



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105638904 A

(43) 申请公布日 2016.06.08

(21) 申请号 201510995901.3

(22) 申请日 2015.12.24

(71) 申请人 天津喜马拉雅健康科技有限公司

地址 300391 天津市西青区李七庄街秀川路
10号秀川国际 B402-9

(72) 发明人 不公告发明人

(51) Int. Cl.

A23C 9/156(2006.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种黄瓜牛奶乳饮料的制作方法

(57) 摘要

本发明公开一种黄瓜牛奶乳饮料的制作方法,按质量比计,由下列原料成分配制而成,65.5~85.5%牛奶,10~30%黄瓜汁,2%白砂糖,2.5%全脂乳粉;包括以下生产步骤:原料按配比量混合后加热至65℃搅拌均匀,在15~25Mpa的压力下均质两次,然后加热到85~90℃,热灌装封口,最后进行二次灭菌,二次灭菌温度为121℃,时间为15min;黄瓜中含有细纤维素,对降低血液中胆固醇、甘油三酯的含量很有效果,能够促进肠道蠕动,改善人体新陈代谢,新鲜黄瓜中的丙醇二酸能抑制人体内的糖类物质转化为脂肪,黄瓜中含有丰富的维生素E,能促进细胞的分裂,可延缓人体衰老;葫芦素,具有明显的抗肿瘤作用。

1.一种黄瓜牛奶乳饮料的制作方法,其特征在于,按质量比计,由下列原料成分配制而成,65.5~85.5%牛奶,10~30%黄瓜汁,2%白砂糖,2.5%全脂乳粉;包括以下生产步骤:原料按配比量混合后加热至65℃搅拌均匀,在15~25Mpa的压力下均质两次,然后加热到85~90℃,热灌装封口,最后进行二次灭菌,二次灭菌温度为121℃,时间为15min。

2.根据权利要求1所述的一种黄瓜牛奶乳饮料的制作方法,其特征在于,所述黄瓜汁是以黄瓜与水按4:1的质量比混和榨汁获得。

一种黄瓜牛奶乳饮料的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种黄瓜牛奶乳饮料的制作方法,属于食品加工技术领域。

背景技术

[0002] 牛奶中含有蛋白质、矿物质、维生素等营养成分,钙和磷含量多而且比例适合,易被人体吸收和利用。牛乳能供给人体所必需的全部氨基酸,并且牛乳中氨基酸是食品中最接近人体要求的,且含有多种维生素和多种矿物质及微量元素。牛乳的乳香味为大多数人所喜爱,是生活中最为常见的营养保健食品之一。

[0003] 黄瓜,又有胡瓜、王瓜、青瓜之称,属葫芦科植物。黄瓜以其色泽翠绿,肉质鲜嫩,清脆爽口,清香甘甜而深受人们的喜爱。黄瓜营养十分丰富,含有糖类、糖苷类、多种游离氨基酸、胡萝卜素、蛋白质、钙、磷、铁、维生素(V_A、V_{B1}、V_{B2}、V_C、V_E)等人体必需的营养素。因此,利用黄瓜和牛乳制成的黄瓜风味乳,不仅色泽柔和,味道芳香,而且,集中了动植物的营养精华,是一种瘦身营养食品,也是老幼皆宜的天然保健饮品。

[0004] 黄瓜来源极其丰富,价格低廉,若以其为原料制成黄瓜牛奶,既是对黄瓜资源的充分利用,又是对黄瓜深加工及食用方面的一种开发。黄瓜牛奶乳饮料是为了满足广大消费者的需求而研制开发的新产品,随着生活水平日益提高,人们对营养、健康的高品质食品的要求越来越高,黄瓜牛奶从营养价值、感官风味、消费需求各个方面都能满足现代消费者的要求。

