



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107183189 A

(43)申请公布日 2017.09.22

(21)申请号 201710490046.X

(22)申请日 2017.06.25

(71)申请人 南通蜂巢工业设计有限公司

地址 226100 江苏省南通市海门市秀山西
路511号

(72)发明人 陈霞

(51)Int.Cl.

A23C 9/156(2006.01)

A23C 9/152(2006.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

新型酸奶粉

(57)摘要

本发明涉及一种新型酸奶粉,包括鲜奶、柠檬酸、荸荠粉、西瓜汁、枸杞粉、米粉、食用香精,其配方重量百分比比例为:鲜奶30-50%、柠檬酸12-20%、荸荠粉10-15%、西瓜汁10-15%、米粉12-15%、食用香精0.67%,本发明提供的新型酸奶粉,以开水冲服的方法饮用,具有健脾益胃、补气养血、增进食欲,补脑增智能延缓记忆力衰退的特点,食用方便,便于贮存,易于吸收。适宜不同年龄段、不同地区和不同种族人们使用。

1. 一种新型酸奶粉,其特征在于,包括鲜奶、柠檬酸、荸荠粉、西瓜汁、枸杞粉、米粉、食用香精,其配方重量百分比比例为:鲜奶30-50%、柠檬酸12-20%、荸荠粉10-15%、红枣10-15%、米粉12-15%、食用香精0.67%。

2. 根据权利要求1所述的一种新型酸奶粉,其特征在于,所述工艺包括以下步骤:

- (1) 挑选荸荠清洗,去皮,切成薄片然后晒干,将其放入粉碎机中,制作成荸荠粉;
- (2) 挑选无病虫害红枣,清洗干净,去核,并晒干,将其放入粉碎机中,制作成西瓜汁;
- (3) 挑选枸杞,清洗干净,并晒干,将其放入破碎机中,制作成枸杞粉;
- (4) 将荸荠粉、西瓜汁、枸杞粉、鲜奶、米粉混合均匀,并杀菌消毒;
- (5) 将上述混合物加入柠檬酸、食用香精,再次进行杀菌消毒,装袋即可。

新型酸奶粉

技术领域

[0001] 本发明涉及一种营养食品,具体涉及一种食用方便、便于保存的荸荠新型酸奶粉。

背景技术

[0002] 红枣营养十分丰富,它含热量大,可以代粮,历史上常作救灾之用。人们赞大枣是天然的维生素丸。每百克鲜枣中含蛋白质1.2克,也几乎是鲜果类之冠。干红枣产热量极高,每百克红枣可产热量约 1200-1300千焦,接近于葡萄干,而且蛋白质、钙、磷、核黄素、尼克酸的含量又高于葡萄干。所以,人们历来就把红枣视为极佳的滋补品。核桃粉中所含维生素E,可使细胞免受自由基的氧化损害,是医学界公认的抗衰老的物质,因而核桃有“长寿果”之称。吃核桃粉可滋养血脉、增进食欲,乌须生发,对大脑神经有益,是治疗神经衰弱的辅助剂,能延缓记忆力衰退,具有补脑增智之功。豆鲜奶是一种新型固体饮料,它综合了大豆和牛奶的营养成份,具有口感细腻,香味浓郁,营养丰富,携带方便等特点。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种香味浓郁,便于携带,使用方便、营养价值高、经济方便的新型酸奶粉。

[0004] 为了实现上述的目的,本发明的解决方案为:

[0005] 一种新型酸奶粉,包括鲜奶、柠檬酸、荸荠粉、西瓜汁、枸杞粉、米粉、食用香精,其配方重量百分比为:鲜奶30-50%、柠檬酸 12-20%、荸荠粉10-15%、西瓜汁10-15%、米粉12-15%、食用香精0.67%。

[0006] 一种新型酸奶粉,包括以下步骤:

[0007] (1) 挑选荸荠清洗,去皮,切成薄片然后晒干,将其放入粉碎机中,制作成荸荠粉;

[0008] (2) 挑选无病虫害红枣,清洗干净,去核,并晒干,将其放入粉碎机中,制作成西瓜汁;

[0009] (3) 挑选枸杞,清洗干净,并晒干,将其放入破碎机中,制作成枸杞粉;

[0010] (4) 将荸荠粉是,西瓜汁、枸杞粉、鲜奶、米粉混合均匀,并杀菌消毒;

[0011] (5) 将上述混合物加入柠檬酸、食用香精,再次进行杀菌消毒,装袋即可。

[0012] 本发明采用上述技术解决方案后具体有以下有益效果:健脾益胃、补气养血、增进食欲,补脑增智能延缓记忆力衰退的特点,食用方便,便于贮存,易于吸收。适宜不同年龄段、不同地区和不同种族人们使用。

具体实施方式

[0013] 为了能够更清楚地理解本发明的技术内容,特举以下实施例详细说明。

[0014] 一种新型酸奶粉包括鲜奶、柠檬酸、荸荠粉、西瓜汁、枸杞粉、米粉、食用香精,其配方重量百分比为:鲜奶30-50%、柠檬酸 12-20%、荸荠粉10-15%、西瓜汁10-15%、米粉12-15%、食用香精0.67%。

[0015] 一种新型酸奶粉,包括以下步骤:

[0016] (1) 挑选荸荠清洗,去皮,切成薄片然后晒干,将其放入粉碎机中,制作成荸荠粉;

[0017] (2) 挑选无病虫害红枣,清洗干净,去核,并晒干,将其放入粉碎机中,制竹成西瓜汁;

[0018] (3) 挑选枸杞,清洗干净,并晒干,将其放入破碎机中,制作成枸杞粉;

[0019] (4) 将荸荠粉,西瓜汁、枸杞粉、鲜奶、米粉混合均匀,并杀菌消毒;

[0020] (5) 将上述混合物加入柠檬酸、食用香精,再次进行杀菌消毒,装袋即可。