



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104171778 A

(43) 申请公布日 2014. 12. 03

(21) 申请号 201410388359. 0

(22) 申请日 2014. 08. 08

(71) 申请人 荣成宏业实业有限公司

地址 264300 山东省威海市荣成市石岛龙云  
路 529 号

(72) 发明人 贲超 王海涛

(74) 专利代理机构 青岛高晓专利事务所 37104

代理人 张晓波

(51) Int. Cl.

A23L 1/06 (2006. 01)

A23L 1/29 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种保健果冻及其加工方法

(57) 摘要

本发明属于功能食品加工技术领域。本发明的目的是利用果冻深受儿童喜爱的特点,提供一种具有保健效果的果冻,其特征在于,该保健果冻是采用下列重量配比的原料组合加工而成:柠檬汁 10~20%, 珠芽蓼汁 1~3%, 脱脂奶粉 4.5~6%, 绵白糖 8~10%, 蜂蜜 10~15%, 瓜尔豆胶 0.15~1.5%, 卡拉胶 0.25~0.5%, 香味剂 0.02~0.05%, 其余成分为磁化水, 上述各成分重量百分比的和值为 100%。基于上述保健果冻的生产方法包含柠檬汁及珠芽蓼汁制备、原料混合煮沸、过滤、灌装、杀菌、降温步骤。本发明所提供的保健果冻使该果冻能够维持果冻的原有口感的基础上具备保健功能。该果冻的加工方法简便易行, 适合于大规模加工生产。

1. 一种保健果冻,其特征在于,该保健果冻是采用下列重量配比的原料组合加工而成:柠檬汁 10-20%,珠芽蓼汁 1~3%,脱脂奶粉 4.5~6%,绵白糖 8~10%,蜂蜜 10~15%,瓜尔豆胶 0.15~1.5%,卡拉胶 0.25~0.5%,香味剂 0.02-0.05%,其余成分为磁化水,上述各成分重量百分比的和值为 100%。

2. 一种保健果冻的生产方法,其包含下列步骤:

1) 取新鲜柠檬榨汁过滤后得柠檬汁;取珠芽蓼放入水中进行煎煮,珠芽蓼与水的重量比为 1:2-3,待煎煮后的汁液与珠芽蓼的重量比为 1:1 时过滤得珠芽蓼汁;

2) 将绵白糖、奶粉、瓜尔豆胶和卡拉胶干混,加入到磁化水中浸泡,润湿后过胶体磨,再加入剩余的磁化水;

3) 加入柠檬汁与珠芽蓼汁、蜂蜜,煮沸,在沸腾状态下维持 5-10min;

4) 将煮沸后的汁液用 200 目筛过滤,除去不溶性物质;

5) 加入香味剂、灌装封口、杀菌,在 121℃ 下保温 10~20min,快速降温至 25℃ 以下保存成型;其中前述各成分的重量百分比为:柠檬汁 10-20%,珠芽蓼汁 1~3%,脱脂奶粉 4.5~6%,绵白糖 8~10%,蜂蜜 10~15%,瓜尔豆胶 0.15~1.5%,卡拉胶 0.25~0.5%,香味剂 0.02-0.05%,其余成分为磁化水,上述各成分重量百分比的和值为 100%。

## 一种保健果冻及其加工方法

[0001]

### 技术领域

[0002] 本发明属于功能食品加工技术领域,具体涉及一种保健果冻及其加工方法。

### 背景技术

[0003] 果冻,亦称嗜喱,主要成份是水和卡拉胶,因外观晶莹,色泽鲜艳,口感软滑,清甜滋润而深受妇女儿童喜爱。果冻的生产主要是用增稠剂(海藻酸钠、琼脂、明胶、卡拉胶等)加入各种人工合成香精、着色剂、甜味剂、酸味剂配制而成,果冻中的成分虽然来自海藻和陆生植物,可是在提取过程中经过酸、碱、漂白等工艺处理,使其原有的维生素、无机盐等营养成分均丧失殆尽,海藻酸钠、琼脂等属于膳食纤维类,但摄入过多会影响人体对脂肪、蛋白质的吸收,尤其是铁、锌等无机盐由于结合成不可溶性混合物,降低了人体对铁、锌等微量元素的吸收。因此目前市场上出现的果冻其营养价值较低,更谈不上保健功效。

