



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103478787 A

(43) 申请公布日 2014. 01. 01

(21) 申请号 201310408553. 6

(22) 申请日 2013. 09. 10

(71) 申请人 李彦廷

地址 050000 河北省石家庄市北横街 24 号

(72) 发明人 李彦廷

(74) 专利代理机构 石家庄国为知识产权事务所

13120

代理人 陆林生

(51) Int. Cl.

A23L 1/38 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种固体芝麻酱及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种固体芝麻酱,原料包括芝麻酱和可可脂,可可脂的质量含量不低于 10%,其是将原料中的其余物质混入融化的可可脂中再冷却制得的。本发明固体芝麻酱制作成本低,包装运输食用方便,老少皆宜,营养丰富;制作简便,容易吸收,天然食品无化学添加剂。能使芝麻酱拥有更好的应用和推广。

1. 一种固体芝麻酱,其特征在于:原料包括芝麻酱和可可脂,可可脂的质量含量不低于10%,其是将原料中除可可脂外的其余物质混入融化的可可脂中再冷却制得的。
2. 如权利要求1所述的一种固体芝麻酱,其特征在于:原料还包括调味剂。
3. 如权利要求2所述的一种固体芝麻酱,其特征在于:所述调味剂为食用盐和/或糖。
4. 如权利要求1所述的一种固体芝麻酱,其特征在于:原料中还包括食用骨粉。
5. 权利要求1所述的固体芝麻酱的制备方法,其特征在于:包括以下步骤:(1)将可可脂加热融化;(2)将原料中除可可脂外的其余物质加入融化后的可可脂中混合均匀;(3)冷却。

一种固体芝麻酱及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及芝麻酱食品技术领域。

背景技术

[0002] 人体缺钙可导致很多疾病,如儿童骨骼发育不良,个子矮小,腿、手畸形等,中老年人骨质疏松等;这些都是人体内钙的摄取量不足所导致,补钙常见物质为钙片或碳酸钙粉末等,事实上有许多人们常吃的食物含钙量极高。

[0003] 芝麻(白芝麻或黑芝麻)含钙量较高,每 100g 芝麻含钙 780 毫克,比牛奶含钙量高,把芝麻磨成芝麻酱后更容易被人体吸收,而且不容易变质,如果通过使用芝麻酱补钙,则补钙效率会高很多,但是芝麻酱是糊状物质,不方便包装运输,也不方便随时食用。

发明内容

[0004] 本发明要解决的技术问题是提供一种固体芝麻酱及其制备方法,本发明固体芝麻酱制作成本低,包装运输食用方便,老少皆宜,营养丰富;制作简便,容易吸收(普通补钙是经过人体的胃和肠道吸收,本品是经过在口中咀嚼后再经胃和肠道吸收,像吃食物一样简单),天然食品无化学添加剂。

[0005] 为解决上述技术问题,本发明所采取的技术方案是:一种固体芝麻酱,原料包括芝麻酱和可可脂,可可脂的质量含量不低于 10%,其是将原料中除可可脂外的其余物质混入融化的可可脂中再冷却制得的。

[0006] 原料还包括调味剂。

[0007] 调味剂为食用盐和 / 或糖等,可根据不同口味喜好,添加不同的调味品。

[0008] 原料中还包括食用骨粉。

[0009] 制备方法包括以下步骤:(1)将可可脂加热融化;(2)将原料中的其余物质加入融化后的可可脂中混合均匀;(3)冷却。

[0010] 可可脂是由可可豆中提取的天然食用油脂,是天然的抗氧化剂且不会升高血胆固醇,它的特点是在室温 27℃ 以下时是固体,室温在 35℃ 时全部融化(在 27.7℃ 时开始融化),入口即化。可可脂在 37℃ 以上即可融化,可可脂有 α , γ , β' , 和 β 结晶,熔点分别为 17℃, 23℃, 26℃, 和 35℃ -37℃。本申请用熔点最高的 β 结晶。因此没有牙齿也能食用,老少皆宜。

[0011] 每 100 克芝麻含有能量 2222 千焦,碳水化合物 24 克,视黄醇 0 毫克,灰分 5.1 克,尼克酸 5.9 毫克,钙 780 毫克,钠 8.3 毫克,锌 6.13 毫克,锰 17.85 毫克,水分 5.7 克,蛋白质 19.1 克,膳食纤维 14 克,硫胺素 0.66 克,磷 516 毫克,镁 290 毫克,硒 4.7 微克,典 0 毫克,脂肪 46.1 克,胆固醇 0 毫克,红萝卜素 0 毫克,核黄素 0.25 毫克,维生素 E (T) 50.4 毫克,钾 358 毫克,铁 22.7 毫克,铜 1.77 毫克。

[0012] 采用上述技术方案所产生的有益效果在于:本发明固体芝麻酱制作成本低,包装运输食用方便,老少皆宜,营养丰富;

制作简便,容易吸收,天然食品无化学添加剂。

具体实施方式

[0013] 实施例 1

一种固体芝麻酱,原料包括芝麻酱和可可脂,可可脂的质量含量为 10%。

[0014] 制备方法包括以下步骤:(1)将可可脂加热融化;(2)将芝麻酱加入融化后的可可脂中混合均匀;(3)冷却。

[0015] 实施例 2

一种固体芝麻酱,原料包括芝麻酱、可供人食用的骨粉和可可脂,可可脂的质量含量为 20%。

[0016] 制备方法包括以下步骤:(1)将可可脂加热融化;(2)将芝麻酱和骨粉加入融化后的可可脂中混合均匀;(3)冷却。

[0017] 实施例 3

一种固体芝麻酱,原料包括芝麻酱、调味品和可可脂,可可脂的质量含量为 25%。

[0018] 制备方法包括以下步骤:(1)将可可脂加热融化;(2)将芝麻酱和调味品加入融化后的可可脂中混合均匀;调味品可以为盐、糖等(3)冷却。

[0019] 实施例 4

一种固体芝麻酱,原料包括芝麻酱、可供人食用的骨粉、调味品和可可脂,可可脂的质量含量为 30%。

[0020] 制备方法包括以下步骤:(1)将可可脂加热融化;(2)将芝麻酱、骨粉和调味品加入融化后的可可脂中混合均匀;调味品为盐、糖等(3)冷却。

[0021] 实施例 5

一种固体芝麻酱,原料包括芝麻酱和可可脂,可可脂的质量含量为 35%。

[0022] 制备方法包括以下步骤:(1)将可可脂加热融化;(2)将芝麻酱加入融化后的可可脂中混合均匀;(3)冷却。

[0023] 实施例 6

一种固体芝麻酱,原料包括芝麻酱和可可脂,可可脂的质量含量为 40%。

[0024] 制备方法包括以下步骤:(1)将可可脂加热融化;(2)将芝麻酱加入融化后的可可脂中混合均匀;(3)冷却。

[0025] 本发明固体芝麻酱可以根据不同口味添加不同的调味品或其它可食物质。