



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107484830 A

(43)申请公布日 2017.12.19

(21)申请号 201710784977.0

(22)申请日 2017.08.30

(71)申请人 李波兴

地址 531599 广西壮族自治区百色市田东县平马镇中山路县饮食服务公司西楼502号

(72)发明人 李波兴

(51)Int.Cl.

A23C 11/10(2006.01)

权利要求书1页 说明书5页

(54)发明名称

一种酵母豆浆的生产方法

(57)摘要

一种酵母豆浆的生产方法,具体包括:该豆浆是以黄豆、花生为主要原料,先将黄豆和花生制成一种复合豆浆,再用酵母发酵,接着加入适量的糖并通过高温灭菌而成。通过实施本发明,豆浆经过酵母发酵后,比普通豆浆所含的营养成分要高出2倍以上,蛋白质亦增加1倍以上,人体更容易吸收消化。豆浆中的植物蛋白转化为氨基酸和酶,人吃了酵母豆浆,不但不会有喝了普通豆浆而产生返胃酸、不好消化等不良现象,而且还能有效的保护肠胃。豆浆在发酵过程中,经过一系列生物化学反应,生产出来的酵母豆浆其香味更浓郁,口感更醇厚,亦是药食同源的完美结合。

1. 一种酵母豆浆的生产方法,其特征在于:该豆浆是以黄豆、花生为主要原料,先将黄豆和花生制成一种复合豆浆,再用酵母发酵,接着加入适量的糖并通过高温灭菌而成;

具体步骤如下:

(1) 原料组成及配比:黄豆80-95份,花生5-20份;

(2) 黄豆处理:将黄豆清洗干净,再以黄豆和水为1:1的比例,把黄豆放置水中渗泡2-8个小时备用;

(3) 花生处理:将花生清洗干净,然后把花生炒熟备用;

(4) 制备豆浆:把浸泡过水的黄豆放入锅中并加入适量的清水,接着加热把黄豆煮熟,待锅中的黄豆降温至30-38度后,混入已经炒熟的花生和300-600份的清水,最后磨成一种复合豆浆备用;

(5) 发酵:在上述复合豆浆中加入0.1-0.5%的酵母,并持续发酵2-10个小时得到酵母豆浆;

(6) 成品酵母豆浆:在上述酵母豆浆中加入10-35%的糖,然后经过灭菌制成成品酵母豆浆。

一种酵母豆浆的生产方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种豆浆的生产方法,具体是一种酵母豆浆的生产方法。

背景技术

[0002] 豆浆(Soybean Milk),中国汉族传统饮品,最早的豆浆为西汉淮南王刘安制作。将黄豆用水泡涨后磨碎、过滤、煮沸而成。黄豆有“豆中之王”之称,被人们叫做“植物肉”、“绿色的乳牛”,营养价值最丰富。干黄豆中含高品质的蛋白质约40%,为其他粮食之冠。现代营养学研究表明,一斤黄豆相当于二斤多瘦猪肉,或三斤鸡蛋,或十二斤牛奶的蛋白质含量。脂肪含量也在豆类中占首位,出油率达20%;此外,豆浆含有丰富的植物蛋白和磷脂,还含有维生素A、B、D、E及钙、磷、铁等微量元素。所以,豆浆营养非常丰富,且易于消化吸收。

[0003] 豆浆是中国人民喜爱的一种饮品,又是一种老少皆宜的营养食品,在欧美享有“植物奶”的美誉。此外,豆浆还是一种具有防治高血脂、高血压、动脉硬化、缺铁性贫血、气喘等疾病的理想食品。

[0004] 鲜豆浆四季都可饮用。春秋饮豆浆,滋阴润燥,调和阴阳;夏饮豆浆,消热防暑,生津解渴;冬饮豆浆,祛寒暖胃,滋养进补。其实,除了传统的黄豆浆外,豆浆还有很多花样,红枣、枸杞、百合、绿豆、花生、各种果蔬等都可以成为豆浆的配料。

