[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl.
*A23L 1/40 (2006.01)*
*A23L 1/16 (2006.01)*
*A23L 1/308 (2006.01)*

[12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 200480003376.2

[43] 公开日 2006 年 11 月 8 日

[11] 公开号 CN 1859855A

[22] 申请日 2004.1.19
[21] 申请号 200480003376.2
[30] 优先权
[32] 2003.2.3 [33] US [31] 10/357,139
[86] 国际申请 PCT/EP2004/000745 2004.1.19
[87] 国际公布 WO2004/068972 英 2004.8.19
[85] 进入国家阶段日期 2005.8.2
[71] 申请人 荷兰联合利华有限公司
地址 荷兰鹿特丹
[72] 发明人 M·C·布德 P·M·菲里克
D·J·W·格雷

[74] 专利代理机构 中国专利代理(香港)有限公司
代理人 刘维升 段晓玲

权利要求书 2 页 说明书 13 页

[54] 发明名称

# 汤和面食快餐

[57] 摘要

汤和面食快餐干混物，具有允许配制者提供良好感观特性、同时降低对那些期望限制其热量摄入的消费者的热量影响的成分的组合。该汤和面食干混物优选含有 250 或更低的卡路里，特别是 245 或更低的卡路里，首选 225、220 或更低的卡路里。优选，产品含有附聚蛋白质并且用维生素和矿物质补强。

1、一种干混汤，每份干混物中含有：至少 7 克蛋白质、至少 2 克纤维和 250 卡路里或更少。

2、根据权利要求 1 的汤，所述蛋白质的至少 1 克是附聚型酪蛋白酸盐。

3、根据权利要求 1 的汤，含有至少 10 克蛋白质每份和至少 5 克纤维每份。

4、根据权利要求 1 的汤，其还含有每份至少 15% RDA 的以下维生素和矿物质的至少 10 种：

钙，抗坏血酸(维生素 C)，乙酸生育酚(维生素 E)，生物素，纤维素 A 棕榈酸酯，烟酰胺(维生素 B3)，碘化钾，d-泛酸钙(维生素 B5)，氰钴胺素(维生素 B12)，核黄素(维生素 B2)，硫胺素一硝酸酯(维生素 B1)，钼，铬，硒，镁，锰，铁和锌。

5、根据权利要求 4 的汤，其中以下维生素和矿物质的至少 10 种的含量为 RDA 的至少 30%：

钙，抗坏血酸(维生素 C)，乙酸生育酚(维生素 E)，生物素，纤维素 A 棕榈酸酯，烟酰胺(维生素 B3)，碘化钾，d-泛酸钙(维生素 B5)，氰钴胺素(维生素 B12)，核黄素(维生素 B2)，硫胺素一硝酸酯(维生素 B1)，钼，铬，硒，镁，锰，铁和锌。

6、根据权利要求 3 的汤，含有 225 卡路里每份或更低。

7、根据权利要求 1 的汤，其中甘油三酸酯脂肪的量小于 10 wt.%。

8、根据权利要求 2 的汤，其中甘油三酸酯脂肪的量小于 5 wt.%。

9、根据权利要求 1 的汤，其中干混物的每份的大小是 10 盎司。

10、一种面食快餐，其每份干混物含有：至少 7 克蛋白质、至少 2 克纤维和 250 卡路里或更少。

11、根据权利要求 9 的面食快餐，其中所述蛋白质的至少 1 克是附聚型酪蛋白酸盐。

12、根据权利要求 9 的面食快餐，其含有至少 10 克蛋白质每份和至少 5 克纤维每份。

13、根据权利要求 9 的面食快餐，其还含有每份至少 15% RDA 的以下维生素和矿物质的至少 10 种：

钙，抗坏血酸(维生素 C)，乙酸生育酚(维生素 E)，生物素，纤

维素 A 棕榈酸酯，烟酰胺(维生素 B3)，碘化钾，d-泛酸钙(维生素 B5)，氰钴胺素(维生素 B12)，核黄素(维生素 B2)，硫胺素一硝酸酯(维生素 B1)，钼，铬，硒，镁，锰，铁和锌。

14、根据权利要求 9 的面食快餐，其中以下维生素和矿物质的至少 10 种的 RDA 的每份含量为至少 30%:

钙，抗坏血酸(维生素 C)，乙酸生育酚(维生素 E)，生物素，纤维素 A 棕榈酸酯，烟酰胺(维生素 B3)，碘化钾，d-泛酸钙(维生素 B5)，氰钴胺素(维生素 B12)，核黄素(维生素 B2)，硫胺素一硝酸酯(维生素 B1)，钼，铬，硒，镁，锰，铁和锌。

15、根据权利要求 9 的面食快餐，其含有 240 卡路里每份或更低。

16、根据权利要求 9 的面食快餐，其中甘油三酸酯脂肪的量小于 10 wt.%。

17、根据权利要求 14 的面食快餐，其中甘油三酸酯脂肪的量小于 5 wt.%。

18、根据权利要求 1 的面食快餐，其中干混物的每份的大小是 10 盎司。

# 汤和面食快餐

发明背景

现代预防医学的焦点日益集中于体重的降低。关于 II 型糖尿病病例的报道中频繁提及过重体重的问题。此外，在其它现代疾病的讨论中，例如心脏病，也经常涉及肥胖。

虽然由于过重体重引起的公共健康问题成为严酷的事实，但体重的控制对于很多人来说仍然是难以实现的目标。体育锻炼对于相当部分的人群来说，吸引力仍然是很有限的。所以，对很多人来说，饮食在减少体重磅数的战斗中仍然是主要的武器。

在开发能够有益于体重降低和有益健康的食物中，人们已经做出了大量的努力。为使这些食物适口，它们经常是甜的。最近，几乎所有的注意力都聚焦于那些主张降低碳水化合物摄取以利于体重降低和其它健康好处的人们。虽然存在糖和其它碳水化合物并非必然使得食物无益于健康，但鉴于消费者感觉摄取较低碳水化合物比较合意，因此饮食系列中包括有益健康、但非甜性的适口食物将是有利的。

冷冻糖食及相关产品的配制者们，以及院校师生和其他人，都曾尝试提供产品，使其具有较低热量、较低脂肪含量和消费者出于一种或其它原因而所需的各种其它特点。

Kamarei US 专利 6,093,425(Princeton Nutrition)涉及全营养乳组合物，例如冰淇淋，其通过巴氏杀菌、超级巴氏杀菌或灭菌工艺来制备。以 2000 卡路里热量的饮食计，可以使用约 0.1%-约 250%每日价值的维生素 C 和约 0.1%-约 80%每日价值的钙、铁、维生素 D、维生素 E、维生素 K、硫胺素、核黄素、烟酸、维生素 B6、叶酸盐、维生素 B12、生物素、泛酸、碘、镁、锌、硒、铜、磷、锰、铬、钼和氯。其中提交无脂乳、低脂乳、全脂乳、无乳糖乳、炼乳和乳粉是可以使用的乳源。提及具有 10%脂肪、15%脂肪和 17%脂肪的冰淇淋。还据说包括圣代冰淇淋和奶昔。给出许多蛋白质源，诸如乳清蛋白质和明胶。所列的碳水化合物源包括蔗糖、玉米糖浆固体、葡萄糖、果糖和麦芽糖糊精。提及的纤维源诸如瓜尔豆胶、果胶和阿拉伯树胶。10-25%每日价值的基本维生素和基本矿物质据说在表 5 的组合物中使

用。可以包含诸如填充剂、风味剂和乳化剂的组分。实施例 3A，表 18 公开了一种“全营养淡香草冰淇淋”包括全脂乳和 Half & Half 牌子的饮料浅色剂(lightener)。.实施例 3B/表 19 公开了一种无脂肪、无乳糖的“全营养巧克力 fudgesicle 冰淇淋”，含有 100%无脂肪、无乳糖乳。实施例 18 和 19 中使用了香草提取物；实施例 19 使用了巧克力布丁。Kamarei US 专利 6,030,650 是类似的。Kamarei US 专利 5,985,339 也是相关的。

根据英文摘要，Rothwell，Ice Cream and Frozen Confectionery，1985,36(9) 442,450-451 讨论了糖尿病和适于特殊饮食用冰淇淋的历史性发展。探讨了使用聚糊精作为增体剂。一种基本混合料包含 4%脂肪(乳或非乳脂肪)、15%聚糊精、0.5%微晶纤维素、0.2%柠檬酸钠、11.3%乳 SNF、0.75% 稳定剂/乳化剂和 0.75% 阿斯巴甜。

