



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103651967 B

(45) 授权公告日 2016.02.03

(21) 申请号 201310611204.4

(22) 申请日 2013.11.26

(73) 专利权人 安徽天祥粮油食品有限公司
地址 236300 安徽省阜阳市阜南工业园区

(72) 发明人 卢国权

(74) 专利代理机构 安徽信拓律师事务所 34117
代理人 鞠翔

(51) Int. Cl.
A23D 9/02(2006.01)

(56) 对比文件
CN 101766236 A, 2010.07.07, 说明书第 11、17、19-20 段。
CN 1681400 A, 2005.10.12, 全文。
CN 101756105 A, 2010.06.30, 全文。

审查员 田依农

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称
全脂牛油组合物

(57) 摘要
一种全脂牛油组合物,涉及食品原料领域,主要由如下重量份的原料组分制成:食用精炼牛油 50-60 份、精炼菜籽油 3-8 份、精炼棕榈油 10-16 份、精炼棕榈仁油 4-8 份、天然奶油 15-20 份、不饱和脂肪酸单甘酯 0.2-0.6 份、单硬脂酸甘油酯 0.3-0.8 份、聚甘油脂肪酸酯 0.3-0.8 份、茶多酚 0.01-0.03 份、维生素 E 0.01-0.03 份、柠檬酸 0.005-0.015 份、胡萝卜素 0.02-0.08 份、食用香精 0.2-0.6 份。本发明提供的全脂牛油组合物,不仅有效解决了两个必需脂肪酸对人体的摄取失衡,还弥补了当前亚油酸类食用油的营养缺陷,并且本发明的全脂牛油组合物经调和而成,可以弥补单一类型油脂的缺陷,食用更加健康。

1. 一种全脂牛油组合物,其特征在于,主要由如下重量份的原料组分制成:

食用精炼牛油	55 份
精炼菜籽油	5 份
精炼棕榈油	13.9 份
精炼棕榈仁油	6 份
天然奶油	18 份
不饱和脂肪酸单甘酯	0.4 份
单硬脂酸甘油酯	0.6 份
聚甘油脂肪酸酯	0.6 份
茶多酚	0.02 份
维生素 E	0.02 份
柠檬酸	0.01 份
胡萝卜素	0.05 份
食用香精	0.4 份。

全脂牛油组合物

技术领域：

[0001] 本发明涉及食品原料领域，尤其涉及一种全脂牛油组合物。

背景技术：

[0002] 目前食品用油脂主要有氢化植物油及部分的动物油脂为主。但单纯的氢化植物油硬度较高，影响口感，更重要的是氢化植物油反式脂肪酸含量高，对人体的健康造成威胁；而实用单纯的动物油脂又存在晶粒粗大，产品品质较差等问题，所以目前常用的氢化植物油、动物油脂等食品用油脂均存在各自的缺点，有待进一步改进。

[0003] 亚油酸、亚麻酸是必需不饱和脂肪酸，人体自身不能合成，必须依靠膳食补充。现今生活中，人们摄取的亚油酸过量，亚麻酸摄入量不足，已对人类健康造成不良影响。

发明内容：

[0004] 本发明的目的在于提供一种全脂牛油组合物，以解决上述技术问题。

[0005] 本发明所要解决的技术问题采用以下技术方案来实现。

[0006] 一种全脂牛油组合物，其特征在于，主要由如下重量份的原料组分制成：

[0007]

食用精炼牛油	50-60 份
精炼菜籽油	3-8 份
精炼棕榈油	10-16 份
精炼棕榈仁油	4-8 份
天然奶油	15-20 份
不饱和脂肪酸单甘酯	0.2-0.6 份
单硬脂酸甘油酯	0.3-0.8 份
聚甘油脂肪酸酯	0.3-0.8 份

[0008]

茶多酚	0.01-0.03 份
维生素 E	0.01-0.03 份
柠檬酸	0.005-0.015 份
胡萝卜素	0.02-0.08 份
食用香精	0.2-0.6 份。

[0009] 各原料组分的优选组分为：

[0010]

食用精炼牛油	55 份
精炼菜籽油	5 份
精炼棕榈油	13.9 份
精炼棕榈仁油	6 份
天然奶油	18 份
不饱和脂肪酸单甘酯	0.4 份
单硬脂酸甘油酯	0.6 份
聚甘油脂肪酸酯	0.6 份
茶多酚	0.02 份
维生素 E	0.02 份
柠檬酸	0.01 份
胡萝卜素	0.05 份
食用香精	0.4 份。

[0011] 本发明的有益效果是：

[0012] 本发明提供的全脂牛油组合物，不仅有效解决了两个必需脂肪酸对人体的摄取失衡，还弥补了当前亚油酸类食用油的营养缺陷，并且本发明的全脂牛油组合物经调和而成，可以弥补单一种类油脂的缺陷，食用更加健康。

具体实施方式：

[0013] 为了使本发明实现的技术手段、创作特征、达成目的与功效易于明白了解，下面结合具体实施例，进一步阐述本发明。

[0014] 实施例 1

[0015] 一种全脂牛油组合物，主要由如下重量份的原料组分制成：

[0016]

食用精炼牛油	50 份
精炼菜籽油	3 份
精炼棕榈油	10 份
精炼棕榈仁油	4 份
天然奶油	15 份
不饱和脂肪酸单甘酯	0.2 份
单硬脂酸甘油酯	0.3 份
聚甘油脂肪酸酯	0.3 份
茶多酚	0.01 份
维生素 E	0.01 份
柠檬酸	0.005 份
胡萝卜素	0.02 份
食用香精	0.2 份。

[0017] 实施例 2

[0018] 一种全脂牛油组合物,主要由如下重量份的原料组分制成:

[0019]

食用精炼牛油	60 份
精炼菜籽油	8 份
精炼棕榈油	16 份
精炼棕榈仁油	8 份
天然奶油	20 份
不饱和脂肪酸单甘酯	0.6 份
单硬脂酸甘油酯	0.8 份
聚甘油脂肪酸酯	0.8 份
茶多酚	0.03 份
维生素 E	0.03 份
柠檬酸	0.015 份
胡萝卜素	0.08 份
食用香精	0.6 份。

[0020] 实施例 3

[0021] 一种全脂牛油组合物,主要由如下重量份的原料组分制成:

[0022]

食用精炼牛油	55 份
精炼菜籽油	5 份
精炼棕榈油	13.9 份
精炼棕榈仁油	6 份
天然奶油	18 份
不饱和脂肪酸单甘酯	0.4 份
单硬脂酸甘油酯	0.6 份
聚甘油脂肪酸酯	0.6 份
茶多酚	0.02 份
维生素 E	0.02 份
柠檬酸	0.01 份
胡萝卜素	0.05 份
食用香精	0.4 份。

[0023] 以上显示和描述了本发明的基本原理和主要特征和本发明的优点。本行业的技术人员应该了解,本发明不受上述实施例的限制,上述实施例和说明书中描述的只是说明本发明的原理,在不脱离本发明精神和范围的前提下,本发明还会有各种变化和改进,这些变化和改进都落入要求保护的本发明范围内。本发明要求保护范围由所附的权利要求书及其等效物界定。