[0005] 传统的豆浆生产方法是在豆浆煮熟后加入适量的糖即得成品。这种生产方法工艺简单,其不足之处是生产出来的豆浆风味差、营养单一,保健效果相对差。

[0006] 而当前,人们为了提高豆浆的营养,以及改变豆浆的风味,在生产豆浆的过程中添加了红枣、枸杞、百合、绿豆、花生、各种果蔬等配料。这种方法确实能有效的改变豆浆的风味,亦丰富了豆浆的营养,同时还提高了豆浆的保健效果。但是,以黄豆为主要原料所制备而得的豆浆,属于植物蛋白,多数人一旦吃了加糖的豆浆,就会感到返胃酸、不好消化等不良现象。

[0007] 一些肾病、或甚是肾功能不全的人,其肾脏排泄废物的功能会比较差,而普通豆浆分解出来的东西很多,这些人喝了豆浆之后,如果肾脏没办法全部将其排泄掉,就会造成血液中的尿素氮等增高,肾功能不全就会加重肾负担,引发肾功能衰竭。

发明内容

[0008] 为了克服上述的豆浆所存在的不足之处,本发明提供全新的一种酵母豆浆的生产方法,具体包括:该豆浆是以黄豆、花生为主要原料,先将黄豆和花生制成一种复合豆浆,再用酵母发酵,接着加入适量的糖并通过高温灭菌而成。

[0009] 所述的酵母是一些单细胞真菌,并非系统演化分类的单元。是子囊菌、担子菌等几科单细胞真菌的通称,可用于酿造生产,是遗传工程和细胞周期研究的模式生物。酵母菌是人类文明史中被应用得最早的微生物。可在缺氧环境中生存。目前已知有1000多种酵母,根据酵母菌产生孢子(子囊孢子和担孢子)的能力,可将酵母分成三类:形成孢子的株系属于子囊菌和担子菌。不形成孢子但主要通过出芽生殖来繁殖的称为不完全真菌,或者叫“假酵

母”(类酵母)。目前已知极少部分酵母被分类到子囊菌门。酵母菌在自然界分布广泛,主要生长在偏酸性的潮湿的含糖环境中,而在酿酒中,它也十分重要。

[0010] 目前,酵母产品有几种分类方法。以人类食用和作动物饲料的不同目的可分成食用酵母和饲料酵母。食用酵母中又分成面包酵母、食品酵母、药用酵母等。

[0011] 酵母分为鲜酵母、干酵母两种,是一种可食用的、营养丰富的单细胞微生物,营养学上把它叫做“取之不尽的营养源”。除了蛋白质、碳水化合物、脂类以外,酵母还富含多种维生素、矿物质和酶类。有实验证明,每1公斤干酵母所含的蛋白质,相当于5公斤大米、2公斤大豆或2.5公斤猪肉的蛋白质含量。因此,通过酵母发酵并制备得出的馒头、面包中所含的营养成分比大饼、面条要高出3-4倍,蛋白质增加近2倍。

[0012] 发酵后的酵母还是一种很强的抗氧化物,可以保护肝脏,有一定的解毒作用。酵母里的硒、铬等矿物质能抗衰老、抗肿瘤、预防动脉硬化,并提高人体的免疫力。发酵后,面粉里一种影响钙、镁、铁等元素吸收的植酸可被分解,从而提高人体对这些营养物质的吸收和利用。

[0013] 相关文献中还体现出,食用酵母的作用主要为:

[0014] (1) 使制品疏松:酵母在面团发酵中产生大量的二氧化碳,并由于面筋网络组织的形成,而被留在网状组织内,使烘烤食品组织疏松多孔,体积增大。酵母还有增加面筋扩展的作用,使发酵时所产生的二氧化碳能保留在面团内,提高面团的持气能力。如用化学数疏松剂则无此作用。

[0015] (2) 改善风味作用:面团在发酵过程中,经历了一系列复杂的生物化学反应,产生了面包制品特有的发酵香味。同时,便形成了面包制品所特有的芳香,浓郁,诱人食欲的烘烤香味。

[0016] (3) 增加营养价值:因为酵母的主要成分是蛋白质,几乎占了酵母干物质的一半含量,而且人体必需氨基酸含量充足,尤其是谷物中较缺乏的赖氨酸含量较多。另一方面,含有大量的维生素B1,维生素B2及尼克酸。所以,酵母能提高发酵食品的营养价值。

