



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106070668 A

(43)申请公布日 2016. 11. 09

(21)申请号 201610668421.0

(22)申请日 2016.08.14

(71)申请人 凌烈根

地址 246006 安徽省安庆市宜秀区大桥办事处苏岗村程屋组30号

(72)发明人 凌烈根

(51)Int. Cl.

A23C 11/10(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种荔枝味营养豆浆及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种荔枝味营养豆浆,是由以下原料制成:荔枝、黄豆、青笋、糯麦、水、山茶油、枸杞、刺玫花、丁葵草、酸枣叶、佩兰、甜菊糖、五味子粉;其制备方法包括以下步骤:(1)、制备荔枝浆汁;(2)、制备混合浆汁;(3)、制备糯麦粉;(4)、制备营养液;(5)、制备黄豆浆;(6)、将混合浆汁、糯麦粉、营养液、黄豆浆与五味子粉混合,加入甜菊糖,均质后灭菌即得。本发明通过将荔枝、青笋等营养成分引入到豆浆当中,同时添加枸杞、五味子粉等保健有益成分,其口感绵滑、风味独特,含有丰富的蛋白质、氨基酸和微量元素等多种营养成分,易于消化吸收,具有较好的食疗和保健效果。

1. 一种荔枝味营养豆浆,其特征在于,是由以下重量份的原料制成:

荔枝20~30份、黄豆30~50份、青笋5~10份、糯麦4~8份、水适量、山茶油5~10份、枸杞3~6份、刺玫花2~3份、丁葵草1~2份、酸枣叶1~2份、佩兰1~3份、甜菊糖5~12份、五味子粉2~5份;

所述的荔枝味营养豆浆的制备方法,包括以下步骤:

(1)、将荔枝清洁除杂,加2~3倍水打制成浆,得到荔枝浆汁;

(2)、将青笋除杂,用水冲洗干净,加入步骤(1)得到的荔枝浆汁,打浆,过滤,得到混合浆汁;

(3)、将糯麦文火炒至熟香,加入山茶油至充分吸收,再放入研磨机中进行研磨,得到糯麦粉;

(4)、将枸杞、刺玫花、丁葵草、酸枣叶、佩兰清洗后混合,加6~10倍水常温浸泡5~10小时,然后保持温度60~70℃加热煎煮1~2小时,过滤,得营养液;

(5)、将黄豆淘洗干净后,水温20~30℃浸泡6~12小时后磨浆,过滤去除豆渣,再将除渣后的豆浆加热至92~98℃后持续煮8~12分钟,得黄豆浆;

(6)、将步骤(2)的混合浆汁、步骤(3)的糯麦粉、步骤(4)的营养液、步骤(5)的黄豆浆与五味子粉混合,并加入甜菊糖搅拌均匀,均质后灭菌,即得。

2. 根据权利要求1所述的一种荔枝味营养豆浆及其制备方法,其特征在于,所述步骤(6)中,采用均质压力为13~22Mpa进行均质处理。

3. 根据权利要求1所述的一种荔枝味营养豆浆及其制备方法,其特征在于,所述步骤(6)中包括,将均质后的混合液采用高温灭菌,灭菌温度110~120℃,灭菌时间5~8秒。

一种荔枝味营养豆浆及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品技术领域,具体涉及一种荔枝味营养豆浆及其制备方法。

背景技术

[0002] 豆浆是我国的传统饮食,其营养成分丰富,特别是含有丰富的蛋白质以及较多的微量元素镁,此外,还含有维生素B1、B2等,被西方营养学家称作“健脑”食品,因为所含的黄豆磷脂可以激活脑细胞,提高老年人的记忆力与注意力,其蛋白质含量与牛奶相当,不含胆固醇,可以预防动脉硬化。现代人由于生活方式、饮食习惯的改变,以及环境污染的加剧,人体出现机能退化,可以通过食用保健性食品来加以改善,而豆浆营养非常丰富,且易于消化吸收,能增强抗病能力,又能防治动脉硬化、缺铁性贫血及气喘等疾病,具有较好的保健功能。

[0003] 目前豆浆的生产方法,无论是传统的方法,还是工业化生产,其本质都是将原料黄豆经过磨浆、煮浆、杀菌制成豆浆,其缺点是所制得的豆浆营养成分比较单一,而随着人们生活水平的提高,以及对保健食品的要求越来越高,营养成分和口味单一的豆浆已不能满足人们的需求。

发明内容

[0004] 本发明的目的就是要解决上述的不足,而提供一种风味独特、营养成分丰富,具有食疗和保健效果的荔枝味营养豆浆及其制备方法。

[0005] 为解决上述技术问题,本发明采用如下技术方案:

[0006] 本发明一种荔枝味营养豆浆,其特征在于,是由以下重量份的原料制成:

[0007] 荔枝20~30份、黄豆30~50份、青笋5~10份、糯麦4~8份、水适量、山茶油5~10份、枸杞3~6份、刺玫花2~3份、丁葵草1~2份、酸枣叶1~2份、佩兰1~3份、甜菊糖5~12份、五味子粉2~5份;

[0008] 所述的荔枝味营养豆浆的制备方法,包括以下步骤:

[0009] (1)、将荔枝清洁除杂,加2~3倍水打制成浆,得到荔枝浆汁;

[0010] (2)、将青笋除杂,用水冲洗干净,加入步骤(1)得到的荔枝浆汁,打浆,过滤,得到混合浆汁;

[0011] (3)、将糯麦文火炒至熟香,加入山茶油至充分吸收,再放入研磨机中进行研磨,得到糯麦粉;

[0012] (4)、将枸杞、刺玫花、丁葵草、酸枣叶、佩兰清洗后混合,加6~10倍水常温浸泡5~10小时,然后保持温度60~70℃加热煎煮1~2小时,过滤,得营养液;

