



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 111000016 A

(43)申请公布日 2020.04.14

(21)申请号 201910734313.2

(22)申请日 2019.08.09

(71)申请人 杭州酷帕滋食品股份有限公司

地址 310000 浙江省杭州市余杭区临平街  
道望梅路619号9幢

(72)发明人 蒋学智 蒋亚洲

(51)Int.Cl.

A23G 1/46(2006.01)

A23G 1/36(2006.01)

A23G 1/40(2006.01)

权利要求书1页 说明书1页

(54)发明名称

一种低温防裂巧克力

(57)摘要

本发明公开了一种低温防裂巧克力,现有的用于涂层的巧克力在低温的时候容易裂开,从而影响月饼的品质和口感的问题。本发明低温防裂巧克力包括以下成分:甜乳粉、AAK油脂—NH41、乳清粉、麦芽糊精;或者包括预磨粉、不二软油、AAK油脂—NH41、沙妮亚24℃棕榈油、磷脂和PGPR。本发明通过甜乳粉、AAK油脂—NH41、乳清粉、麦芽糊精;或者包括预磨粉、不二软油、AAK油脂—NH41、沙妮亚24℃棕榈油、磷脂和PGPR的混合使用,可以防止巧克力涂层在低温冷冻的时候不容易断裂。

1. 一种低温防裂巧克力,其特征在於:所述的低温防裂巧克力包括以下成分:甜乳粉、AAK油脂—NH41、乳清粉、麦芽糊精;或者包括预磨粉、不二软油、AAK油脂—NH41、沙妮亚24℃棕榈油、磷脂和PGPR。

2. 根据权利要求1所述的一种低温防裂巧克力,其特征在於甜乳粉、AAK油脂—NH41、乳清粉、麦芽糊精的质量分别占比为:52.50%、25%、15%、7.5;预磨粉、不二软油、AAK油脂—NH41、沙妮亚24℃棕榈油、磷脂和PGPR的质量分别占比为66.43%、24.98%、5.49%、2.5%、0.4%和0.2%。

## 一种低温防裂巧克力

### 技术领域

[0001] 本发明属于巧克力制备技术领域,尤其与一种低温防裂巧克力有关。

### 背景技术

[0002] 巧克力是一种深受各个年龄层喜欢的食品,它具有高能量、丰富的蛋白质和人体必需的多种矿物质,更含有对人体健康有益的抗氧化因子--可可多酚。然而现有的用于涂层(例如月饼等)的巧克力在低温的时候容易裂开,从而影响月饼的品质和口感。

### 发明内容

[0003] 针对上述背景技术存在的问题,本发明旨在提供一种低温防裂巧克力。

[0004] 为此,本发明采用以下技术方案:一种低温防裂巧克力,所述的低温防裂巧克力包括以下成分:甜乳粉、AAK油脂—NH41、乳清粉、麦芽糊精;或者包括预磨粉、不二软油、AAK油脂—NH41、沙妮亚24℃棕榈油、磷脂和PGPR。

[0005] 甜乳粉、AAK油脂—NH41、乳清粉、麦芽糊精的质量分别占比为:52.50%、25%、15%、7.5;预磨粉、不二软油、AAK油脂—NH41、沙妮亚24℃棕榈油、磷脂和PGPR的质量分别占比为66.43%、24.98%、5.49%、2.5%、0.4%和0.2%。

[0006] 本发明可以达到以下有益效果:本发明通过甜乳粉、AAK油脂—NH41、乳清粉、麦芽糊精;或者包括预磨粉、不二软油、AAK油脂—NH41、沙妮亚24℃棕榈油、磷脂和PGPR的混合使用,可以防止巧克力涂层在低温冷冻的时候不容易断裂。

### 具体实施方式

[0007] 实施例1:本发明低温防裂巧克力包括以下成分:甜乳粉、AAK油脂—NH41、乳清粉、麦芽糊精,甜乳粉、AAK油脂—NH41、乳清粉、麦芽糊精的质量分别占比为:52.50%、25%、15%、7.5。

[0008] 实施例2:本发明低温防裂巧克力包括以下成分:预磨粉、不二软油、AAK油脂—NH41、沙妮亚24℃棕榈油、磷脂和PGPR,预磨粉、不二软油、AAK油脂—NH41、沙妮亚24℃棕榈油、磷脂和PGPR的质量分别占比为66.43%、24.98%、5.49%、2.5%、0.4%和0.2%。

[0009] 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和改进,这些变化和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。