[0017] (3) 增加营养价值:因为酵母的主要成分是蛋白质,几乎占了酵母干物质的一半含量,而且人体必需氨基酸含量充足,尤其是谷物中较缺乏的赖氨酸含量较多。另一方面,含有大量的维生素B1,维生素B2及尼克酸。所以,酵母能提高发酵食品的营养价值。

[0018] 本发明是通过以下技术方案来实现的:

[0019] 一种酵母豆浆的生产方法,技术方案中在于:该豆浆是以黄豆、花生为主要原料,先将黄豆和花生制成一种复合豆浆,再用酵母发酵,接着加入适量的糖并通过高温灭菌而成。

[0020] 具体步骤如下:

[0021] 1、原料组成及配比:黄豆80-95份,花生5-20份。

[0022] 2、黄豆处理:将黄豆清洗干净,再以黄豆和水为1:1的比例,把黄豆放置水中浸泡2-8个小时备用。

[0023] 3、花生处理:将花生清洗干净,然后把花生炒熟备用。

[0024] 4、制备豆浆:把浸泡过水的黄豆放入锅中并加入适量的清水,接着加热把黄豆煮熟,待锅中的黄豆降温至30-38度后,混入已经炒熟的花生和300-600份的清水,最后磨成一种复合豆浆备用。

[0025] 5、发酵：在上述复合豆浆中加入0.1-0.5%的酵母，并持续发酵2-10个小时得到酵母豆浆。

[0026] 6、成品酵母豆浆：在上述酵母豆浆中加入10-35%的糖，然后经过灭菌制成成品酵母豆浆。

[0027] 本发明的有益效果是：

[0028] 1、通过实施本发明，豆浆经过酵母发酵后，比普通豆浆所含的营养成分要高出2倍以上，蛋白质亦增加1倍以上，人体更容易吸收消化。

[0029] 2、由于以黄豆为主要原料所制备而得的豆浆属于植物蛋白，多数人一旦吃了加糖的豆浆，就会感到返胃酸、不好消化等不良现象。通过实施本发明，豆浆经过酵母发酵后，豆浆中的植物蛋白转化为氨基酸和酶，人吃了酵母豆浆，不但不会有喝了普通豆浆而产生返胃酸、不好消化等不良现象，而且还能有效的保护肠胃。

[0030] 3、通过实施本发明，豆浆经过酵母发酵后，豆浆分解出来的东西就会转化为人体更加容易吸收的营养物质，比如，黄豆中的植物蛋白转化为氨基酸和酶；同时，经过酵母发酵而得的酵母豆浆还具有消炎、清热解毒的功效，一些肾病、或肾是肾功能不全的人喝了酵母豆浆之后，减轻了肾脏负担，排尿顺畅，自然增强肾功能。

[0031] 4、通过实施本发明，豆浆在发酵过程中，经过一系列生物化学反应，生产出来的酵母豆浆其香味更浓郁，口感更醇厚。

[0032] 5、酵母发酵后，产生大量的优质氨基酸和酶，有帮助消化、消炎清热解毒、解酒、保护肝脏、抗肿瘤等功效，对亚健康的人、中老年人及许多疾病有保健效果，是药食同源的完美结合。1996年基因科学家测定酵母基因与人类基因具有同源性，特别是肠胃病、糖尿病、心脏病等许多遗传性疾病与酵母基因高度同源；当今人们普遍认同长期吃转基因食品会导致人体基因变异致病；同理，长期吃同源基因食品也应该能缓慢的修复病变基因。通过实施本发明，豆浆经过酵母发酵后，所得的酵母豆浆具有保健作用，亦是药食同源的完美结合。

[0033] 具体实施方法

[0034] 下面结合实施例对本发明的方法进一步说明。

[0035] 一种酵母豆浆的生产方法，技术方案中在于：该豆浆是以黄豆、花生为主要原料，先将黄豆和花生制成一种复合豆浆，再用酵母发酵，接着加入适量的糖并通过高温灭菌而成。

[0036] 实施例1：

[0037] 1、原料组成及配比：黄豆80份，花生20份。

[0038] 2、黄豆处理：将黄豆清洗干净，再以黄豆和水为1:1的比例，把黄豆放置水中渗泡6个小时备用。

[0039] 3、花生处理：将花生清洗干净，然后把花生炒熟备用。

[0040] 4、制备豆浆：把浸泡过水的黄豆放入锅中并加入适量的清水，接着加热把黄豆煮熟，待锅中的黄豆降温至30-38度后，混入已经炒熟的花生和400份的清水，最后磨成一种复合豆浆备用。

