



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104814153 A

(43) 申请公布日 2015. 08. 05

(21) 申请号 201510176589. 5

(22) 申请日 2015. 04. 15

(71) 申请人 阜阳欣荣食品有限公司

地址 236000 安徽省阜阳市颍泉区工业园锦绣路 19 号

(72) 发明人 张海涛 杨亮 苏胜利

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理有限公司 34112

代理人 余成俊

(51) Int. Cl.

A23C 11/10(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种芝麻豆奶及其制备方法

(57) 摘要

一种芝麻豆奶及其制备方法,其特征在于由下列重量份的原料制成:黄豆 300-310、豆粕 40-45、芝麻 60-65、黑米 30-34、黑枣汁 30-34、桑葚汁 25-30、何首乌 4-5、女贞子 2-3、牛膝 2-3、补骨脂 4-5、芡实 1-2、面粉 30-35。本发明采用豆粕代替部分黄豆,可降低生产成本,同时,豆粕加水采用磁力搅拌可使蛋白质充分溶出,且黄豆在磨浆前经过发酵,不仅提高了营养价值,也赋予了本发明独特的口味,此外,本发明添加的黑芝麻搭配本发明中的中药可起到乌发的作用。

1. 一种芝麻豆奶,其特征在于由以下重量份的原料制成:

黄豆 300-310、豆粕 40-45、芝麻 60-65、黑米 30-34、黑枣汁 30-34、桑葚汁 25-30、何首乌 4-5、女贞子 2-3、牛膝 2-3、补骨脂 4-5、芡实 1-2、面粉 30-35。

2. 根据权利要求 1 所述的芝麻豆奶的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 将何首乌、女贞子、牛膝、补骨脂、芡实加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,得提取液;

(2) 将黄豆用清水浸泡 3-4 个小时后捞出,隔水蒸 80-90 分钟后取出、晾凉,与面粉混合拌匀,于阴暗处密封放置 5-6 天,然后将黄豆表面长出的毛去除,所得物料加 10-11 倍的清水进行磨浆;

(3) 将豆粕进行粉碎,送入磁力搅拌器中,加入 10-11 倍的清水,以转速 1200r/min 进行磁力搅拌,10-15 分钟后过滤除渣,收集滤液;

(4) 将芝麻、黑米送入烤箱,在 230-240℃ 下焙烤 45-50 分钟后出料,加 5-6 倍的水进行磨浆,与步骤(1)、(2)、(3) 所得物料合并,大火煮沸,然后改用小火继续煮制 5-10 分钟,再加入剩余物料,拌匀,即得。

一种芝麻豆奶及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,尤其涉及一种芝麻豆奶及其制备方法。

背景技术

[0002] 豆奶是一种植物蛋白饮料,因营养价值高,食用方便而广受消费者欢迎。我国作为世界上黄豆主要生产国之一,豆粕是可以开发利用的高植物蛋白含量的资源之一。豆粕中的蛋白质含量在 48% 以上,其中水溶性蛋白占 80% 以上,因此可采用豆粕作为原料生产豆奶,不仅开发了豆粕利用的新途径,同时也降低了豆奶的生产成本,具有广阔的应用前景。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种芝麻豆奶及其制备方法,本发明具有清爽可口、营养丰富等特点。

[0004] 本发明所采用的技术方案是:

一种芝麻豆奶,其特征在于由以下重量份的原料制成:

黄豆 300-310、豆粕 40-45、芝麻 60-65、黑米 30-34、黑枣汁 30-34、桑葚汁 25-30、何首乌 4-5、女贞子 2-3、牛膝 2-3、补骨脂 4-5、芡实 1-2、面粉 30-35。

[0005] 所述的芝麻豆奶的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 将何首乌、女贞子、牛膝、补骨脂、芡实加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,得提取液;

(2) 将黄豆用清水浸泡 3-4 个小时后捞出,隔水蒸 80-90 分钟后取出、晾凉,与面粉混合拌匀,于阴暗处密封放置 5-6 天,然后将黄豆表面长出的毛去除,所得物料加 10-11 倍的清水进行磨浆;

(3) 将豆粕进行粉碎,送入磁力搅拌器中,加入 10-11 倍的清水,以转速 1200r/min 进行磁力搅拌,10-15 分钟后过滤除渣,收集滤液;

(4) 将芝麻、黑米送入烤箱,在 230-240℃ 下焙烤 45-50 分钟后出料,加 5-6 倍的水进行磨浆,与步骤(1)、(2)、(3) 所得物料合并,大火煮沸,然后改用小火继续煮制 5-10 分钟,再加入剩余物料,拌匀,即得。

[0006] 本发明的有益效果为:

本发明采用豆粕代替部分黄豆,可降低生产成本,同时,豆粕加水采用磁力搅拌可使蛋白质充分溶出,且黄豆在磨浆前经过发酵,不仅提高了营养价值,也赋予了本发明独特的口味,此外,本发明添加的黑芝麻搭配本发明中的中药可起到乌发的作用。

具体实施方式

[0007] 一种芝麻豆奶,其特征在于由以下重量份(公斤)的原料制成:

黄豆 300、豆粕 40、芝麻 60、黑米 30、黑枣汁 30、桑葚汁 25、何首乌 4、女贞子 2、牛膝 2、补骨脂 4、芡实 1、面粉 30。

[0008] 所述的芝麻豆奶的制备方法,包括以下步骤:

(1) 将何首乌、女贞子、牛膝、补骨脂、芡实加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,得提取液;

(2) 将黄豆用清水浸泡 3-4 个小时后捞出,隔水蒸 80-90 分钟后取出、晾凉,与面粉混合拌匀,于阴暗处密封放置 5-6 天,然后将黄豆表面长出的毛去除,所得物料加 10-11 倍的清水进行磨浆;

(3) 将豆粕进行粉碎,送入磁力搅拌器中,加入 10-11 倍的清水,以转速 1200r/min 进行磁力搅拌,10-15 分钟后过滤除渣,收集滤液;

(4) 将芝麻、黑米送入烤箱,在 230-240℃ 下焙烤 45-50 分钟后出料,加 5-6 倍的水进行磨浆,与步骤(1)、(2)、(3) 所得物料合并,大火煮沸,然后改用小火继续煮制 5-10 分钟,再加入剩余物料,拌匀,即得。