

[19] 中华人民共和国国家知识产权局



[12] 发明专利申请公布说明书

[21] 申请号 200910101654.2

[51] Int. Cl.

A23G 3/34 (2006.01)

A23G 3/48 (2006.01)

A23G 3/36 (2006.01)

A23G 3/46 (2006.01)

A23L 1/29 (2006.01)

[43] 公开日 2010 年 3 月 17 日

[11] 公开号 CN 101669563A

[22] 申请日 2009.8.20

[21] 申请号 200910101654.2

[71] 申请人 杭州六易科技有限公司

地址 310053 浙江省杭州市滨江区江南大道
3786 号亚琪科技大楼四楼

[72] 发明人 周展腾

[74] 专利代理机构 杭州中成专利事务所有限公司

代理人 周旭红

权利要求书 2 页 说明书 4 页

[54] 发明名称

一种魔芋减肥软糖的制作方法

[57] 摘要

本发明属于营养保健食品领域，具体涉及到一种魔芋减肥软糖的制作方法，主要原料包括魔芋粉、奶粉、蔗糖、淀粉糖浆和香料，将蔗糖加水，加热溶化，过滤得到滤液 A；将魔芋粉和奶粉加水，加热到 85 ~ 90°C 溶解，同时搅拌，过滤得到 B；将淀粉糖浆和 B 倒入 A 中，一起加热、搅拌、熬煮，到 114 ~ 115°C 时出锅，冷却；冷却到 70°C 时，加入香料，混合均匀得到 C；将 C 倒入磨具中，浇注成块状；冷却凝固后，在 35 ~ 60°C 烘烤 12 ~ 24 小时，包装成品。采用本发明制作的产品热量极低，吸水性强、黏度大、膨胀率高，进入胃中吸收胃液后可膨胀 20 ~ 100 倍，产生饱腹感，在充分满足人们的饮食快感的同时不会增肥，无须刻意节食，便能达到均衡饮食，从而实现理想减肥的效果。

1、一种魔芋减肥软糖的制作方法，其特征在于，按重量份，取魔芋粉 2~8 份，蔗糖 30~40 份，淀粉糖浆 30~35 份，油脂 20~30 份，奶粉 10~20 份，香料 0.2~0.5 份，纯净水 50~80 份，通过以下步骤实现：

- a) 将蔗糖加水，加热融化，过滤得到滤液 A；
- b) 将魔芋粉和奶粉加水，加热到 85~90℃ 溶解，同时搅拌，过滤得到 B；
- c) 将淀粉糖浆和 B 倒入 A 中，一起加热、搅拌、熬煮，到 114~115℃ 时出锅，冷却；
- d) 冷却到 70℃ 时，加入香料，混合均匀得到 C；
- e) 将 C 倒入磨具中，浇注成块状；
- f) 冷却凝固后，在 35~60℃ 烘烤 12~24 小时，包装成品。

2、根据权利要求 1 所述的制作方法，其特征在于，按重量份，取魔芋粉 2 份，蔗糖 30 份，淀粉糖浆 30 份，奶粉 10 份，柠檬味香料 0.2 份，纯净水 50 份，通过以下步骤实现：

- a) 将蔗糖加水，加热融化，过滤得到滤液 A；
- b) 将魔芋粉和奶粉加水，加热到 85℃ 溶解，同时搅拌，过滤得到 B；
- c) 将淀粉糖浆和 B 倒入 A 中，一起加热、搅拌、熬煮，到 114℃ 时出锅，冷却；
- d) 冷却到 70℃ 时，加入柠檬味香料，混合均匀得到 C；
- e) 将 C 倒入磨具中，浇注成块状；
- f) 冷却凝固后，在 60℃ 烘烤 12 小时，包装成品。

3、根据权利要求 1 所述的制作方法，其特征在于，按重量份，取魔芋粉 5 份，蔗糖 35 份，淀粉糖浆 35 份，奶粉 15 份，苹果味香料 0.4 份，纯净水 65 份，通过以下步骤实现：