Gabby 等 US 专利 3,800，036(Drackett)涉及冷冻甜食，包括冰乳和仿制冰淇淋，任选地具有最多 7 wt.%的脂肪。使用聚甘油脂肪酸酯作为质构化剂。可以使用低脂肪或浓缩脱脂乳。可以使用亲水胶体或树胶作为稳定剂。实例包括角豆荚胶、明胶、角叉菜胶、可水分散性多糖(如羧甲基纤维素和果胶)和淀粉(优选，预糊化的)。可以含有糖，并且当使用人造甜味剂时，可以用惰性增稠性物料来替代糖，如葡聚糖、菊粉或微晶纤维素。其它可以使用的成分是果糖、干燥蛋清和淀粉。乳固体可以用另一种蛋白质成分所代替，例如酪蛋白酸钠、酪蛋白酸钾和酪蛋白酸钙。液体混合料可以充气冷冻。提供各种冷冻糖食制品。实施例 3(冷冻甜食，奶昔型)、实施例 4(无脂肪仿制香草冰淇淋)、实施例 5(香草软性仿制冰淇淋)和 10(巧克力仿制硬型冰淇淋)中包含抗坏血酸、烟酰胺、泛酸钙、盐酸硫胺素、盐酸吡哆醇和核黄素。实施例 10 还含有维生素 A & D 粉末。在数种制品中使用了 Polysorbate 80。

Berry,"From Showcased Ingredients to the Dairy Case" Dairy Foods 9/2002,提及了磷酸三钙是无味钙盐。该文章还提及 Luke's Ice Cream of Riviera Beach，Fla.，制造使用脱乳糖无脂乳、聚糊精、麦芽糖糊精和三氯半乳蔗糖制作的 Sugar Free Fat Free Frozen Treat。它还指出对于很多“更好为你的冷冻甜食”，诸如聚糊精和麦

芽糖糊精的增体剂是必要的。它具有中性味道，高度可溶并且具有纤维性质。

Coutant 等 US 专利 5,292,544(再受让于 Rhodia)涉及低脂肪、非常低脂肪或无脂肪乳液模拟性食物制品，通过添加磷酸三钙在食品中形成不透明性和柔滑性，并且减少含树胶(特别是黄原胶)食物的粘糊糊性。提及了在冰淇淋和冰乳产品中的用途。提及了角豆英胶、淀粉、淀粉麦芽糖糊精和纤维素凝胶。实施例 8 涉及含有磷酸三钙、玉米糖浆固体和黄原胶的无脂肪奶昔（shake）。

Toonen US 专利 5,456,936 涉及一种基本上膨胀度为 20%-100%的无乳糖和无糖、低热量的冷冻糖食。可以使用的树胶据说包括角豆英胶、角叉菜胶、黄原胶、瓜尔豆胶和羧甲基纤维素。纤维素凝胶可以用作稳定剂。提及的增体剂是聚糊精、麦芽糖葡萄糖、糖醇或淀粉。

Proctor US 专利 4,251,550 涉及一种干营养食品组合物，该适于与水混合形成含水分散液，该分散液具有令人愉快的适口味道，具有改进的填充性能，由此可用作整餐代用品。该含水分液可以是平滑的、美味的饮料。

Bailey 等 US 专利 5,997,915 涉及用于人消费的提供还原形式叶酸盐的组合物。

Kamarei US 专利 5,985,39 涉及冷藏保质稳定的即饮全营养产品。

Bangs 等 US 专利 6,039,978 公开了一种用于强化食物制品的饮食食品增强剂。该增强剂含有维生素和矿物质的预混组合物。食物制品选自汤料和淀粉源。实施例 7 中公开了一种营养得到增强的蔬菜汤。表 XXII 中给出了午餐菜食的营养信息，选自裂豌豆汤、鸡面条汤和面食饭。

Ritchey 等 US 专利 5,688,547 涉及干营养菜食代用组合物。

尽管出现了许多不同“保健”类型的产品，但因为一些在未来可想像的保健有益效果，似乎很多消费者并不希望以损失他们所中意的食品的感观特征为代价。由此，保健食品的开发者面对着提供产品的巨大挑战，所说的产品应当具有突出感观特性，同时降低对那些期望有助于降低体重的消费者的热量影响。