发明内容

[0005] 本发明的目的在于提供一种口味清香,营养丰富,风味独特的保健佳饮——黄瓜牛奶乳饮料的制作方法。

[0006] 本发明的目的是通过以下技术方案予以实现的,一种黄瓜牛奶乳饮料的制作方法,其特征在于,按质量比计,由下列原料成分配制而成,65.5~85.5%牛奶,10~30%黄瓜汁,2%白砂糖,2.5%全脂乳粉;包括以下生产步骤:原料按配比量混合后加热至65℃调配搅拌均匀,由于牛乳中的脂肪颗粒与黄瓜汁中的植物纤维容易使饮料产生分层或沉淀,为了提高产品的稳定性,在15~25Mpa的压力下均质两次,然后加热到85~90℃,热灌装封口,最后进行二次灭菌,二次灭菌温度为121℃,时间为15min。

[0007] 所述黄瓜汁是以黄瓜与水按4:1的质量比混和榨汁获得。

[0008] 有益成果:本方法制作的黄瓜牛奶乳饮料具有黄瓜特有的清香味,是一种高蛋白,风味独特,稳定性好的保健佳饮;在传统牛奶乳饮料的基础上增加了黄瓜中的糖类、糖苷类、多种游离氨基酸、胡萝卜素、蛋白质、钙、磷、铁、维生素(V_A、V_{B1}、V_{B2}、V_C、V_E)等人体必需的营养素,使得产品的营养更丰富;黄瓜味甘性凉,清热利水,解毒消肿,生津止渴,主治身热烦渴,咽喉肿痛,风热眼疾,湿热黄疸,小便不利等病症。尤其黄瓜中含有细纤维素,对降低血液中胆固醇、甘油三酯的含量很有效果,能够促进肠道蠕动,改善人体新陈代谢;新鲜黄瓜中的丙醇二酸能抑制人体内的糖类物质转化为脂肪,因此,黄瓜还有减肥和预防冠心病

的功效;其次,黄瓜中含有丰富的维生素E,能促进细胞的分裂,可延缓人体衰老;葫芦素,具有明显的扰肿瘤作用。

具体实施方案

[0009] 实施例1:

[0010] 将清洗干净的黄瓜放入组织捣碎机中,并加入水淹没黄瓜,黄瓜与水的质量比为4:1,捣碎并榨汁,每开启机器10秒钟停一下,然后继续榨汁,这样重复4到5次后,倒出浆汁,过滤,取汁备用。然后按质量比加入85.5%牛乳,10%黄瓜汁,2%白砂糖,2.5%全脂乳粉混合均匀后,在15~25Mpa的压力下均质两次,加热到85℃,热灌装封口,最后进行二次灭菌,二次灭菌温度121℃,时间15min。

[0011] 实施例2

[0012] 将清洗干净的黄瓜放入组织捣碎机中,并加入水淹没黄瓜,黄瓜与水的质量比为4:1,捣碎并榨汁,每开启机器10秒钟停一下,然后继续榨汁,这样重复4到5次后,倒出浆汁,过滤,取汁备用。然后按质量比加入75.5%牛乳,20%黄瓜汁,2%白砂糖,2.5%全脂乳粉混合均匀后,在15~25Mpa的压力下均质两次,加热到88℃,热灌装封口,最后进行二次灭菌,二次灭菌温度121℃,时间15min。

[0013] 实施例3

[0014] 将清洗干净的黄瓜放入组织捣碎机中,并加入水淹没黄瓜,黄瓜与水的质量比是4:1,捣碎并榨汁,每开启机器10秒钟停一下,然后继续榨汁,这样重复4到5次后,倒出浆汁,过滤,取汁备用。然后按质量比加入65.5%牛乳,30%黄瓜汁,2%白砂糖,2.5%全脂乳粉混合均匀后,在15~25Mpa的压力下均质两次,加热到90℃,热灌装封口,最后进行二次灭菌,二次灭菌温度121℃,时间15min。

[0015] 以上所述,仅是本发明的较佳实施例而已,并非对本发明作任何形式上的限制;任何熟悉本领域的技术人员,在不脱离本发明技术方案范围情况下,都可利用上述揭示的方法和技术内容对本发明技术方案做出许多可能的变动和修饰,或修改为等同变化的等效实施例。因此,凡是未脱离本发明技术方案的内容,依据本发明的技术实质对以上实施例所做的任何简单修改、等同替换、等效变化及修饰,均仍属于本发明技术方案保护的范围内。