



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105231241 A

(43) 申请公布日 2016. 01. 13

(21) 申请号 201510662166. 4

(22) 申请日 2015. 10. 07

(71) 申请人 张思祥

地址 157602 黑龙江省牡丹江市林口县莲花
镇江西村

(72) 发明人 张思祥

(51) Int. Cl.

A23L 2/385(2006. 01)

A23L 7/10(2016. 01)

A23L 21/10(2016. 01)

A23L 7/117(2016. 01)

A21D 13/00(2006. 01)

A23L 3/36(2006. 01)

A23L 3/3499(2006. 01)

A23L 3/358(2006. 01)

A23L 3/3571(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

鲜玉米乳制品及其生产方法

(57) 摘要

本发明公开了一种鲜玉米乳制品及其生产方法,它涉及乳制品和玉米食品领域,解决乳制品存在膻或腥等不良异味以及玉米食品口感差和难以消化的问题。通过将鲜嫩的玉米去皮、杂质和虫蛀部分,清洗干净,破碎、压榨、过滤除渣(为长期储存不变质,可先带渣加重压密封储存,以后边销售边过滤除渣,也可以低温冷藏储存)、灌装、杀菌、干燥等一系加工过程,制作出没有异味的、天然的玉米乳及其系列制品,使乳制品口感更好。本发明可广泛应用于所有能够种植青食玉米的地区。

1. 一种鲜玉米乳制品及其生产方法,其特征是,将乳熟期到蜡熟期的鲜玉米经过挑选、去除杂质和虫蛀部分,去皮、清洗干净,破碎、压榨,过滤除渣,也可以经青饲料打浆机打浆后,再经薯类打浆机或磨浆机进一步粉碎、过滤除渣(为长期储存不变质,可先带渣加重压密封储存,以后边销售边过滤除渣,也可以过滤后低温冷藏储存),获得鲜玉米原乳(以下简称“原乳”);

原乳可采用冷冻、低温冷藏(1℃~4℃)储存及冷链物流运输的方式,另外可以采用向原乳中加入食用乙醇并达到体积占比35%以上,或用食用乙酸或柠檬酸调整原乳酸碱度pH值4.1以下,制作食品时再用碳酸钠或碳酸氢钠中和,也可以向装满原乳的容器中加入4%以上的乳酸菌后密封,制作食品时根据含酸量用碳酸钠或碳酸氢钠中和,还可以向每百公斤原乳中加入6%生料酒曲并加入亚硫酸氢钠10~12克,或者向每公斤原乳中加入6%生料酒曲并加入1~3毫升亚硫酸的方式储存和运输。

2. 根据权利要求1所述的一种鲜玉米乳制品及其生产方法,其特征是,将所述原乳加入1~5倍清水或果汁,经巴氏杀菌后无菌灌装密封,获得鲜玉米乳。

3. 根据权利要求1所述的一种鲜玉米乳制品及其生产方法,其特征是,将所述原乳经蒸发罐减压蒸发干燥,水分降到9%以下包装,获得鲜玉米乳粉。

4. 根据权利要求1所述的一种鲜玉米乳制品及其生产方法,其特征是,将所述原乳加入适量佐料装入肠衣密封,加热到100℃以上灭菌2小时,获得鲜玉米肠。

5. 根据权利要求1所述的一种鲜玉米乳制品及其生产方法,其特征是,将所述原乳加入1~5倍清水或果汁,再加入适量佐料,装入食品级金属罐中密封,加热到100%以上灭菌2小时,获得鲜玉米粥。

6. 根据权利要求1所述的一种鲜玉米乳制品及其生产方法,其特征是,将所述原乳加入1~5倍清水或果汁,再加入适量佐料蒸熟,现做现卖,获得鲜玉米羹。

7. 根据权利要求1所述的一种鲜玉米乳及其生产方法制品,其特征是,将所述原乳加入适量佐料,装入干净容器中烤熟或蒸熟或烙熟,现做现卖,获得鲜玉米饼或糕。

8. 根据权利要求1所述的一种鲜玉米乳制品及其生产方法,其特征是,将所述原乳加入1~5倍清水或果汁,再加入适量佐料煮熟,现做现卖,获得鲜玉米粥。

鲜玉米乳制品及其生产方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种鲜玉米乳制品及其生产方法,尤其是一种利用从玉米乳熟期到蜡熟期制成的乳制品及其生产方法。

背景技术

[0002] 目前,乳制品市场上都是有膻味或腥味的乳制品,缺少一种不用除味的天然的乳制品;玉米杂粮制品口感较差,也较难消化,缺少口感好又易于消化的玉米食品。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于增添一种不用除味的天然的乳制品和易于消化的玉米食品,使老人和孩子以及体弱者也能放心食用玉米食品,又能使无霜期较短的地区也能种植玉米,并为牛羊等养殖业提供优质的青贮饲料原料。