发明概述

本发明涉及汤和面食快餐(dishes)的发明，其可以配制成具有良好的感观特性，但其热量和钠及其它营养物的含量可以使得它们适合试图降低(维持)体重的个体使用。该产品优选含有呈附聚形式的蛋白质。这样允许使用具有高蛋白含量的成分(例如，酪蛋白酸钠)，而不会引起溶解性问题。将产品配制成含有多种成分的组合，从而允许制造商连续提供突出感观特性，同时降低对那些期望限制其热量摄入的消费者的热量影响。

优选，汤和面食按干混物的形式制备，可以由消费者向其中添加水。

优选，将本发明的汤和面食快餐限制于最多 250 卡路里每份。典型来说，汤的每份的大小为 10 盎司，并且对面食来说是一杯。由于考虑了某些个体不能很好地耐受高含量的钠，因而优选将总钠含量(来自面食或汤产品中的所有来源的)限制于 900 mg 或更少每产品。使用各种草药(herbs)、香辛料和香料，来增强汤或面食产品的风味。

在一个特别优选的实施方案中，给汤或面食产品补强一种或多种维生素和/或矿物质和/或纤维类物质，由此进一步提高产品的保健性能。

汤和面食混合料优选包含 250 或更低的卡路里，特别是 245 或更低的卡路里，最优选 225、220 或更低的卡路里。

关于本发明上述和其它特点的更完整的描述，应当参看以下的优选的实施方案。

发明详述

本发明的产品是一种干混汤或干混面食快餐(dish)。在两者的任一情形中，干混物都将由消费者与冷水结合，形成最终的汤或面食产品。优选的每份的大小(对汤来说为 10 盎司并且对面食快餐来说为一杯)包括消费者制成最终产品所必须的水。

根据本发明的一个方面，汤或面食快餐在总蛋白质方面相对较高。蛋白质含量优选至少 7 克每份，更优选至少 10 克每份。

适宜于本发明产品的蛋白质可以包括乳制品的蛋白质源，诸如全脂乳、脱脂乳、炼乳、蒸发乳、乳清、无脂肪乳固体等。乳制品的源

可以赋予乳制品脂肪和/或无脂肪乳固体，例如乳糖和乳蛋白质，例如乳清蛋白和酪蛋白。为最大程度地降低热量效果，特别优选的是添加蛋白质本身，而不是以食品成分的一个组分的形式，如全脂乳。在此方面中，优选的是蛋白质浓缩物，如乳清蛋白浓缩物、乳蛋白浓缩物、酪蛋白酸盐如酪蛋白酸钠和/或钙、分离大豆蛋白、大豆蛋白浓缩物。

在很多情形中，使用一种或多种酪蛋白酸盐，例如，酪蛋白酸钠和/或钙是必要的，以便达到合意的蛋白质含量和出于产品的可接受性所必需的感观特征。在此情形中，将蛋白质(特别是酪蛋白酸盐)的一些或所有进行附聚是合意的，以便增强感观特性，具体说是确保蛋白质的溶解性并且避免砂状结晶析出或牙碜感。优选，产品中的 5-50 wt%的蛋白质是附聚酪蛋白酸盐。附聚颗粒可以购买得到，或者，可以按本领域已知的方法进行附聚，例如用流化床。

产品中的甘油三酸酯脂肪含量，实际上优选产品中的易消化脂类的总量，优选为 10 wt.% 或更少，更优选 8% 或更少，特别是 5 wt.% 或更少，甚至 3 wt.% 或更少。甘油三酸酯脂肪或其它脂类的下限可以是零(不含甘油三酸酯)、0.25 wt.%、1 wt.%或更高。

可能的脂肪源包括，植物起酥油粉末、乳脂和其它乳制品源中的黄油脂肪、其它植物脂肪，例如，可可脂、印度铁色(illipe)、牛油(shea)、棕榈、棕榈仁、sal、大豆、棉籽、椰子、菜籽、低芥酸菜籽和向日葵油，及动物脂肪，如鸡脂肪、猪油等。

可以包含在本发明组合物中的纤维源是果糖低聚糖，如菊粉、阿拉伯树胶、合金欢树胶和纤维素。组合物优选含有至少 2 克纤维每份，特别是至少 5 克纤维每份。可以使用附加的增体剂，包括麦芽糖糊精、糖醇、玉米糖浆固体、糖或淀粉。本发明产品中的总增体剂含量优选为约 0%-20%。

