



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104473089 A

(43) 申请公布日 2015. 04. 01

(21) 申请号 201410673350. 4

(22) 申请日 2014. 11. 21

(71) 申请人 山东福胶集团有限公司

地址 250400 山东省济南市平阴县城振兴大街

(72) 发明人 杨福安 王京娥 徐凤霞 姜秀敏

(74) 专利代理机构 济南泉城专利商标事务所
37218

代理人 刘丽

(51) Int. Cl.

A23L 1/214(2006. 01)

A23L 1/36(2006. 01)

A23L 1/29(2006. 01)

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种阿胶羹及其制备方法

(57) 摘要

本发明涉及食品技术领域,特别涉及一种阿胶羹,还涉及阿胶羹的制备方法:由藕粉、糊精、赤砂糖、阿胶、枣、枸杞、玫瑰、阿斯巴甜组成;将65-75%的藕粉、20-30%的糊精、30-40%的阿斯巴甜与35-45%的赤砂糖以及全部的阿胶混合均匀,制成软材,挤压制粒;将剩余的藕粉、糊精、阿斯巴甜和赤砂糖混合均匀,在小颗粒基础上进行包覆制粒,得到大颗粒;将枣、枸杞去核,剪切成颗粒;将玫瑰花瓣剪切成片状;将所有原料混合搅拌均匀。制备成颗粒,不仅溶解性好、易于冲调,而且降低了生产中的粉尘污染,并且丰富了冲调后的色彩,增加食欲。

1. 一种阿胶羹,其特征在於原料重量配比如下:

藕粉 50-60 份,糊精 20-25 份,赤砂糖 10-15 份,阿胶 3-5 份,枣 1.5-3 份,枸杞 1-2 份,玫瑰 1-2 份,阿斯巴甜 1-1.8 份;

将原料粉碎得粉状物,混合均匀,即得。

2. 一种阿胶羹,其特征在於原料重量配比如下:

藕粉 50-60 份,糊精 20-25 份,赤砂糖 10-15 份,阿胶 3-5 份,枣 1.5-3 份,枸杞 1-2 份,玫瑰 1-2 份,阿斯巴甜 1-1.8 份;

是通过以下步骤得到的:

1) 将 65-75% 的藕粉、20-30% 的糊精、30-40% 的阿斯巴甜与 35-45% 的赤砂糖以及全部的阿胶混合均匀,制成软材,挤压制粒得粒径为 0.1-0.5mm 的小颗粒;

2) 将剩余的藕粉、糊精、阿斯巴甜和赤砂糖混合均匀,在小颗粒基础上进行包覆制粒,得到粒径为 0.2-1mm 的大颗粒;

3) 将枣去核后熟化,剪切成 1-2mm 的颗粒;

4) 将枸杞去核,剪切成 0.5-1.5mm 的颗粒;

5) 将玫瑰花瓣剪切成边长为 1-3mm 的片状;

6) 将所有原料混合搅拌均匀,即得。

3. 根据权利要求 2 所述的阿胶羹,其特征在於原料重量配比如下:

藕粉 55 份,糊精 23 份,赤砂糖 12 份,阿胶 5 份,枣 3 份,枸杞 2 份,玫瑰 2 份,阿斯巴甜 1.5 份。

4. 根据权利要求 2 所述的阿胶羹,其特征在於步骤 1) 中将 68% 的藕粉、23% 的糊精、38% 的阿斯巴甜与 41% 的赤砂糖以及全部的阿胶混合均匀,制成软材,挤压制粒得粒径为 0.1-0.5mm 的小颗粒。

一种阿胶羹及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品技术领域,特别涉及一种阿胶羹,还涉及阿胶羹的制备方法。

背景技术

[0002] 随着生活节奏的加快,冲调类方便食品越来越受到大家喜爱,它能使人们在极易简单的条件下解除饥饿,但是除此之外,人们对所食用产品的营养搭配要求也越来越高,如何对各种原料进行搭配,以做到健康、营养成分丰富越来越受到重视。目前市场上的很多冲调类食品以粉末状态存在,冲泡时,会发生聚集粘结,严重影响产品的感官及口感。而且虽然产品冲泡之后口感可以,但是如果在此基础上增加产品的香气,亦更能增加人们的食欲。

[0003] 以藕粉为基础成分的速食食品,大都是利用藕粉在水中速溶后形成。但藕粉在用水冲泡时,会发生聚集,生成白色不溶颗粒,而且这种颗粒一旦形成,很难再重新溶解,这就影响了食品的外观及食用口感。

[0004] 再者,市面上现有的藕粉产品,大都成分比较单一,只是单纯的藕粉,冲调之后,面对一碗半透明的糊状物,消费者往往会没有食欲,并且营养成分也比较单一。

发明内容

[0005] 为了解决以上产品营养成分不充分、冲泡时易发生聚集粘结、冲泡时气味不足等问题,本发明提供了一种冲调后均匀无聚集、营养成分丰富、香气诱人的阿胶羹。

[0006] 本发明还提供了所述阿胶羹的制备方法。

[0007] 本发明是通过以下措施实现的:

一种阿胶羹,原料重量配比如下:

藕粉 50-60 份,糊精 20-25 份,赤砂糖 10-15 份,阿胶 3-5 份,枣 1.5-3 份,枸杞 1-2 份,玫瑰 1-2 份,阿斯巴甜 1-1.8 份;

将原料粉碎得粉状物,混合均匀,即得。

[0008] 一种阿胶羹,原料重量配比如下:

藕粉 50-60 份,糊精 20-25 份,赤砂糖 10-15 份,阿胶 3-5 份,枣 1.5-3 份,枸杞 1-2 份,玫瑰 1-2 份,阿斯巴甜 1-1.8 份;

是通过以下步骤得到的:

1) 将 65-75% 的藕粉、20-30% 的糊精、30-40% 的阿斯巴甜与 35-45% 的赤砂糖以及全部的阿胶混合均匀,制成软材,挤压制粒得粒径为 0.1-0.5mm 的小颗粒;

2) 将剩余的藕粉、糊精、阿斯巴甜和赤砂糖混合均匀,在小颗粒基础上进行包覆制粒,得到粒径为 0.2-1mm 的大颗粒;

3) 将枣去核后熟化,剪切成 1-2mm 的颗粒;

4) 将枸杞去核,剪切成 0.5-1.5mm 的颗粒;

5) 将玫瑰花瓣剪切成边长为 1-3mm 的片状;

6) 将所有原料混合搅拌均匀,即得。

[0009] 所述的阿胶羹,优选原料重量配比如下:

藕粉 55 份,糊精 23 份,赤砂糖 12 份,阿胶 5 份,枣 3 份,枸杞 2 份,玫瑰 2 份,阿斯巴甜 1.5 份。

[0010] 所述的阿胶羹,优选步骤 1) 中将 68% 的藕粉、23% 的糊精、38% 的阿斯巴甜与 41% 的赤砂糖以及全部的阿胶混合均匀,制成软材,挤压制粒得粒径为 0.1-0.5mm 的小颗粒。

[0011] 做成颗粒状原因:

(1) 产品中有红枣、枸杞颗粒及玫瑰片状,如果是粉末状,会使这些物质失去本来的颜色,尤其玫瑰花片凸显不出亮丽颜色,影响产品的整个感官;

(2) 本产品主原料是藕粉,只有加入一定量 95℃ 以上的开水,才能产生糊化状态,如果是粉末状,加入开水后会产生结块现象,颗粒状不会出现此种状态。

[0012] 本发明的有益效果:

1、本发明选材考究,其中的阿胶具有养颜补血、增强免疫作用,金丝小枣能够养血安神、美容养颜,枸杞可养肝润肺、清热明目,玫瑰不仅赋予产品特有的清香味,而且具备养颜功效,赤砂糖赋予产品特有的颜色,增加食欲;

2、制备成颗粒,不仅溶解性好、易于冲调,而且降低了生产中的粉尘污染,并且丰富了冲调后的色彩,增加食欲;

3、将阿胶羹颗粒制备成两层包裹的结构,内外层中成分种类及用量差别大,使阿胶羹颗粒具有更快的溶胀膨化时间,缩短了冲调时间,大大提高了产品的使用方便度。

具体实施方式

[0013] 为了更好的理解本发明,下面结合具体实施例来进一步说明。

[0014] 实施例 1:

一种阿胶羹,原料重量配比如下:

藕粉 50 份,糊精 25 份,赤砂糖 10 份,阿胶 5 份,枣 1.5 份,枸杞 2 份,玫瑰 1 份,阿斯巴甜 1.8 份;

是通过以下步骤得到的:

1) 将 65% 的藕粉、30% 的糊精、30% 的阿斯巴甜与 45% 的赤砂糖以及全部的阿胶混合均匀,制成软材,挤压制粒得粒径为 0.1-0.5mm 的小颗粒;

2) 将剩余的藕粉、糊精、阿斯巴甜和赤砂糖混合均匀,在小颗粒基础上进行包覆制粒,得到粒径为 0.2-1mm 的大颗粒;

3) 将枣去核后熟化,剪切成 1-2mm 的颗粒;

4) 将枸杞去核,剪切成 0.5-1.5mm 的颗粒;

5) 将玫瑰花瓣剪切成边长为 1-3mm 的片状;

6) 将所有原料混合搅拌均匀,即得。

[0015] 实施例 2:

一种阿胶羹,原料重量配比如下:

藕粉 60 份,糊精 20 份,赤砂糖 15 份,阿胶 3 份,枣 3 份,枸杞 1 份,玫瑰 2 份,阿斯巴甜 1 份;

