(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 103393074 A
(43) 申请公布日 2013.11.20

(21) 申请号 201310313061.9
(22) 申请日 2013.07.24

(71) 申请人 兴化格林生物制品有限公司
    地址 225776 江苏省泰州市兴化经济开发区
    开发路 26 号

(72) 发明人 周伯雅

(74) 专利代理机构 南京汇盛专利商标事务所
    (普通合伙) 32238
    代理人 吴静安 裴咏萍

(51) Int. Cl.
    A23L 1/236(2006.01)
    A23L 1/30(2006.01)

(54) 发明名称
    一种低糖复合甜味剂

(57) 摘要
    本发明公开了一种低糖复合甜味剂，包括以下重量份的组分：甜菊糖 1～3 份，蓝莓果粉 5～25 份。本发明制备的复合甜味剂，纯天然无毒害，作为代糖品用于食品中含糖量低，且带有果香，风味独特。
1. 一种低糖复合甜味剂，其特征在于：包括以下重量份的组分：甜菊糖 1～3 份，蓝莓果粉 5～25 份。

2. 根据权利要求 1 所述的低糖复合甜味剂，其特征在于：包括以下重量份的组分：甜菊糖 1～3 份，蓝莓果粉 10～15 份。

3. 根据权利要求 2 所述的低糖复合甜味剂，其特征在于：包括以下重量份的组分：甜菊糖 1 份，蓝莓果粉 10～15 份。

4. 根据权利要求 1 至 3 任一所述的低糖复合甜味剂，其特征在于：所述蓝莓果粉通过以下方法制备：取蓝莓鲜果洗净，冷冻干燥后，粉碎，过 80～100 目筛即得。

5. 一种低糖复合甜味剂，其特征在于：包括以下重量份的组分：甜菊糖 1～3 份，黑莓果粉 5～15 份，蓝莓果粉 5～15 份。

6. 根据权利要求 5 所述的低糖复合甜味剂，其特征在于：包括以下重量份的组分：甜菊糖 2 份，黑莓果粉 5～15 份，蓝莓果粉 5～10 份。

7. 根据权利要求 5 或 6 所述的低糖复合甜味剂，其特征在于：所述黑莓果粉、蓝莓果粉通过以下方法制备：取黑莓或蓝莓鲜果洗净，冷冻干燥后，粉碎，过 80～100 目筛即得。
一种低糖复合甜味剂

技术领域
[0001] 本发明涉及一种低糖的复合型甜味剂，具体涉及一种具有果香的甜味剂。背景技术
[0002] 甜菊糖亦称甜菊糖苷，为甜叶菊叶子的主要甜味物质，提取物呈结晶状，甜度为蔗糖的150～300倍，由于热量低，常作为代糖产品用于食品甜味剂。同时甜菊糖还具有防龋齿、降血压、促进代谢、治疗胃酸过多等功能。但甜菊糖具有明显的苦涩味，用于食品中会影响口感。

发明内容
[0003] 本发明的目的是为了解决现有技术中存在的缺陷，提供一种降低甜菊糖苦涩味的复合甜味剂。
[0004] 为了达到上述目的，本发明提供了一种低糖复合甜味剂，包括以下重量份的组分：甜菊糖1～3份，蓝莓果粉5～25份。优选组分配比为：甜菊糖1～3份，蓝莓果粉10～15份。最佳组分配比为：甜菊糖1份，蓝莓果粉10～15份。
[0005] 本发明还提供了另一种低糖复合甜味剂，包括以下重量份的组分：甜菊糖1～3份，黑莓果粉5～15份，蓝莓果粉5～15份。优选组分配比为：甜菊糖2份，黑莓果粉5～15份，蓝莓果粉5～10份。
[0006] 其中，黑莓果粉、蓝莓果粉通过以下方法制备：取黑莓或蓝莓鲜果洗净，冷冻干燥后，粉碎，过80～100目筛即得。
[0007] 本发明相比现有技术具有以下优点：利用黑莓果粉、蓝莓果粉的果香味掩盖甜菊糖的苦涩味，使甜菊糖的甜味更加香纯；同时黑莓果粉、蓝莓果粉中富含花色苷，添加至甜菊糖中，不仅能使产品的颜色更加艳丽，且在作为甜味剂添加到食品中能起到抗氧化、增加人体免疫力等保健作用。本发明制备的复合甜味剂，纯天然无毒害，作为代糖品用于食品中含糖量低，且带有果香，风味独特。