- a) 将蔗糖加水，加热融化，过滤得到滤液 A，备用；
- b) 将魔芋粉和奶粉加水，加热到 90℃ 溶解，同时搅拌，过滤得到 B；
- c) 将淀粉糖浆和 B 倒入 A 中，一起加热、搅拌、熬煮，到 115℃ 时出锅，冷却；
- d) 冷却到 70℃ 时，加入苹果味香料，混合均匀得到 C；
- e) 将 C 倒入磨具中，浇注成块状；
- f) 冷却凝固后，在 43℃ 烘烤 19 小时，包装成品。

4、根据权利要求 1 所述的制作方法，其特征在于，按重量份，取魔芋粉 8 份，蔗糖 40 份，淀粉糖浆 35 份，奶粉 20 份，草莓香料 0.5 份，纯净水 80 份，通过

以下步骤实现：

- a) 将蔗糖加水，加热融化，过滤得到滤液 A，备用；
- b) 将魔芋粉和奶粉加水，加热到 90℃溶解，同时搅拌，过滤得到 B；
- c) 将淀粉糖浆和 B 倒入 A 中，一起加热、搅拌、熬煮，到 115℃时出锅，冷却；
- d) 冷却到 70℃时，加入草莓香料，混合均匀得到 C；
- e) 将 C 倒入磨具中，浇注成块状；
- f) 冷却凝固后，在 35℃烘烤 24 小时，包装成品。

一种魔芋减肥软糖的制作方法

技术领域

本发明属于营养保健食品领域，具体涉及到一种魔芋减肥软糖的制作方法。

背景技术

据调查显示，我国成年人超重率为 22.8%，估计人数达到了 2 亿人，而大城市成人超重率则为 30%。在全国超重成人中，大约有 6000 万人处于肥胖状态，肥胖率为 7.1%。其中，大城市成人的肥胖率则高达 12.3%，儿童肥胖率已达 8.1%。这个数字与 1992 年的调查相比，成人超重率上升 39%，肥胖率上升 97%，肥胖问题变得越来越严重。

人们的生活水平逐渐提高，对食品的要求也越来越高，开发一种减肥产品很有市场前景。从所周知，吃糖容易增肥，同时糖果也是大众喜爱的一种食品，如何解决吃糖而又能减肥的问题呢？目前市场上的减肥产品很多，但是开发一款用魔芋作为胶体，具有减肥作用的糖果还没有。因此，研究一种新的具有减肥功能的魔芋减肥软糖，可以解决实际的需求。

发明内容

本发明的目的是研究一种具有减肥功能的软糖，采用魔芋粉作为胶体，制作一种软糖，解决了那些即喜爱吃糖，又想减肥的人的需要。

制作产品的主要原料包括魔芋粉、奶粉、蔗糖、淀粉糖浆和香料。

魔芋粉的主要成分为葡甘露聚糖，是一种可食用植物纤维，不易被消化。葡甘露聚糖热量极低，且具有吸水性强、黏度大、膨胀率高的特点，进入胃中吸收胃液后可膨胀 20~100 倍，产生饱腹感，在充分满足人们的饮食快感的同时不会增肥，无须刻意节食，便能达到均衡饮食，从而实现理想减肥的效果。此外，葡甘露聚糖具有亲水性、增稠性、稳定性、乳化性、悬浮性、凝胶性和成膜性等多种特性，可制作各种食品添加剂，广泛应用于食品工业。

奶粉中的 5 大营养成分的功效：1、蛋白质：供给机体营养。2、脂肪：供给机体营养及能量，提供牛奶浓香。3、糖类：牛奶中含有乳糖，乳糖对于幼儿发育非常重要，它能促进人体肠道内有益菌的成长，抑制肠内异常发酵，有利肠道健康。4、矿物质：矿物质又称无机盐，是人体构成不可缺少的物质，包含钙、铁、磷、锌、铜、锰、钼等，特别是含钙丰富，且钙磷比例合理，吸收率高。5、维生素：牛奶中含有已知的所以维生素，其作用：维生素 A 促进正常生长与繁殖维持上皮组织与视力；维生素 B 参与体内糖及能量代谢；维生素 C 抗坏血病；维生素 D 能调节各代谢骨骼组织中的造骨细胞的钙化能力；维生素 E 抗氧化衰老。