### 发明内容

[0004] 本发明的目的是利用果冻深受儿童喜爱的特点,提供一种具有保健效果的果冻以使儿童在进食的同时身体得到有效的保健,同时在基于该保健果冻的基础上提供一种该果冻的生产方法。

[0005] 为实现上述技术目的,本发明所采用的技术方案为:一种保健果冻,其特征在于,该保健果冻是采用下列重量配比的原料组合加工而成:柠檬汁10-20%,珠芽蓼汁1~3%,脱脂奶粉4.5~6%,绵白糖8~10%,蜂蜜10~15%,瓜尔豆胶0.15~1.5%,卡拉胶0.25~0.5%,香味剂0.02-0.05%,其余成分为磁化水,上述各成分重量百分比的和值为100%。

[0006] 基于上述保健果冻的生产方法包含下列步骤:

1) 取新鲜柠檬榨汁过滤后得柠檬汁;取珠芽蓼放入水中进行煎煮,珠芽蓼与水的重量比为1:2-3,待煎煮后的汁液与珠芽蓼的重量比为1:1时过滤得珠芽蓼汁;

2) 将绵白糖、奶粉、瓜尔豆胶和卡拉胶干混,加入到磁化水中浸泡,润湿后过胶体磨,再加入剩余的磁化水;

3) 加入柠檬汁与珠芽蓼汁、蜂蜜,煮沸,在沸腾状态下维持5-10min;

4) 将煮沸后的汁液用200目筛过滤,除去不溶性物质;

5) 加入香味剂、灌装封口、杀菌,在121℃下保温10~20min,快速降温至25℃以下保存成型;其中前述各成分的重量百分比为:柠檬汁10-20%,珠芽蓼汁1~3%,脱脂奶粉4.5~6%,绵白糖8~10%,蜂蜜10~15%,瓜尔豆胶0.15~1.5%,卡拉胶0.25~0.5%,香味剂0.02-0.05%,其余成分为磁化水,上述各成分重量百分比的和值为100%。

[0007] 珠芽蓼及柠檬含有对人体有益的大量营养成分,柠檬富含维生素C、糖类、钙、磷、铁、维生素B1、维生素B2等元素,对人体十分有益。而珠芽蓼为多年生草本植物,俗称高原

拳参,其根状茎具有活血化瘀、止泻健胃之功效,含有丰富的淀粉、蛋白质和糖,氨基酸种类齐全,并含有多种对人体有益的矿物质元素,是一种不可多得的药食同源的保健原料。但柠檬味酸、珠芽蓼味苦、涩,如果直接将其作为保健食品供儿童食用难以使儿童接受,而果冻作为儿童较为喜爱的食品,在果冻中加入上述两者的成分既能满足儿童的食欲,同时在满足食欲的基础上获得保健效果。尤其儿童在成长期间极易患有腹泻,通过在果冻中添加珠芽蓼成分能够有效抑制腹泻的发生,保证儿童的健康成长。本发明所提供的保健果冻即是在传统果冻成分的基础上添加适当比例的柠檬汁及珠芽蓼汁,使该果冻能够维持果冻的原有口感的基础上具备保健功能。同时通过对工艺的合理设计,该果冻的加工方法简便易行,适合于大规模加工生产。

### 具体实施方式

[0008] 下面结合实施例对本发明作进一步说明。

#### [0009] 实施例 1

一种保健果冻,其特征在于,该保健果冻是采用下列重量配比的原料组合加工而成:柠檬汁 15%,珠芽蓼汁 2%,脱脂奶粉 5%,绵白糖 9%,蜂蜜 12%,瓜尔豆胶 1%,卡拉胶 0.4%,香味剂 0.03%,其余成分为磁化水,上述各成分重量百分比的和值为 100%。

[0010] 上述保健果冻的生产方法,其包含下列步骤:

1) 取新鲜柠檬榨汁过滤后得柠檬汁;取珠芽蓼放入水中进行煎煮,珠芽蓼与水的重量比为 1:3,待煎煮后的汁液与珠芽蓼的重量比为 1:1 时过滤得珠芽蓼汁;