具体实施方式
[0008] 下面结合具体实施例对本发明低糖复合甜味剂进行详细说明。
[0009] 甜菊糖：市售，购自辉化生物制品有限公司；
    黑莓果粉，取宁植2号（Rubus spp. ‘宁植2号’）黑莓鲜果，清洗去杂后，冷冻干燥，粉碎，过80目筛（80～100目均可），即得；
    蓝莓果粉，取灿烂（Vaccinium ashei L. ‘Brightweel’）蓝莓鲜果，清洗去杂后，冷冻干燥，粉碎，过80目筛（80～100目均可），即得。
[0010] 实施例1
    低糖复合甜味剂：取甜菊糖10g, 蓝莓果粉250g, 混合均匀。
[0011] 取100g蔗糖溶于1L水中制备蔗糖水；取13g低糖复合甜味剂，溶于1L水中，甜度
与蔗糖水接近，蓝莓果香味浓，且含糖量为 0.75%。

【0012】实施例 2

低糖复合甜味剂：取甜菊糖 30g、蓝莓果粉 50g，混合均匀。

【0013】取 100g 蔗糖溶于 1L 水中制备蔗糖水，取 1.3g 低糖复合甜味剂，溶于 1L 水中，甜度与蔗糖水接近，略有苦涩味，并含有淡淡的蓝莓果香味，含糖量为 0.05%。

【0014】实施例 3

低糖复合甜味剂：取甜菊糖 10g、蓝莓果粉 150g，混合均匀。

【0015】取 100g 蔗糖溶于 1L 水中制备蔗糖水，取 8g 低糖复合甜味剂，溶于 1L 水中，甜度与蔗糖水接近，略苦涩味，含有淡淡的蓝莓果香味，含糖量为 0.44%。

【0016】实施例 4

低糖复合甜味剂：取甜菊糖 10g、蓝莓果粉 100g，混合均匀。

【0017】取 100g 蔗糖溶于 1L 水中制备蔗糖水，取 5.5g 低糖复合甜味剂，溶于 1L 水中，甜度与蔗糖水接近，并含有淡淡的蓝莓果香味，含糖量为 0.32%。

【0018】实施例 5

低糖复合甜味剂：取甜菊糖 10g、黑莓果粉 150g、蓝莓果粉 150g，混合均匀。

【0019】取 100g 蔗糖溶于 1L 水中制备蔗糖水，取 15.5g 低糖复合甜味剂，溶于 1L 水中，甜度与蔗糖水接近，果香味浓，含糖量为 0.82%。

【0020】实施例 6

低糖复合甜味剂：取甜菊糖 30g、黑莓果粉 50g、蓝莓果粉 50g，混合均匀。

【0021】取 100g 蔗糖溶于 1L 水中制备蔗糖水，取 2.5g 低糖复合甜味剂，溶于 1L 水中，甜度与蔗糖水接近，略有苦涩味，并含有淡淡的果香味，含糖量为 0.10%。

【0022】实施例 7

低糖复合甜味剂：取甜菊糖 20g、黑莓果粉 50g、蓝莓果粉 50g，混合均匀。

【0023】取 100g 蔗糖溶于 1L 水中制备蔗糖水，取 3g 低糖复合甜味剂，溶于 1L 水中，甜度与蔗糖水接近，并含有淡淡的果香味，含糖量为 0.14%。

【0024】实施例 8

低糖复合甜味剂：取甜菊糖 20g、黑莓果粉 150g、蓝莓果粉 100g，混合均匀。

【0025】取 100g 蔗糖溶于 1L 水中制备蔗糖水，取 6.7g 低糖复合甜味剂，溶于 1L 水中，甜度与蔗糖水接近，果香味适中，含糖量为 0.24%。