



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105533376 A

(43) 申请公布日 2016. 05. 04

(21) 申请号 201610001400. 3

(22) 申请日 2016. 01. 05

(71) 申请人 安徽牧龙湖食品有限公司

地址 239500 安徽省滁州市全椒县六镇镇白酒农民创业园

(72) 发明人 毕全中

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理有限公司 34112

代理人 方峥

(51) Int. Cl.

A23L 2/38(2006. 01)

A23L 2/60(2006. 01)

A23L 33/105(2016. 01)

A23L 33/26(2016. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种大豆低聚糖五谷百合饮及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种大豆低聚糖五谷百合饮,由下列重量份的原料制成:低聚异麦芽糖醇 1-2、羊骨 10-13、大豆低聚糖 9-12、梨粉 4-5、百合 7-9、黑米 70-82、花生 15-17、啤酒 4-5、红薯叶 1.8-2、箬竹叶 2.2-2.4、梅花 2.2-2.3,呋喃果糖苷酶适量。本发明入口清甜,香醇可口,还添加有红薯叶、箬竹叶、梅花等食药材,赋予了本发明开胃散郁、生津化痰、提高免疫的保健功效。

1. 一种大豆低聚糖五谷百合饮,其特征在于由下列重量份的原料制成:

低聚异麦芽糖醇1-2、羊骨10-13、大豆低聚糖9-12、梨粉4-5、百合7-9、黑米70-82、花生15-17、啤酒4-5、红薯叶1.8-2、箬竹叶2.2-2.4、梅花2.2-2.3,呋喃果糖苷酶适量。

2. 如权利要求1所述的一种大豆低聚糖五谷百合饮的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将红薯叶、箬竹叶、梅花用6-9倍量的水浸提后浓缩,滤得到中药汁;取梨粉、百合混合捣碎,再倒入中药汁,密封浸泡3-4天,滤得浸泡液,收集待用;

(2)取花生、啤酒以及适量水混合浸煮20-30分钟,滤得花生;黑米炒香后,与处理好的花生一起,兑5-6倍水混合榨浆,滤得浆液,得五谷饮;

(3)将羊骨清洗干净,去除血污等杂物,再烘干磨粉,再用超细粉碎机将羊骨粉进一步粉碎;取羊骨粉,至于杯中,兑10-15倍水,再加入溶液重量2%-3%的木瓜蛋白酶,保持60-65℃环境下,酶解6-8小时,再灭酶处理,得酶解液;

(4)将上述酶解液与低聚异麦芽糖醇混合,搅拌均匀,送入50-60℃的水浴中,保温反应20-30分钟,出料冷却,加入冷却后物料重量3-5倍的无水乙醇,静置6-10小时,离心分离,将下层固形物在80-90℃下真空干燥,得复合营养粉;

(5)取大豆低聚糖加入4-5倍的温蒸馏水,用玻璃棒搅拌至完全溶解,边搅拌边缓慢加入适量90-95%乙醇,放置1-2小时,使糊精完全沉淀,减压蒸馏,除去乙醇,最后得到大豆低聚糖糖浆;

(6)取大豆低聚糖糖浆加呋喃果糖苷酶,酶用量为2%-3%,满足PH为8-9,温度为35-55℃,反应时间为3-4小时,再经喷雾干燥,得大豆低聚果糖;

(7)将所得五谷饮加入大豆低聚果糖以及剩余各物料,混合拌匀后,大火煮沸,再晾凉灌装,即得。

一种大豆低聚糖五谷百合饮及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及保健饮料技术领域,尤其涉及一种大豆低聚糖五谷百合饮及其制备方法。

背景技术

[0002] 龋齿也是我国儿童最普遍的牙病之一,保护儿童口腔卫生、预防牙病,以低聚异麦芽糖代替白砂糖,生产不易龋齿的食品和饮料是一件很有价值的工作,也渐渐引起卫生界、食品保健界注目。

发明内容

[0003] 本发明目的就是为了弥补已有技术的缺陷,提供一种大豆低聚糖五谷百合饮及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种大豆低聚糖五谷百合饮,由下列重量份的原料制成:

低聚异麦芽糖醇1-2、羊骨10-13、大豆低聚糖9-12、梨粉4-5、百合7-9、黑米70-82、花生15-17、啤酒4-5、红薯叶1.8-2、箬竹叶2.2-2.4、梅花2.2-2.3,呋喃果糖苷酶适量。

[0005] 所述的一种大豆低聚糖五谷百合饮的制备方法,包括以下步骤:

(1)将红薯叶、箬竹叶、梅花用6-9倍量的水浸提后浓缩,滤得到中药汁;取梨粉、百合混合捣碎,再倒入中药汁,密封浸泡3-4天,滤得浸泡液,收集待用;

