



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103493960 B

(45) 授权公告日 2016.03.09

(21) 申请号 201310475867.8

审查员 王慧林

(22) 申请日 2013.10.14

(73) 专利权人 林川

地址 515000 广东省汕头市石砲台街道金新路69号501房

(72) 发明人 林川

(51) Int. Cl.

A23G 3/48(2006.01)

(56) 对比文件

CN 102308899 A, 2012.01.11,

CN 102321706 A, 2012.01.18,

JP 昭 62-257347 A, 1987.11.09,

CN 102511603 A, 2012.06.27,

李洪波, 等. 碎米制取葡萄糖浆的工艺研究. 《食品科学》. 2009, 第30卷(第24期), 第134-136页.

王善良. 卡拉胶软糖的试制. 《食品科学》. 1993, (第4期), 第68-69页.

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

废弃米碎果渣果汁生产凝胶糖果及生产制作工艺

(57) 摘要

本发明涉及的废弃米碎果渣果汁生产凝胶糖果及生产制作工艺, 凝胶糖果由米碎、果渣、果汁、卡拉胶、食用香精原料, 通过生产制作工艺完成, 本技术方案, 利用废弃米碎、果渣和果汁等原料生产出凝胶糖果, 为废弃米碎、果渣和果汁的综合利用提供了新的途径, 大大提高废弃米碎、果渣和果汁的附加值, 并且生产的凝胶糖果, 口感好营养成分丰富, 更具有明显的社会效应和经济效应。

1. 一种废弃米碎果渣果汁生产凝胶糖果制作工艺,其特征在于:

凝胶糖果原料重量比为:

米碎 100 份、果渣 3 份、果汁 2 份、卡拉胶 2 份、食用香精 1 份;

凝胶糖果制作工艺为:

1) 将 100 份米碎进行清洗后,加入 20 份水进行浸渍 24 小时,用磨浆机进行循环磨浆成 100-120 目的淀粉乳,把磨好的淀粉乳倒入反应桶中,进行搅拌和加热进行搅拌,加热到 107℃ 形成加热糊化,将加热糊化后的浆料自然冷却;

2) 将步骤 1) 所制成的浆料加入酶后 72 小时后形成液化,将浆液从反应桶中倒出进行过滤、糖化和脱色,再倒入反应桶中反复进行离子交换使其浓缩,制成饴糖、葡萄糖浆成品:

3) 将废弃果渣洗泡干净杀菌后粉碎磨浆成 100 目的果浆备用;

4) 将废弃果汁脱盐杀菌后调制好备用;

5) 将步骤 2) 所制成的饴糖、葡萄糖浆成品放入到煮糖锅内,加入卡拉胶、食用香精,加温至 107℃,进行搅拌蒸煮,将煮好的糖浆倒入到浇注槽中;

6) 将浇注槽中糖浆降至 85℃ 后,在搅拌中,将步骤 3) 和步骤 4) 制成的备用材料定量加入到浇注槽中,进行浇注成型;

7) 将步骤 6) 中的产品通过浇注机的浇注槽浇注成型后,再通过封干、包衣、抽湿、包装制成凝胶糖果。

废弃米碎果渣果汁生产凝胶糖果及生产制作工艺

技术领域

[0001] 本发明涉及一种凝胶糖果及生产制作方法,特别是涉及一种废弃米碎果渣果汁生产凝胶糖果及生产制作工艺。

背景技术

[0002] 我国是大米生产与消费大国,全国有 2/3 的人以大米为主食,目前稻米提供人们所需能量的 75%和蛋白质的 50-60%,大米含有丰富的营养素,且价格低,特别是在稻谷加工过程中产生 5 ~ 10%的米碎,通常用作饲料,其经济价值仅为白米的 1/2-2/3,则可大大提高其经济价值,利用废弃米碎、在添加果渣和果汁等原料生产凝胶糖果,不但为废弃米碎的深加工提供了方向,并且为果渣和果汁的综合利用提供了新的应用途径,从而大大提高废弃米碎、果渣和果汁的附加值,产生了明显的社会效应和经济效应。

发明内容

[0003] 有鉴于此,本发明要解决的技术问题在于提供一种废弃米碎果渣果汁生产凝胶糖果及生产制作工艺,通过本技术方案,利用废弃米碎、果渣和果汁等原料生产出凝胶糖果,为废弃米碎、果渣和果汁的综合利用提供了新的途径,大大提高废弃米碎、果渣和果汁的附加值,并且生产的凝胶糖果,口感好营养成份丰富,更具有明显的社会效应和经济效应。