2) 称取绵白糖、奶粉、瓜尔豆胶和卡拉胶干混,加入到磁化水中浸泡,润湿后过胶体磨,再加入剩余的磁化水;

3) 加入柠檬汁与珠芽蓼汁、蜂蜜,煮沸,在沸腾状态下维持 8min;

4) 将煮沸后的汁液用 200 目筛过滤,除去不溶性物质;

5) 加入香味剂、灌装封口、杀菌,在 121℃ 下保温 15min,快速降温至 25℃ 以下保存成型;在该加工步骤中,所述各成分所占总重量的百分比为:柠檬汁 15%,珠芽蓼汁 2%,脱脂奶粉 5%,绵白糖 9%,蜂蜜 12%,瓜尔豆胶 1%,卡拉胶 0.4%,香味剂 0.03%,其余成分为磁化水,上述各成分重量百分比的和值为 100%。

#### [0011] 实施例 2

一种保健果冻,其特征在于,该保健果冻是采用下列重量配比的原料组合加工而成:柠檬汁 10%,珠芽蓼汁 3%,脱脂奶粉 4.5%,绵白糖 10%,蜂蜜 10%,瓜尔豆胶 1.5%,卡拉胶 0.25%,香味剂 0.05%,其余成分为磁化水,上述各成分重量百分比的和值为 100%。

[0012] 上述保健果冻的生产方法,其包含下列步骤:

1) 取新鲜柠檬榨汁过滤后得柠檬汁;取珠芽蓼放入水中进行煎煮,珠芽蓼与水的重量比为 1:2,待煎煮后的汁液与珠芽蓼的重量比为 1:1 时过滤得珠芽蓼汁;

2) 称取绵白糖、奶粉、瓜尔豆胶和卡拉胶干混,加入到磁化水中浸泡,润湿后过胶体磨,再加入剩余的磁化水;

3) 加入柠檬汁与珠芽蓼汁、蜂蜜,煮沸,在沸腾状态下维持 5min;

4) 将煮沸后的汁液用 200 目筛过滤,除去不溶性物质;

5) 加入香味剂、灌装封口、杀菌,在 121℃ 下保温 10min,快速降温至 25℃ 以下保存成

型 ;在该加工步骤中,所述各成分所占总重量的百分比为 :柠檬汁 10%,珠芽蓼汁 3%,脱脂奶粉 4.5%,绵白糖 10%,蜂蜜 10%,瓜尔豆胶 1.5%,卡拉胶 0.25%,香味剂 0.05%,其余成分为磁化水,上述各成分重量百分比的和值为 100%。

[0013] 实施例 3

一种保健果冻,其特征在于,该保健果冻是采用下列重量配比的原料组合加工而成 :柠檬汁 20%,珠芽蓼汁 1%,脱脂奶粉 6%,绵白糖 8%,蜂蜜 15%,瓜尔豆胶 0.15%,卡拉胶 0.5%,香味剂 0.02%,其余成分为磁化水,上述各成分重量百分比的和值为 100%。

[0014] 上述保健果冻的生产方法,其包含下列步骤 :

1) 取新鲜柠檬榨汁过滤后得柠檬汁 ;取珠芽蓼放入水中进行煎煮,珠芽蓼与水的重量比为 1:2.5,待煎煮后的汁液与珠芽蓼的重量比为 1:1 时过滤得珠芽蓼汁 ;

2) 称取绵白糖、奶粉、瓜尔豆胶和卡拉胶干混,加入到磁化水中浸泡,润湿后过胶体磨,再加入剩余的磁化水 ;

3) 加入柠檬汁与珠芽蓼汁、蜂蜜,煮沸,在沸腾状态下维持 10min ;

4) 将煮沸后的汁液用 200 目筛过滤,除去不溶性物质 ;

5)加入香味剂、灌装封口、杀菌,在 121℃下保温 20min,快速降温至 25℃以下保存成型 ;在该加工步骤中,所述各成分所占总重量的百分比为 :柠檬汁 20%,珠芽蓼汁 1%,脱脂奶粉 6%,绵白糖 8%,蜂蜜 15%,瓜尔豆胶 0.15%,卡拉胶 0.5%,香味剂 0.02%,其余成分为磁化水,上述各成分重量百分比的和值为 100%。