糖浆的制作中。淀粉加入其中，由于其糊化后，形成浓稠透明的液体，所以他在糖浆熬制中取代部分糖浆，因为白糖浆也是透明粘稠的，而淀粉更加稠，更透明，所以替代了白糖的作用，同时其透明性更好，所以制作出来的糖浆更加具有通透感，让月饼具引发食欲的秀色，改善了产品品质。

[0008] 同时淀粉的糖含量，远远不如白糖，所以起到降低月饼糖浆糖含量的作用。

[0009] 3. 首次将麦芽糊精引入到月饼糖浆制作中。 麦芽糊精加入其中，由于其糊化后，形成浓稠透明的液体，所以他在糖浆熬制中取代部分糖浆，因为白糖浆也是透明粘稠的，而麦芽糊精更加稠，更透明，所以替代了白糖的作用，同时其透明性更好，所以制作出来的糖浆更加具有通透感，让月饼具引发食欲的秀色，改善了产品品质。

[0010] 同时麦芽糊精的糖含量，远远不如白糖，所以起到降低月饼糖浆糖含量的作用。麦

芽糊精,本身就是增稠剂,保水剂。

[0011] 4. 首次将月饼糖浆整体糖含量降低 30%~45%。

[0012] 本发明中,用淀粉、麦芽糊精替代了白糖的总量在 30%~45% 之间,自然降低了其糖含量了。

[0013] 5. 打破月饼糖浆在月饼皮中的使用比例,本发明与面粉比最高可以达到 5 :4 的比例,月饼定形稳定。传统的月饼糖浆与面粉比例在 5 :3 以内,否则月饼难以定形。

[0014] 6. 创造出月饼糖浆比传统做法更不容易翻砂、存放更稳定的特性,由于白糖在加入转化以后,在糖浆受到搅动或转化时间不够的情况下,容易出现翻砂的情况,而本发明加入了淀粉和麦芽糊精后,一是本来其中的糖含量就 降低了,更加有利于糖的转化。二是由于两者的物理粘稠的保护,基本不受影响。

[0015] 同样的熬制方法,传统方法全用白糖,本发明加了淀粉和麦芽糊精的糖浆,静置 6 个月,或冷却后翻动糖浆 5 次以上,全白糖的就有翻砂现象,而加了淀粉和麦芽糊精的就依旧不变。

[0016] 7. 使用此糖浆月饼饼皮更加细腻、具有通透感,做出产品来品尝。由于淀粉和麦芽糊精的增稠作用,所以本发明在面皮中面粉使用量就会减少,导致面皮中透明物质更多,自然更加透明,而且糖浆本是透明而又是顺滑的,所以在面粉减少的情况下,就更显滑刷。

[0017] 具体实施方式:

实施例 1:

低糖月饼糖浆,其组分和用量如下 :kg

白砂糖	100,
麦芽糊精	15,
淀粉	8,
柠檬	0.5,
水	80。

[0018] 其制备工艺步骤如下 :

- 1) 将饮用水,加入到干净的自动搅锅中,
- 2) 启动搅锅,将淀粉,均匀的溶解在搅锅中,并开始加热,
- 3) 待淀粉熟透以后,加入白砂糖,继续加热,并加入鲜柠檬,
- 4) 待白砂糖溶解以后,加入麦芽糊精,继续加热,
- 5) 当溶液沸腾以后,改用小火慢熬,熬制温度达到 104℃时起锅,
- 6) 冷却,装桶,成品。

[0019] 实施例 2:

低糖月饼糖浆,其特征在于其组分和用量如下 :kg

白砂糖	100,
麦芽糊精	30,
淀粉	15,
柠檬	1.5,
水	150。

[0020] 其制备工艺步骤如下 :

- 1) 将饮用水,加入到干净的自动搅锅中,
- 2) 启动搅锅,将淀粉,均匀的溶解在搅锅中,并开始加热,
- 3) 待淀粉熟透以后,加入白砂糖,继续加热,并加入鲜柠檬,
- 4) 待白砂糖溶解以后,加入麦芽糊精,继续加热,
- 5) 当溶液沸腾以后,改用小火慢熬,熬制温度达到 108°C 时起锅,
- 6) 冷却,装桶,成品。

[0021] 实施例 3 :

低糖月饼糖浆,其特征在于其组分和用量如下 :kg

白砂糖	100,
麦芽糊精	24,
淀粉	11,
柠檬	1,
水	120。

[0022] 其制备工艺步骤如下 :

- 1) 将饮用水,加入到干净的自动搅锅中,
- 2) 启动搅锅,将淀粉,均匀的溶解在搅锅中,并开始加热,
- 3) 待淀粉熟透以后,加入白砂糖,继续加热,并加入鲜柠檬,
- 4) 待白砂糖溶解以后,加入麦芽糊精,继续加热,
- 5) 当溶液沸腾以后,改用小火慢熬,熬制温度达到 106°C 时起锅,
- 6) 冷却,装桶,成品。