



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 101731703 A

(43) 申请公布日 2010.06.16

(21) 申请号 200810244598.3

(22) 申请日 2008.11.20

(71) 申请人 张家港市依依饮料食品有限公司

地址 215626 江苏省张家港市锦丰镇杨锦公
路长兴桥畔

(72) 发明人 沈莲英

(74) 专利代理机构 张家港市高松专利事务所
32209

代理人 黄春松

(51) Int. Cl.

A23L 2/38 (2006.01)

A23L 1/36 (2006.01)

A23C 9/152 (2006.01)

A23C 9/154 (2006.01)

权利要求书 1 页 说明书 1 页

(54) 发明名称

花生牛奶饮料

(57) 摘要

本发明公开了一种营养丰富,口味香浓的花生牛奶饮料,其特点是:各原料的重量百分比含量为:3~5%的花生浆,3~5%的进口奶粉,4~7%的白砂糖,1~3.5%的稳定剂,0.4~0.65%的奶香料,余量为水。本发明生产出的花生牛奶饮料,营养丰富,口感和顺、香香浓浓。

1. 花生牛奶饮料,其特征在于:各原料的重量百分比含量为:3~5%的花生浆,3~5%的进口奶粉,4~7%的白砂糖,1~3.5%的稳定剂,0.4~0.65%的奶香料,余量为水。

花生牛奶饮料

技术领域

[0001] 本发明涉及到一种营养丰富,口味香浓的花生牛奶饮料。

背景技术

[0002] 花生牛奶具有很高的营养价值,对人体非常重要。牛奶具有促进幼儿的大脑发育;减少中风危险、防止动脉硬化;解毒;促进钙、铁吸收,防便秘;增强免疫力、抑制肿瘤;护目;改善睡眠等功效。花生具有平衡膳食;养生等功效。开发营养丰富,口味香浓的花生牛奶饮料具有广阔的发展前景。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种营养丰富,口味香浓的花生牛奶饮料。

[0004] 本发明采用的技术方案是:所述的花生牛奶饮料,其特点是:各原料的重量百分比含量为:3~5%的花生浆,3~5%的进口奶粉,4~7%的白砂糖,1~3.5%的稳定剂,0.4~0.65%的奶香料,余量为水。

[0005] 所述的奶粉采用进口的优质新西兰奶粉,烘干花生米经研磨成30 μ m左右的花生浆后溶于热水过滤,生产时将稳定剂经胶体磨后打入奶粉、花生浆溶液、白砂糖及水的混和液中,上述混合液加热至80 $^{\circ}$ C保温10分钟,经过滤后打入调配罐中调配至所规定量,然后加入奶香料而制成。

[0006] 本发明的优点是:生产出的花生牛奶饮料,营养丰富,口感和顺、香香浓浓。

具体实施方式

[0007] 下面结合具体实施例对本发明所述的技术方案作进一步的描述。

[0008] 1、配料:严格按照标准配方进行原料称量,即4%的花生浆,4%的进口奶粉,5%的白砂糖,2%的稳定剂,0.5%的奶香料,余量为水。

[0009] 2、调配:奶粉采用进口的优质新西兰奶粉,烘干花生米经研磨成30 μ m左右的花生浆后溶于热水过滤,生产时将稳定剂经胶体磨后打入奶粉、花生浆溶液、白砂糖及水的混和液中,混合液加热至80 $^{\circ}$ C保温10分钟,经过滤后打入调配罐中调配至所规定量,然后加入奶香料,再经过过滤、定量、均质、杀菌等工序得到所需的花生牛奶饮料。

[0010] 由上所述可知,使用本发明生产出的花生牛奶饮料,营养丰富,口感和顺、香香浓浓。