[0013] (5)、将黄豆淘洗干净后,水温20~30℃浸泡6~12小时后磨浆,过滤去除豆渣,再将除渣后的豆浆加热至92~98℃后持续煮8~12分钟,得黄豆浆;

[0014] (6)、将步骤(2)的混合浆汁、步骤(3)的糯麦粉、步骤(4)的营养液、步骤(5)的黄豆浆与五味子粉混合,并加入甜菊糖搅拌均匀,均质后灭菌,即得。

[0015] 优选的,所述步骤(6)中,采用均质压力为13~22Mpa进行均质处理。

[0016] 优选的,所述步骤(6)中包括,将均质后的混合液采用高温灭菌,灭菌温度110~120℃,灭菌时间5~8秒。

[0017] 与现有技术相比,本发明的优点在于:

[0018] 本发明突破了传统豆浆以甜味为主的口味,通过将荔枝、青笋等营养成分引入到豆浆当中,同时添加枸杞、五味子粉等保健有益成分,其口感绵滑、风味独特,含有丰富的蛋白质、氨基酸和微量元素等多种营养成分,易于消化吸收,能增强抗病能力,从而保证了该营养豆浆具有较好的食疗和保健效果;此外,本发明的生产方法简单、易操作,生产规模不受限制,适于推广应用。

具体实施方式

[0019] 下面结合实施例对本发明作进一步说明。

[0020] 实施例1:

[0021] 一种荔枝味营养豆浆,是由以下重量份的原料制成:

[0022] 荔枝20份、黄豆30份、青笋5份、糯麦4份、水适量、山茶油5份、枸杞3份、刺玫花2份、丁葵草1份、酸枣叶1份、佩兰1份、甜菊糖5份、五味子粉2份;

[0023] 所述的荔枝味营养豆浆的制备方法,包括以下步骤:

[0024] (1)、将荔枝清洁除杂,加2倍水打制成浆,得到荔枝浆汁;

[0025] (2)、将青笋除杂,用水冲洗干净,加入步骤(1)得到的荔枝浆汁,打浆,过滤,得到混合浆汁;

[0026] (3)、将糯麦文火炒至熟香,加入山茶油至充分吸收,再放入研磨机中进行研磨,得到糯麦粉;

[0027] (4)、将枸杞、刺玫花、丁葵草、酸枣叶、佩兰清洗后混合,加10倍水常温浸泡5~10小时,然后保持温度60~70℃加热煎煮1小时,过滤,得营养液;

[0028] (5)、将黄豆淘洗干净后,水温20~30℃浸泡6小时后磨浆,过滤去除豆渣,再将除渣后的豆浆加热至92~98℃后持续煮12分钟,得黄豆浆;

[0029] (6)、将步骤(2)的混合浆汁、步骤(3)的糯麦粉、步骤(4)的营养液、步骤(5)的黄豆浆与五味子粉混合,并加入甜菊糖搅拌均匀,均质后灭菌,即得。

[0030] 优选的,所述步骤(6)中,采用均质压力为13~22Mpa进行均质处理。

[0031] 优选的,所述步骤(6)中包括,将均质后的混合液采用高温灭菌,灭菌温度110~120℃,灭菌时间5秒。

[0032] 实施例2:

[0033] 一种荔枝味营养豆浆,其特征在于,是由以下重量份的原料制成:

[0034] 荔枝30份、黄豆50份、青笋10份、糯麦8份、水适量、山茶油10份、枸杞6份、刺玫花3份、丁葵草2份、酸枣叶2份、佩兰3份、甜菊糖12份、五味子粉5份;

[0035] 所述的荔枝味营养豆浆的制备方法,包括以下步骤:

[0036] (1)、将荔枝清洁除杂,加3倍水打制成浆,得到荔枝浆汁;

[0037] (2)、将青笋除杂,用水冲洗干净,加入步骤(1)得到的荔枝浆汁,打浆,过滤,得到混合浆汁;

[0038] (3)、将糯麦文火炒至熟香,加入山茶油至充分吸收,再放入研磨机中进行研磨,得到糯麦粉;

[0039] (4)、将枸杞、刺玫花、丁葵草、酸枣叶、佩兰清洗后混合,加6倍水常温浸泡5~10小时,然后保持温度60~70℃加热煎煮2小时,过滤,得营养液;

[0040] (5)、将黄豆淘洗干净后,水温20~30℃浸泡12小时后磨浆,过滤去除豆渣,再将除渣后的豆浆加热至92~98℃后持续煮8分钟,得黄豆浆;

[0041] (6)、将步骤(2)的混合浆汁、步骤(3)的糯麦粉、步骤(4)的营养液、步骤(5)的黄豆浆与五味子粉混合,并加入甜菊糖搅拌均匀,均质后灭菌,即得。

[0042] 优选的,所述步骤(6)中,采用均质压力为13~22Mpa进行均质处理。

[0043] 优选的,所述步骤(6)中包括,将均质后的混合液采用高温灭菌,灭菌温度110~120℃,灭菌时间8秒。

[0044] 本发明实施例突破了传统豆浆以甜味为主的口味,通过将荔枝、青笋等营养成分引入到豆浆当中,同时添加枸杞、五味子粉等保健有益成分,其口感绵滑、风味独特,含有丰富的蛋白质、氨基酸和微量元素等多种营养成分,易于消化吸收,能增强抗病能力,从而保证了该营养豆浆具有较好的食疗和保健效果;其生产方法简单、易操作,适于推广应用。

[0045] 本发明的上述实施方案都只能认为是对本发明的说明而不能限制发明,在与本发明的权利要求书相当的含义和范围内的任何变化,都应认为是包括在权利要求书的范围内。