是通过以下步骤得到的:

1) 将 75% 的藕粉、20% 的糊精、40% 的阿斯巴甜与 35% 的赤砂糖以及全部的阿胶混合均匀, 制成软材, 挤压制粒得粒径为 0.1-0.5mm 的小颗粒;

2) 将剩余的藕粉、糊精、阿斯巴甜和赤砂糖混合均匀, 在小颗粒基础上进行包覆制粒, 得到粒径为 0.2-1mm 的大颗粒;

3) 将枣去核后熟化, 剪切成 1-2mm 的颗粒;

4) 将枸杞去核, 剪切成 0.5-1.5mm 的颗粒;

5) 将玫瑰花瓣剪切成边长为 1-3mm 的片状;

6) 将所有原料混合搅拌均匀, 即得。

[0016] 实施例 3:

一种阿胶羹, 原料重量配比如下:

藕粉 55 份, 糊精 23 份, 赤砂糖 12 份, 阿胶 5 份, 枣 3 份, 枸杞 2 份, 玫瑰 2 份, 阿斯巴甜 1.5 份。

[0017] 是通过以下步骤得到的:

1) 将 68% 的藕粉、23% 的糊精、38% 的阿斯巴甜与 41% 的赤砂糖以及全部的阿胶混合均匀, 制成软材, 挤压制粒得粒径为 0.1-0.5mm 的小颗粒;

2) 将剩余的藕粉、糊精、阿斯巴甜和赤砂糖混合均匀, 在小颗粒基础上进行包覆制粒, 得到粒径为 0.2-1mm 的大颗粒;

3) 将枣去核后熟化, 剪切成 1-2mm 的颗粒;

4) 将枸杞去核, 剪切成 0.5-1.5mm 的颗粒;

5) 将玫瑰花瓣剪切成边长为 1-3mm 的片状;

6) 将所有原料混合搅拌均匀, 即得。

[0018] 对比实施例 1:

同实施例 3 相比, 原料重量配比相同, 只是在步骤 1) 中, 将 32% 的藕粉、77% 的糊精、62% 的阿斯巴甜与 59% 的赤砂糖以及全部的阿胶混合均匀, 制成软材, 挤压制粒得粒径为 0.1-0.5mm 的小颗粒; 2) 将剩余的藕粉、糊精、阿斯巴甜和赤砂糖混合均匀, 在小颗粒基础上进行包覆制粒, 得到粒径为 0.2-1mm 的大颗粒; 其余操作同实施例 3 相同。

[0019] 对比实施例 2:

同实施例 3 相比, 原料重量配比相同, 只是在制备方法上有所区别, 在本实施例中, 将全部的藕粉、糊精、阿斯巴甜与赤砂糖、阿胶混合均匀, 制成软材, 挤压制粒得粒径为 0.2-1mm 的颗粒; 其余操作同实施例 3 相同。

[0020] 对比实施例 3:

同实施例 3 相比, 原料重量配比相同, 只是在制备方法上有所区别, 在本实施例中, 将全部原料研磨粉碎得粉状物, 然后混合均匀, 即得。

[0021] 溶解性、冲调性、复水性测试

取上述实施例 1-3 和对比实施例 1-3 中制备得到的产品各 10g, 加入 70mL95℃ 以上的开水搅拌, 观察产品溶解时间及溶解后的状态。

[0022] 实施例 1 制备的产品, 在 52s 内容胀膨化, 呈粘胶态, 半透明, 除了红枣、枸杞颗粒及玫瑰片状, 无不溶物出现。

[0023] 实施例 2 制备的产品, 在 50s 内容胀膨化, 呈粘胶态, 半透明, 除了红枣、枸杞颗粒

及玫瑰片状,无不溶物出现。

[0024] 实施例 3 制备的产品,在 46s 内容胀膨化,呈粘胶态,半透明,除了红枣、枸杞颗粒及玫瑰片状,无不溶物出现。

[0025] 对比实施例 1 制备的产品,在 80s 溶胀膨化,呈粘胶态,半透明,除了红枣、枸杞颗粒及玫瑰片状,无不溶物出现。

[0026] 对比实施例 2 制备的产品,在 85s 内容胀膨化,呈粘胶态,半透明,除了红枣、枸杞颗粒及玫瑰片状,无不溶物出现。

[0027] 对比实施例 3 制备的产品,在 90s 内容胀膨化,呈粘胶态,半透明,有 5 个白色不溶颗粒,直径 1mm 左右。

[0028] 当水量大于 80mL 时,产品不会产生糊化,不会出现粘胶态,只能呈现溶液状态。

[0029] 上述实施例为本发明较佳的实施方式,但本发明的实施方式并不受实施例的限制,其它任何未背离本发明的精神实质与原理下所做的改变、修饰、组合、替代、简化均应为等效替换方式,都包含在本发明的保护范围之内。