



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103392807 A

(43) 申请公布日 2013. 11. 20

(21) 申请号 201310295293. 6

(22) 申请日 2013. 07. 15

(71) 申请人 安徽省王巢食品有限公司

地址 231500 安徽省合肥市庐江县经济技术
开发区

(72) 发明人 钟华明

(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 9/133(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种复合型蜂蜜芦荟酸牛奶及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种复合型蜂蜜芦荟酸牛奶酸及其制备方法,其原料组分的重量配比为:枇杷蜂蜜 5-10%、芦荟汁 4-6%、脱脂牛奶粉 8-12%、向日葵花粉 1-3%、奶油 2-3%、山楂核粉 2-3%、黄瓜籽粉 1-2%、嗜热链球菌 0. 5-1%、保加利亚乳杆菌 0. 5-1%、纯净水 65-70%。本发明所生产的复合型蜂蜜芦荟酸牛奶酸,其配方和生产工艺具有独创性,既保留了牛奶、枇杷蜂蜜和芦荟的营养成分,又增加了向日葵花粉、山楂核粉、黄瓜籽粉的保健价值,通过发酵、凝乳后熟生产出营养丰富、口感润滑、气味芬芳的酸奶饮品,其具有增强人体的免疫功能、促进人体钙的吸收、降低血清胆固醇水平、降血压、促进肠道运动和皮肤美白保湿等功效。

1. 一种复合型蜂蜜芦荟酸牛奶,其特征在于,其原料组分的重量配比为:枇杷蜂蜜 5-10%、芦荟汁 4-6%、脱脂牛奶粉 8-12%、向日葵花粉 1-3%、奶油 2-3%、山楂核粉 2-3%、黄瓜籽粉 1-2%、嗜热链球菌 0.5-1%、保加利亚乳杆菌 0.5-1%、纯净水 65-70%。

2. 根据权利要求 1 所述的复合型蜂蜜芦荟酸牛奶,其特征在于,其原料组分的重量配比为:枇杷蜂蜜 8%、芦荟汁 6%、脱脂牛奶粉 10%、向日葵花粉 2%、奶油 2.5%、山楂核粉 2%、黄瓜籽粉 1.5%、嗜热链球菌 1%、保加利亚乳杆菌 1%、纯净水 66%。

3. 一种如权利要求 1 所述的复合型蜂蜜芦荟酸牛奶的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 首先将定量的枇杷蜂蜜、脱脂牛奶粉、向日葵花粉、奶油、山楂核粉、黄瓜籽粉和纯净水加入制备锅中,加热至 70-80℃,保持 15-20min,搅拌均匀质,灭菌,迅速冷却至 40-45℃待处理;

(2) 在无菌条件下,接入嗜热链球菌、保加利亚乳杆菌发酵剂进行发酵;

(3) 将上述接种后的原料装入预先清洗消毒的玻璃瓶中,盖好盖子后,放置于恒温培养箱中,发酵至乳原料的流动性明显降低时则停止发酵,凝乳时间控制在 2-3h;

(4) 当发酵终点到来时,立即把发酵酸奶从恒温箱中取出,用冷风或者冷水冷却;

(5) 将冷却过放入 2-8℃的冷柜中冷藏后熟,后熟时间在 12-24h,使之酸奶的口感和风味更纯正;

(6) 装入包装盒,喷印生产批号,随机取样检验合格后,成品装箱恒温库储藏,温度控制在 10℃以下。

一种复合型蜂蜜芦荟酸牛奶及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及保健饮料奶领域,具体涉及一种复合型蜂蜜芦荟酸牛奶及其制备方法。

背景技术

[0002] 酸奶是指在牛乳中接种保加利亚杆菌和嗜热链球菌,经过乳酸发酵而成的乳状产品,根据成品的组织状态、口味、原料中乳脂肪含量、生产工艺和菌种的组成不同可以将酸奶分成不同的类别,按照成品的口味不同可以分为:天然纯酸奶、加糖酸奶、调味酸奶、果料酸奶、复合型或营养健康型酸奶等。本发明就是在对目前市场上销售的酸奶品种进行全面统计分析的基础上,针对市场上没有出现的酸奶品种,利用枇杷蜂蜜、芦荟汁独特的保健作用和良好的口感而研制的一种复合型蜂蜜芦荟酸牛奶,其发明的技术特点是配料比例、生产工艺、保健功效和口味。

[0003] 蜂蜜是一种黏稠的透明或半透明的胶状液体,其主要成分包括葡萄糖、果糖、蔗糖和麦芽糖等。总含量为75%–80%,还有微量的维生素、氨基酸类、酶类、酵母花粉粒和蜡质等物质,是一种营养丰富的天然滋补品。枇杷蜂蜜是蜜蜂采集开花的枇杷花蜜,经蜜蜂酿造而成。甘甜上口,堪称蜜中佳品,具有枇杷“主治肺热喘咳、胃热口渴”的药效,有清肺、泄热、化痰、止咳平喘等保健功效。