(2)取花生、啤酒以及适量水混合浸煮20-30分钟,滤得花生;黑米炒香后,与处理好的花生一起,兑5-6倍水混合榨浆,滤得浆液,得五谷饮;

(3)将羊骨清洗干净,去除血污等杂物,再烘干磨粉,再用超细粉碎机将羊骨粉进一步粉碎;取羊骨粉,至于杯中,兑10-15倍水,再加入溶液重量2%-3%的木瓜蛋白酶,保持60-65℃环境下,酶解6-8小时,再灭酶处理,得酶解液;

(4)将上述酶解液与低聚异麦芽糖醇混合,搅拌均匀,送入50-60℃的水浴中,保温反应20-30分钟,出料冷却,加入冷却后物料重量3-5倍的无水乙醇,静置6-10小时,离心分离,将下层固形物在80-90℃下真空干燥,得复合营养粉;

(5)取大豆低聚糖加入4-5倍的温蒸馏水,用玻璃棒搅拌至完全溶解,边搅拌边缓慢加入适量90-95%乙醇,放置1-2小时,使糊精完全沉淀,减压蒸馏,除去乙醇,最后得到大豆低聚糖糖浆;

(6)取大豆低聚糖糖浆加呋喃果糖苷酶,酶用量为2%-3%,满足PH为8-9,温度为35-55℃,反应时间为3-4小时,再经喷雾干燥,得大豆低聚果糖;

(7)将所得五谷饮加入大豆低聚果糖以及剩余各物料,混合拌匀后,大火煮沸,再晾凉灌装,即得。

[0006] 本发明的优点是:本发明原料采用大豆低聚糖以及低聚异麦芽糖醇,

大豆低聚糖的甜度为蔗糖的70-75%,几乎与葡萄糖相同,能量值仅为8.36kJ/g;可促使

双歧杆菌增殖,从而抑制了有害细菌,保护肝脏功能,陶氏血清胆固醇,可以合成维生素,同时也增加了水溶性司吸收钙的含量,使乳制品更易消化吸收,不会引起龋齿;

长期食用低聚异麦芽糖醇,能促进人体大肠内双歧杆菌显著增殖,抑制有害菌生长,调整微生态增强免疫力;同时也有益于降低血脂,提高钙铁吸收率;它适用糖尿病人长期食用,难以引起血糖升高,对胰岛素分泌的刺激弱;也适用肥胖人食用,利于减肥;低聚异麦芽糖醇有利于人民身体健康,市场前景广阔;

本发明入口清甜,香醇可口,还添加有红薯叶、箬竹叶、梅花等食药材,赋予了本发明开胃散郁、生津化痰、提高免疫的保健功效。

具体实施方式

[0007] 一种大豆低聚糖五谷百合饮,由下列重量份的原料制成:

低聚异麦芽糖醇1、羊骨10、大豆低聚糖9、梨粉4、百合7、黑米70、花生15、啤酒4、红薯叶1.8、箬竹叶2.2、梅花2.2,呋喃果糖苷酶适量。

[0008] 所述的一种大豆低聚糖五谷百合饮的制备方法,包括以下步骤:

(1)将红薯叶、箬竹叶、梅花用6倍量的水浸提后浓缩,滤得到中药汁;取梨粉、百合混合捣碎,再倒入中药汁,密封浸泡3天,滤得浸泡液,收集待用;

(2)取花生、啤酒以及适量水混合浸煮20分钟,滤得花生;黑米炒香后,与处理好的花生一起,兑5倍水混合榨浆,滤得浆液,得五谷饮;

(3)将羊骨清洗干净,去除血污等杂物,再烘干磨粉,再用超细粉碎机将羊骨粉进一步粉碎;取羊骨粉,至于杯中,兑10倍水,再加入溶液重量2%的木瓜蛋白酶,保持60℃环境下,酶解6小时,再灭酶处理,得酶解液;

(4)将上述酶解液与低聚异麦芽糖醇混合,搅拌均匀,送入50℃的水浴中,保温反应20分钟,出料冷却,加入冷却后物料重量3倍的无水乙醇,静置6小时,离心分离,将下层固形物在80℃下真空干燥,得复合营养粉;

(5)取大豆低聚糖加入4倍的温蒸馏水,用玻璃棒搅拌至完全溶解,边搅拌边缓慢加入适量90%乙醇,放置1小时,使糊精完全沉淀,减压蒸馏,除去乙醇,最后得到大豆低聚糖糖浆;

(6)取大豆低聚糖糖浆加呋喃果糖苷酶,酶用量为2%,满足PH为8,温度为35℃,反应时间为3小时,再经喷雾干燥,得大豆低聚果糖;

(7)将所得五谷饮加入大豆低聚果糖以及剩余各物料,混合拌匀后,大火煮沸,再晾凉灌装,即得。