钙在组合物中的存在量优选为 10-30% RDA，特别是约 25% RDA。钙源优选是磷酸二钙。例如，磷酸二钙的 wt.%含量范围可以是 0.5-1.5%。在一个优选的实施方案中，除钙源外，还给产品补强一种或多种维生素和/或矿物质和/或纤维源。补强物质可以包括以下中的任何或所有：抗坏血酸(维生素 C)，乙酸生育酚(维生素 E)，生物素(维生素 H)，纤维素 A 棕榈酸酯，烟酰胺(维生素 B3)，碘化钾，d-泛酸钙(维生素 B5)，氰钴胺素(维生素 B12)，核黄素(维生素 B2)，硫胺素一硝

酸酯(维生素 B1)，钼，铬，硒，碳酸钙，乳酸钙，锰(如，硫酸锰)，镁(例如，磷酸镁)，铁(如，正磷酸铁)和锌(如，氧化锌)。维生素的存在量优选为 5-20% RDI，特别是约 15% RDI。优选，纤维源在产品中的存在量大于 0.5 wt.%并且不超过 6 wt.%，特别是 5 wt.%。

树胶稳定剂在控制粘度和提供口感方面是有效的；从而提供保护胶体，使蛋白质在加热过程中稳定化；改进脂肪表面的表面化学作用，使乳分层最小化；给蛋白质体系提供酸稳定性；并且增加结冻-解冻稳定性。树胶可以分类为中性和酸性、直链和支链、胶凝性和非胶凝性。可以适宜使用的主要的树胶是刺梧桐胶、角豆荚胶、瓜尔豆胶、角叉菜胶、黄原胶和羧甲基纤维素。

树胶通常以组合物 0.02-0.5 wt.%或蛋白质含量 1-6 wt.%的浓度用于稳定化和增稠作用。由于功能性不同，因而将某些树胶的组合可以提供比单独的树胶更好的产品。

诸如磷酸盐和氯化物的某些盐可以使用，来改变体系的缓冲能力及提高蛋白质的持水能力(water binding capacity)和提高溶解度和风味。非常低含量的氯化钠和一磷酸钠是优选的，但也可以使用磷酸钙，特别是磷酸一钙。氯化钠的使用量可以是 0.05%-0.3%；并且一磷酸钠的使用量可以是 0.01%-0.1%。所用的增体剂应当只有痕量的单糖和双糖。

一般，本发明的组合物中还可以使用磷酸二钠。

通常来说，本发明的组合物可以含有适度量(如果有的话)的糖，诸如蔗糖(液体或固体)、葡萄糖、果糖和玉米糖浆(液体或固体)，特别是用于风味。其它甜味剂包括乳糖、麦芽糖和半乳糖。糖和糖源的含量源优选导致糖固体含量最多达 20 wt.%，优选 0.5-5 wt%，特别是 1-5 wt %。

如果使用人造甜味剂用于风味是合意的，则可以使用本领域公知的任何人造甜味剂，诸如阿斯巴甜、糖精、Alitame®(可获得自 Pfizer)、双氧噁噻嗪钾(可获得自 Hoechst)、环己基氨基磺酸盐、neotame、三氯半乳蔗糖等等。阿斯巴甜是优选的。甜味剂以约 0.005%至 1%的不同量使用，例如，优选 0.007%-0.73%取决于甜味剂。阿斯巴甜的使用量可以为 0.05%-0.15%，优选 0.07%-0.11%。乙酰磺胺酸 K 的量优选为 0.09%-0.15%。

香料可以按需要添加至产品中，以便赋予合意的风味。香料可以是汤或面食快餐中使用的任何商业性食用香精。可以进一步理解的是，通过将基本的食用香精组合，可以获得很多变化风味的香精。适宜的食用香精的实例包括奶油香精，适宜的风味剂还可以包括调味料，诸如盐，其用量为例如 0.01-5wt%。如果合意的话，可以使用盐，但钠的优选含量不超过 900 mg。其它调味料可以包括胡椒、百里香、谜迭香、鼠尾草、辣椒、annatto、罗勒、甜菜根、肉豆蔻、酵母浸膏、MSG、水解蛋白，例如，水解植物蛋白，肌苷酸盐和鸟苷酸盐、姜黄，例如，作为着色剂，诸如二氧化钛和红 40 铝色淀粉末可以是有帮助的。如果合意的话，可以包括油炸碎面包片。优选，本发明的产品中优选含有能够遮蔽维生素和/或矿物质和其它成分所产生的异味的香料。