[0004] 芦荟汁是通过生物提纯技术而从芦荟叶中提取的芦荟植物精华,含有芦荟大黄素、芦荟大黄素甙,芦荟大黄素甙的异构体异芦荟大黄素甙、高塔尔芦荟素、大黄酚、大黄酚葡萄糖甙、蒽酚等蒽类及其甙类以及槲皮素、茨非醇、芦丁等黄酮类和葡萄糖、甘露糖、阿拉伯糖、鼠李糖、蔗糖、木糖、果糖、葡萄糖醛酸等糖类物质。亦含有精氨酸、天冬酰胺、谷氨酸等八种人体必需氨基酸以及胆固醇、菜油甾醇、谷甾醇等物质。具有补水、抗衰老、消炎、杀菌、防晒、防湿疹、美容、保养皮肤等功效。

[0005] 复合型蜂蜜芦荟酸牛奶集牛奶、枇杷蜂蜜和芦荟等原料的精华,通过独特的配方和生产工艺而生产的。这种复合型蜂蜜芦荟酸牛奶酸奶具有营养丰富、口感润滑、气味芬芳的特点,长期饮用可增强人体的免疫功能、降低血清胆固醇水平、促进肠道运动和皮肤美白保湿的功效。

发明内容

[0006] 本发明提供了一种复合型蜂蜜芦荟酸牛奶及其制备方法。

[0007] 为实现上述目的,本发明采用如下技术方案:

一种复合型蜂蜜芦荟酸牛奶,其原料组分的重量配比为:枇杷蜂蜜5–10%、芦荟汁4–6%、脱脂牛奶粉8–12%、向日葵花粉1–3%、奶油2–3%、山楂核粉2–3%、黄瓜籽粉1–2%、嗜热链球菌0.5–1%、保加利亚乳杆菌0.5–1%、纯净水65–70%。

[0008] 优选地,一种复合型蜂蜜芦荟酸牛奶,其原料组分的重量配比为:枇杷蜂蜜8%、芦荟汁6%、脱脂牛奶粉10%、向日葵花粉2%、奶油2.5%、山楂核粉2%、黄瓜籽粉1.5%、嗜热链球

菌 1%、保加利亚乳杆菌 1%、纯净水 66%。

[0009] 一种复合型蜂蜜芦荟酸牛奶的制备方法,包括以下步骤:

(1) 首先将定量的枇杷蜂蜜、脱脂牛奶粉、向日葵花粉、奶油、山楂核粉、黄瓜籽粉和纯净水加入制备锅中,加热至 70-80℃,保持 15-20min,搅拌均匀质,灭菌,迅速冷却至 40-45℃ 待处理;

(2) 在无菌条件下,接入嗜热链球菌、保加利亚乳杆菌发酵剂进行发酵;

(3) 将上述接种后的原料装入预先清洗消毒的玻璃瓶中,盖好盖子后,放置于恒温培养箱中,发酵至乳原料的流动性明显降低时则停止发酵,凝乳时间控制在 2-3h;

(4) 当发酵终点到来时,立即把发酵酸奶从恒温箱中取出,用冷风或者冷水冷却;

(5) 将冷却过放入 2-8℃ 的冷柜中冷藏后熟,后熟时间在 12-24h,使之酸奶的口感和风味更纯正;

(6) 装入包装盒,喷印生产批号,随机取样检验合格后,成品装箱恒温库储藏,温度控制在 10℃ 以下。

[0010] 本发明的优点:

本发明所生产的复合型蜂蜜芦荟酸牛奶酸,其配方和生产工艺具有独创性,既保留了牛奶、枇杷蜂蜜和芦荟的营养成分,又增加了向日葵花粉、山楂核粉、黄瓜籽粉的保健价值,通过发酵、凝乳后熟生产出营养丰富、口感润滑、气味芬芳的酸奶饮品,这种酸奶具有增强人体的免疫功能、促进人体钙的吸收、降低血清胆固醇水平、抗氧化、抗衰老、醒脑明目、降血压、促进肠道运动和皮肤美白保湿的功效。

具体实施方式

[0011] 一种复合型蜂蜜芦荟酸牛奶,其原料组分的重量配比为:枇杷蜂蜜 8%、芦荟汁 6%、脱脂牛奶粉 10%、向日葵花粉 2%、奶油 2.5%、山楂核粉 2%、黄瓜籽粉 1.5%、嗜热链球菌 1%、保加利亚乳杆菌 1%、纯净水 66%。

[0012] 复合型蜂蜜芦荟酸牛奶的制备方法,包括以下步骤:

(1) 首先将定量的枇杷蜂蜜、脱脂牛奶粉、向日葵花粉、奶油、山楂核粉、黄瓜籽粉和纯净水加入制备锅中,加热至 80℃,保持 15min,搅拌均匀质,灭菌,迅速冷却至 42℃ 待处理;

(2) 在无菌条件下,接入嗜热链球菌、保加利亚乳杆菌发酵剂进行发酵;

(3) 将上述接种后的原料装入预先清洗消毒的玻璃瓶中,盖好盖子后,放置于恒温培养箱中,发酵至乳原料的流动性明显降低时则停止发酵,凝乳时间控制在 2-3h;

(4) 当发酵终点到来时,立即把发酵酸奶从恒温箱中取出,用冷风或者冷水冷却;

(5) 将冷却过放入 2-8℃ 的冷柜中冷藏后熟,后熟时间在 12-24h,使之酸奶的口感和风味更纯正;

(6) 装入包装盒,喷印生产批号,随机取样检验合格后,成品装箱恒温库储藏,温度控制在 10℃ 以下。