本发明的操作步骤如下：

该减肥奶糖成分由魔芋粉、奶粉、蔗糖、淀粉糖浆、香料和纯净水组成。

按重量份，取魔芋粉 2~8 份，蔗糖 30~40 份，淀粉糖浆 30~35 份，油脂 20~30 份，奶粉 10~20 份，香料 0.2~0.5 份，纯净水 50~80 份，备用；

- 1、将蔗糖加水，加热融化，过滤得到滤液 A；
- 2、将魔芋粉和奶粉加水，加热到 85~90℃ 溶解，同时搅拌，过滤得到 B；
- 3、将淀粉糖浆和 B 倒入 A 中，一起加热、搅拌、熬煮，到 114~115℃ 时出锅，冷却；
- 4、冷却到 70℃ 时，加入香料，混合均匀得到 C；
- 5、将 C 倒入磨具中，浇注成块状；
- 6、冷却凝固后，在 35~60℃ 烘烤 12~24 小时，包装成品。

本发明的优点：

- 1、本发明中的魔芋粉富含葡甘露聚糖，热量极低，吸水性强、黏度大、膨胀率高，进入胃中吸收胃液后可膨胀 20~100 倍，产生饱腹感，在充分满足人们的饮食快感的同时不会增肥，无须刻意节食，便能达到均衡饮食，从而实现理想减肥的效果。
- 2、利用葡甘露聚糖具有亲水性、增稠性、稳定性、乳化性、悬浮性、凝胶性，可选择魔芋粉作为凝胶生产软糖。
- 3、加入奶粉后使得减肥奶糖营养丰富，可以补充人体所需。
- 4、解决了喜欢吃糖又可减肥的问题。

具体实施方式

[实施例 1]

本实例中的香料采用柠檬味香精。

- 1、按重量份，取魔芋粉 2 份，蔗糖 30 份，淀粉糖浆 30 份，奶粉 10 份，香料 0.2 份，纯净水 50 份；
- 2、先将蔗糖加水，加热融化，过滤得到滤液 A，备用；
- 3、再将魔芋粉和奶粉加水，加热到 85℃ 溶解，同时搅拌，过滤得到 B；
- 4、然后将淀粉糖浆和 B 倒入 A 中，一起加热、搅拌、熬煮，到 114℃ 时出锅，冷却；
- 5、冷却到 70℃ 时，加入香料，混合均匀得到 C；
- 6、接着将 C 倒入磨具中，浇注成块状；
- 7、冷却凝固后，在 60℃ 烘烤 12 小时，最后包装。

[实施例 2]

本实例中香料采用苹果味香精。

- 1、按重量份，取魔芋粉 5 份，蔗糖 35 份，淀粉糖浆 35 份，奶粉 15 份，香料 0.4 份，纯净水 65 份；
- 2、先将蔗糖加水，加热融化，过滤得到滤液 A，备用；
- 3、再将魔芋粉和奶粉加水，加热到 90℃ 溶解，同时搅拌，过滤得到 B；
- 4、然后将淀粉糖浆和 B 倒入 A 中，一起加热、搅拌、熬煮，到 115℃ 时出锅，冷却；
- 5、冷却到 70℃ 时，加入香料，混合均匀得到 C；
- 6、接着将 C 倒入磨具中，浇注成块状；
- 7、冷却凝固后，在 43℃ 烘烤 19 小时，最后包装。

[实施例 3]

本实例中的香料采用草莓香精。

- 1、按重量份，取魔芋粉 8 份，蔗糖 40 份，淀粉糖浆 35 份，奶粉 20 份，香料 0.5 份，纯净水 80 份；
- 2、先将蔗糖加水，加热融化，过滤得到滤液 A，备用；
- 3、再将魔芋粉和奶粉加水，加热到 90℃ 溶解，同时搅拌，过滤得到 B；
- 4、然后将淀粉糖浆和 B 倒入 A 中，一起加热、搅拌、熬煮，到 115℃ 时出锅，冷却；
- 5、冷却到 70℃ 时，加入香料，混合均匀得到 C；
- 6、接着将 C 倒入磨具中，浇注成块状；

7、冷却凝固后，在35℃烘烤24小时，最后包装。

以上列举的仅是本发明的具体实施例。显然，本发明不限于以上实施例，还可以有许多变形，本领域的普通技术人员能从本发明公开的内容直接导出或联想到的所有变形，均应认为是本发明的保护范围。