产品通过本领域已知的方法将成分干混来制造。将所有的调味料添加至螺条式共混机（粉末混合器）中。混合需要 12-15 分钟，取决于混合器中的成分的数量和批料的规模。将混合料放入大的运载装置中，将其带入包装线。

将混合料按容量填装至汤杯或面食杯或袋中。附加的成分可以单独填装，即面食、油炸碎面包片和嫩茎花椰菜碎块。

物料干混的方法是非常直接简单的并且是本领域技术人员所公知的。

通过在螺条式共混机中将组分干混在一起，随后填装至袋或其它适宜容器中，来传递调味料和维生素。

总的来说，用于面食快餐的混合料(调味汁)中含有较多的赋予粘稠性的(重量计)成分，例如淀粉和甘油三酸酯。

可以使用的附加成分包括水果和蔬菜，如脱水马铃薯，嫩茎花椰菜，马铃薯粗粉，洋葱粉末，欧芹薄片，oregano，马郁兰，蒜粉，番茄，例如，以粉末或颗粒的形式，淀粉，如速溶淀粉，肉，如鸡肉，小牛肉或牛肉，干酪或干酪粉末，酸化剂，如乳酸粉末。对于面食快餐，面食本身可以包括很多形式，例如，以意大利面条、贝壳面、通心粉和螺旋面的形式。

除非有另外的说明或者内容要求，术语“脂肪”和“油”在本文中可互换使用。除非有另外的说明或者内容要求，百分数按重量计。

使用以下成分按上面所述制备以下实施例的组合物:

实施例 1

马铃薯契达干酪和细香葱汤

| 成分名称 | 产品% |
|---|---|
| 无脂肪干乳 | 41-43 |
| 脱水马铃薯 | 16-17 |
| 马铃薯淀粉 | 8-10 |
| 阿拉伯树胶 | 8 |
| 植物起酥油粉末 | 5 |
| 维生素和矿物质预混物 | 4 |
| 干酪粉末 | 4 |
| 食用香精 | 3 |
| 油 | 1-2 |
| 盐 | 1-2 |
| 洋葱粉末 | 1 |
| 水解植物蛋白质 | 0.2-0.8 |
| 调味料/香辛料 | 1 |
| 细香葱 | 0.2-0.3 |
| 蒜粉 | 0.1-0.2 |
| | 100.0000 |

实施例 2

乳脂状鸡汤

| 成分名称 | 产品% |
|---|---|
| 乳清蛋白浓缩物 | 25-26 |
| 无脂肪干乳 | 16-17 |
| 速溶淀粉 | 12 |
| 阿拉伯树胶 | 10-11 |
| 风味增强剂 | 5-7 |
| 维生素 & 矿物质预混物 | 4-5 |
| 麦芽糖糊精 | 4-5 |
| 鸡脂肪 | 3.5 |
| 调味料/香辛料 | 0.5-1 |
| 食用香精 | 3-4 |

| | |
|---|---|
| 酪蛋白酸钙(附聚) | 1 |
| 磷酸二钠 | 1 |
| 鸡肉 | 1 |
| 糖 | 0.5-1 |
| 洋葱粉末 | 0.5 |
| 瓜尔豆胶 | 0.2 |
| 蒜粉 | 0.2 |
| 色料 | 0.03 |
| 油炸碎面包片 | 8-9 |
| | 100.0000 |

实施例 3

乳脂番茄汤

| 成分名称 | 产品% |
|---|---|
| 乳清蛋白浓缩物 | 25 |
| 番茄粉末 | 16-17 |
| 无脂肪干乳 | 14 |
| 速溶淀粉 | 12 |
| 阿拉伯树胶 | 8-9 |
| 维生素和矿物质预混物 | 4 |
| 糖 | 2-3 |
| 风味增强剂 | 3-4 |
| 食用香精 | 1-2 |
| 油 | 1-2 |
| 着色料 | 1-2 |
| 附聚酪蛋白酸钙 | 1 |
| 磷酸二钠 | 1 |
| 洋葱粉末 | 0.5 |
| 调味料/香辛料 | 1 |
| 蒜粉 | 0.2-0.3 |
| 瓜尔豆胶 | 0.15-2 |
| 油炸碎面包片 | 4 |
| | 100.0000 |