[0041] 5、发酵：在上述复合豆浆中加入0.5%的酵母，并持续发酵2个小时得到酵母豆浆。

[0042] 6、成品酵母豆浆：在上述酵母豆浆中加入30%的糖，然后经过高温灭菌制成成品酵母豆浆。

[0043] 实施例2:

[0044] 1、原料组成及配比:黄豆95份,花生5份。

[0045] 2、黄豆处理:将黄豆清洗干净,再以黄豆和水为1:1的比例,把黄豆放置水中渗泡8个小时备用。

[0046] 3、花生处理:将花生清洗干净,然后把花生炒熟备用。

[0047] 4、制备豆浆:把浸泡过水的黄豆放入锅中并加入适量的清水,接着加热把黄豆煮熟,待锅中的黄豆降温至30-38度后,混入已经炒熟的花生和350份的清水,最后磨成一种复合豆浆备用。

[0048] 5、发酵:在上述复合豆浆中加入0.4%的酵母,并持续发酵3个小时得到酵母豆浆。

[0049] 6、成品酵母豆浆:在上述酵母豆浆中加入20%的糖,然后经过高温灭菌制成成品酵母豆浆。

[0050] 实施例3:

[0051] 1、原料组成及配比:黄豆85份,花生15份。

[0052] 2、黄豆处理:将黄豆清洗干净,再以黄豆和水为1:1的比例,把黄豆放置水中渗泡7个小时备用。

[0053] 3、花生处理:将花生清洗干净,然后把花生炒熟备用。

[0054] 4、制备豆浆:把浸泡过水的黄豆放入锅中并加入适量的清水,接着加热把黄豆煮熟,待锅中的黄豆降温至30-38度后,混入已经炒熟的花生和300份的清水,最后磨成一种复合豆浆备用。

[0055] 5、发酵:在上述复合豆浆中加入0.2%的酵母,并持续发酵8个小时得到酵母豆浆。

[0056] 6、成品酵母豆浆:在上述酵母豆浆中加入15%的糖,然后经过高温灭菌制成成品酵母豆浆。

[0057] 实施例4:

[0058] 1、原料组成及配比:黄豆90份,花生10份。

[0059] 2、黄豆处理:将黄豆清洗干净,再以黄豆和水为1:1的比例,把黄豆放置水中渗泡6个小时备用。

[0060] 3、花生处理:将花生清洗干净,然后把花生炒熟备用。

[0061] 4、制备豆浆:把浸泡过水的黄豆放入锅中并加入适量的清水,接着加热把黄豆煮熟,待锅中的黄豆降温至30-38度后,混入已经炒熟的花生和450份的清水,最后磨成一种复合豆浆备用。

[0062] 5、发酵:在上述复合豆浆中加入0.1%的酵母,并持续发酵10个小时得到酵母豆浆。

[0063] 6、成品酵母豆浆:在上述酵母豆浆中加入30%的糖,然后经过90℃持续灭菌3-5分钟,既得成品酵母豆浆。

[0064] 实施例5:

[0065] 1、原料组成及配比:黄豆88份,花生12份。

[0066] 2、黄豆处理:将黄豆清洗干净,再以黄豆和水为1:1的比例,把黄豆放置水中渗泡7个小时备用。

[0067] 3、花生处理:将花生清洗干净,然后把花生炒熟备用。

[0068] 4、制备豆浆：把浸泡过水的黄豆放入锅中并加入适量的清水，接着加热把黄豆煮熟，待锅中的黄豆降温至30-38度后，混入已经炒熟的花生和600份的清水，最后磨成一种复合豆浆备用。

[0069] 5、发酵：在上述复合豆浆中加入0.5%的酵母，并持续发酵10个小时得到酵母豆浆。

[0070] 6、成品酵母豆浆：在上述酵母豆浆中加入35%的糖，然后经过100℃持续灭菌1-3分钟，既得成品酵母豆浆。

[0071] 以上所诉仅为本发明的较佳实例，并非对本发明的范围进行限定。