[0004] 为解决上述技术问题,本发明的技术方案是这样实现的。

[0005] 一种废弃米碎果渣果汁生产凝胶糖果,其主要成份按以下重量比制备而成:

[0006] 米碎 100 份、果渣 3 份、果汁 2 份、卡拉胶 2 份、食用香精 1 份。

[0007] 一种根据上述权利要求 1 中的废弃米碎果渣果汁生产凝胶糖果及生产制作工艺,包括有下列步骤制成:

[0008] 1) 将 100 份米碎进行清洗后,加入 20 份水进行浸渍 24 小时,用磨浆机进行循环磨浆成 100-120 目的淀粉乳,把磨好的淀粉乳倒入反应桶中,进行搅拌和加热进行搅拌,加热到 107℃形成加热糊化,将加热糊化后的浆料自然冷却。

[0009] 2) 将步骤 1) 所制成的浆料加入酶后 72 小时后形成液化,将浆液从反应桶中导出进行过滤和糖化脱色,再导入反应桶中反复进行离子交换使其浓缩,制成饴糖、葡萄糖浆成品。

[0010] 3) 将废弃果渣洗泡干净杀菌后粉碎磨浆成 100 目的果浆备用;

[0011] 4) 将废弃果汁脱盐杀菌后调制好备用;

[0012] 5) 将步骤 2) 所制成的饴糖、葡萄糖浆成品放入到煮糖锅内,加入卡拉胶、食用香精,加温至 107℃,进行搅拌蒸煮,将煮好的糖浆导入到浇注槽中;

[0013] 6) 将浇注槽中糖浆降至 55℃后,在搅拌中,将步骤 3) 和步骤 4) 制成的备用材料定量加入到浇注槽中,进行浇注成型;

[0014] 7) 将步骤 6) 中的产品通过浇注机的浇注槽浇注成型后,再通过封干、包衣、抽湿、包装制成凝胶糖果。

[0015] 本发明的技术效果如下：一种废弃米碎果渣果汁生产凝胶糖果及生产制作工艺，通过本技术方案，利用废弃米碎、果渣和果汁等原料生产出凝胶糖果，为废弃米碎、果渣和果汁的综合利用提供了新的途径，大大提高废弃米碎、果渣和果汁的附加值，并且生产的凝胶糖果，口感好营养成份丰富，更具有明显的社会效应和经济效应。

具体实施方式

[0016] 下面结合具体实施例对本发明作进一步说明。

[0017] 本发明涉及的一种废弃米碎、果渣和果汁原料生产凝胶糖果，其主要成份按以下重量比制备而成：

[0018] 米碎 100 份、果渣 3 份、果汁 2 份、卡拉胶 2 份、食用香精 1 份

[0019] 本发明涉及的废弃米碎果渣果汁生产凝胶糖果及生产制作工艺，包括有下列步骤制成：

[0020] 1) 将 100 份米碎进行清洗后，加入 20 份水进行浸渍 24 小时，用磨浆机进行循环磨浆成 100-120 目的淀粉乳，把磨好的淀粉乳倒入反应桶中，进行搅拌和加热进行搅拌，加热到 107℃ 形成加热糊化，将加热糊化后的浆料自然冷却。

[0021] 2) 将步骤 1) 所制成的浆料加入酶后 72 小时后形成液化，将浆液从反应桶中导出进行过滤和糖化脱色，再导入反应桶中反复进行离子交换使其浓缩，制成饴糖、葡萄糖浆成品。

[0022] 3) 将废弃果渣洗泡干净杀菌后粉碎磨浆成 100 目的果浆备用；

[0023] 4) 将废弃果汁脱盐杀菌后调制好备用；

[0024] 5) 将步骤 2) 所制成的饴糖、葡萄糖浆成品放入到煮糖锅内，加入卡拉胶、食用香精，加温至 107℃，进行搅拌蒸煮，将煮好的糖浆导入到浇注槽中；

[0025] 6) 将浇注槽中糖浆降至 85℃ 后，在搅拌中，将步骤 3) 和步骤 4) 制成的备用材料定量加入到浇注槽中，进行浇注成型；

[0026] 7) 将步骤 6) 中的产品通过浇注机的浇注槽浇注成型后，再通过封干、包衣、抽湿、包装制成凝胶糖果。

[0027] 本发明中，在进行浇注成型时，设置了搅拌工序，并且将成型温度设置在 55℃，采用上述方法，可以有效的防降因为填加步骤 2) 和步骤 3) 备用材料对卡拉胶的胶体破坏，同时也保护果浆、果汁中的维生素等营养成分的损失。

[0028] 以上所述，仅为本发明的较佳实施例而已，并非用于限定本发明的保护范围。