[0004] 本发明通过以下方案予以实现:采收从乳熟期到蜡熟期的玉米,包括糯玉米、甜玉米、糯甜混合型玉米及普通的玉米,去除皮、杂质和虫蛀部分,清洗干净,破碎、压榨、过滤除渣,也可以经青饲料打浆机打浆后,再经薯类打浆机或磨浆机进一步粉碎、过滤除渣(为长期储存不变质,可先带渣加重压密封储存,以后边销售边过滤除渣,也可以过滤后低温冷藏储存),获得鲜玉米原乳(以下简称“原乳”):1. 将原乳加入1~5倍清水或果汁,经巴氏杀菌后无菌灌装密封,获得鲜玉米乳;2. 将原乳经蒸发罐减压蒸发干燥,水分降到9%以下包装,获得鲜玉米乳粉;3. 将原乳加入适量的佐料后装入肠衣中密封,经100℃高温灭菌2小时以上,获得鲜玉米肠;4. 将原乳加入1~5倍清水,再加入适量佐料,装入食品级金属罐中密封,经100℃高温灭菌2小时以上,获得鲜玉米粥;5. 将原乳加入1~5倍清水,再加入适量佐料煮熟现做现卖,获得鲜玉米羹;6. 将原乳加入适量佐料后,装入干净的容器内烤熟或烙熟或蒸熟,现做现卖,获得鲜玉米饼或糕;7. 将原乳加入1~5倍清水或果汁,再加入适量佐料煮熟,现做现卖,获得鲜玉米粥。

[0005] 原乳可采用冷冻、低温冷藏(1℃~4℃)储存及冷链物流运输的方式。另外可以采用向原乳中加入食用乙醇并达到体积占比35%以上,或用食用乙酸或柠檬酸调整原乳酸碱度pH值到4.1以下,制作食品时再用碳酸钠或碳酸氢钠中和。也可以向装满原乳的容器中加入4%以上的乳酸菌后密封,制作食品时根据含酸量用碳酸钠或碳酸氢钠中和。还可以向每百公斤原乳中加入6%生料酒曲清液并加入亚硫酸氢钠10~12克,或者向每公斤原乳中加入6%生料酒曲清液并加入亚硫酸1~3毫升的方式储存和运输。

[0006] 与现有产品和技术相比,本发明的有益效果是,一是没有膻味或腥味,不用除味,还具有鲜玉米的清香味;二是除由于鲜玉米乳的维生素比干玉米多以外,还因为其主要营养成分是葡萄糖,在人的消化道内不用消化能够直接吸收;三是使无霜期较短的地区也能种植玉米;四是养殖业提供了优质的饲料。

具体实施方式

[0007] 采收从乳熟期到蜡熟期的玉米,包括糯玉米、甜玉米、糯甜混合型玉米及普通玉米,去除皮、杂质和虫蛀部分,清洗干净,破碎、压榨、过滤除渣,也可以经青饲料打浆机打浆后,再经薯类打浆机或磨浆机进一步粉碎、过滤除渣(为长期储存不变质,可先带渣加重压密封储存,以后边销售边过滤除渣,也可以过滤后低温冷藏储存),获得鲜玉米原乳(以下简称“原乳”):1. 将原乳加入1~5倍清水或果汁,经巴氏杀菌后无菌灌装密封,获得鲜玉米乳;2. 将原乳经蒸发罐减压蒸发干燥,水分降到9%以下包装,获得鲜玉米乳粉;3. 将原乳加入适量的佐料后装入肠衣密封,经100℃高温灭菌2小时以上,获得鲜玉米肠;4. 将原乳加入1~5倍清水,再加入适量佐料,装入食品级金属罐中密封,经100℃高温灭菌2小时以上,获得鲜玉米粥;5. 将原乳加入加入1~5倍清水,再加入适量佐料蒸熟现做现卖,获得鲜玉米羹;6. 将原乳加入适量佐料后,装入干净的容器内烤熟或烙熟或蒸熟,现做现卖,获得鲜玉米饼或糕;7. 将原乳加入1~5倍清水或果汁,再加入适量佐料煮熟,现做现卖,获得鲜玉米粥。

[0008] 原乳可采用冷冻、低温冷藏(1℃~4℃)储存及冷链物流运输的方式。另外可以采用向原乳中加入食用乙醇并达到体积占比35%以上,或用食用乙酸或柠檬酸调整原乳酸碱度pH值到4.1以下,制作食品时再用碳酸钠或碳酸氢钠中和。也可以向装满原乳的容器中加入4‰以上的乳酸菌后密封,制作食品时根据含酸量用碳酸钠或碳酸氢钠中和。还可以向每百公斤原乳中加入6‰生料酒曲清液并加入亚硫酸氢钠10~12克,或者向每公斤原乳中加入6‰生料酒曲清液并加入亚硫酸1~3毫升的方式储存和运输。