



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104472732 A

(43) 申请公布日 2015. 04. 01

(21) 申请号 201410678607. 5

(22) 申请日 2014. 11. 24

(71) 申请人 安徽天祥粮油食品有限公司

地址 236300 安徽省阜阳市阜南县工业园区

(72) 发明人 马国伟

(51) Int. Cl.

A23D 9/013(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种无水酥油

(57) 摘要

本发明涉及食品原料领域, 尤其涉及一种无水酥油, 其由以下组分的原料制成: 精炼棕榈油 50%-58. 8%、食用精炼牛油 10%-14. 644%、氢化椰子油 8%-10%、天然奶油 5% -8%、一级大豆油 7%-9. 98%、丙二醇脂肪酸酯 0. 3%-0. 4%、不饱和脂肪酸单甘酯 0. 3%-0. 4%、聚甘油脂肪酸酯 0. 2% -0. 3%、磷脂 0. 3% -0. 4%、特丁基对苯二酚 0. 01% -0. 02%、维生素E 0. 01% -0. 02%、胡萝卜素 0. 006% -0. 008%、食用香精 0. 35% -0. 05% 组合制成。

1. 一种无水酥油,其特征在于,其由以下组分的原料制成:

精炼棕榈油	50%-58.8%
食用精炼牛油	10%-14.644%
氢化椰子油	8%-10%
天然奶油	5% -8%
一级大豆油	7%-9.98%
丙二醇脂肪酸酯	0.3%-0.4%
不饱和脂肪酸单甘酯	0.3%-0.4%
聚甘油脂肪酸酯	0.2% -0.3%
磷脂	0.3% -0.4%
特丁基对苯二酚	0.01% -0.02%
维生素 E	0.01% -0.02%
胡萝卜素	0.006% -0.008%
食用香精	0.35% -0.05%。

一种无水酥油

技术领域

[0001] 本发明涉及食品原料领域,尤其涉及一种无水酥油。

背景技术

[0002] 无水酥油,以精炼动、植物油脂为原料,经过特殊工艺加工精制而成。组织细腻晶莹,呈天然黄色,奶香浓郁自然,留香性好,不含水分、食盐,品质稳定,具有较好的可塑性、融合性、稳定性、乳化性、打发性、起酥性、耐烘烤性和可操作性。具有天然动物油脂酥香风味,耐烘烤,留香持久,是天然白脱油的最佳替代品,可广泛用于高档糕点、面包、蛋糕、曲奇饼、饼干、冰淇淋、糖果、夹心饼干、月饼皮、莲蓉、馅料等制品。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种无水酥油。

[0004] 本发明采用的技术方案为:一种无水酥油,其由以下组分的原料制成:

精炼棕榈油	50%-58.8%
食用精炼牛油	10%-14.644%
氢化椰子油	8%-10%
天然奶油	5% -8%
一级大豆油	7%-9.98%
丙二醇脂肪酸酯	0.3%-0.4%
不饱和脂肪酸单甘酯	0.3%-0.4%
聚甘油脂肪酸酯	0.2% -0.3%
磷脂	0.3% -0.4%
特丁基对苯二酚	0.01% -0.02%
维生素 E	0.01% -0.02%
胡萝卜素	0.006% -0.008%
食用香精	0.35% -0.05%。

具体实施方式

[0005] 实施例 1:

精炼棕榈油	50%
食用精炼牛油	10%
氢化椰子油	8%
天然奶油	5%
一级大豆油	7%
丙二醇脂肪酸酯	0.3%
不饱和脂肪酸单甘酯	0.3%

聚甘油脂肪酸酯	0.2%
磷脂	0.3%
特丁基对苯二酚	0.01%
维生素 E	0.01%
胡萝卜素	0.006%
食用香精	0.35%

实施例 2：

精炼棕榈油	58.8%
食用精炼牛油	14.644%
氢化椰子油	10%
天然奶油	8%
一级大豆油	9.98%
丙二醇脂肪酸酯	0.4%
不饱和脂肪酸单甘酯	0.4%
聚甘油脂肪酸酯	0.3%
磷脂	0.4%
特丁基对苯二酚	0.02%
维生素 E	0.02%
胡萝卜素	0.008%
食用香精	0.05%

实施例 3：

精炼棕榈油	55%
食用精炼牛油	13%
氢化椰子油	9%
天然奶油	7%
一级大豆油	8%
丙二醇脂肪酸酯	0.35%
不饱和脂肪酸单甘酯	0.35%
聚甘油脂肪酸酯	0.25%
磷脂	0.35%
特丁基对苯二酚	0.015%
维生素 E	0.015%
胡萝卜素	0.007%
食用香精	0.4%。