实施例 4

乳脂嫩茎花椰菜汤

| 成分名称 | 产品% |
| --- | --- |
| 乳清蛋白浓缩物 | |
| 速溶淀粉 | 16-17 |
| 阿拉伯树胶 | 10-11 |
| 食用香精 | 6-7 |
| 附聚酪蛋白酸钙 | 5-6 |
| 植物起酥油粉末 | 5-6 |
| 维生素和矿物质预混物 | 4-5 |
| 油 | 3-4 |
| 盐 | 1-2 |
| 调味料/香辛料 | 0.1 |
| 风味增强剂 | 3 |
| 洋葱粉末 | 1-2 |
| 蒜粉 | 0.2 |
| | 100.0000 |

实施例 5

草药番茄面食快餐

| 成分名称 | 产品% |
| --- | --- |
| 分离大豆蛋白 | 5-6 |
| 番茄粉末 | 6-8 |
| 食用香精 | 5-6 |
| 阿拉伯树胶 | 4-5 |
| 糖 | 4-5 |
| 维生素 & 矿物质预混物 | 3.8 |
| 速溶淀粉 | 3 |
| 油 | 1-2 |
| 玉米糖浆固体 | 1-2 |
| 调味料/香辛料 | 0.5-1 |
| 盐 | 0.9 |

| | |
|---|---|
| 洋葱粉末 | 0-1 |
| 蒜粉 | 0-1 |
| 黄原胶 | 0.15 |
| 色料 | 0.005-.00 |
| 面食 | 60-61 |
| | 100.0000 |

实施例 6

晒干番茄 & 巴马干酪

| 成分名称 | 产品% |
|---|---|
| 阿拉伯树胶 | 5-6 |
| 速溶淀粉 | 3-4 |
| 维生素 & 矿物质预混物 | 3-4 |
| 罗马诺干酪和巴马干酪 | 4 |
| 干酪粉末 | 3 |
| 食用香精 | 5-6 |
| 乳蛋白浓缩物 | 3. |
| 玉米糖浆固体 | 2.8 |
| 干燥番茄 | 3 |
| 盐 | 0.7 |
| 磷酸二钠 | 0.35 |
| 罗勒 | 0.17 |
| 风味增强剂 | 1-2 |
| 黄原胶 | 0.17 |
| 螺旋形面食 | 58 |
| | 100.0000 |

实施例 7

契达干酪配方面食快餐

| 成分名称 | 产品% |
|---|---|
| 干酪粉末 | 15-17 |
| 速溶淀粉 | 6-7 |
| 阿拉伯树胶 | 6 |
| 干酪粉末 | 15-17 |

| | |
|---|---|
| 维生素 & 矿物质预混物 | 3-4 |
| 酪蛋白酸钙，附聚型 | |
| 食用香精 | 1 |
| 巴马干酪 | 2-3 |
| 盐 | 1.8 |
| 磷酸二钠 | 0.45 |
| 乳酸粉末 | 0.38 |
| 黄原胶 | 0.15 |
| 色料 | 0.01 |
| 贝壳形面食 | 57 |
| | 100.0000 |

实施例 8

Alfredo 调味汁

| 成分名称 | 产品% |
|---|---|
| 干酪粉末 | 10-12 |
| 速溶淀粉 | 7-8 |
| 乳蛋白浓缩物 | 6-7 |
| 阿拉伯树胶 | 6 |
| 维生素预混物 | 3-4 |
| 附聚酪蛋白酸钙 | 3 |
| 巴马干酪 | 3 |
| 盐 | 2 |
| 食用香精 | 2 |
| 磷酸二钠 | 0.6 |
| 糖 | 0.6 |
| 色料 | 0.5 |
| 调味料/香辛料 | 0.5 |
| 谷氨酸一钠(MSG) | 0.38 |
| 酸化剂 | 0.38 |
| 黄原胶 | 0.15 |
| 通心粉 | 51 |
| | 100.00 |

当然，应当理解的是本发明所举例说明和描述的具体方式仅仅是代表性的，例如在不背离公开内容的教导下可以作出某些变化。因此，在确定完全的范围方面应当参考所附的权利要求。