



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105010556 A

(43) 申请公布日 2015. 11. 04

(21) 申请号 201410183347. 4

(22) 申请日 2014. 04. 30

(71) 申请人 陈罗

地址 225008 江苏省扬州市食品工业园鼎兴
路 89 号

(72) 发明人 陈罗

(74) 专利代理机构 北京轻创知识产权代理有限公司 11212

代理人 赵秀斌

(51) Int. Cl.

A23C 19/02(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种芒果奶酪

(57) 摘要

本发明公开了一种芒果奶酪,以重量份表示,所述芒果奶酪的原料组成为芒果 20 份、白砂糖 10 份、蜂蜜 2 份、核桃油 2 份、增稠剂 1 份、乳清蛋白粉 5 份、乳酸乳球菌 2 份、淀粉 3 份和鲜牛奶 30 份,该芒果奶酪味道鲜美、口味独特、且具有很高的营养价值。

1. 一种芒果奶酪,其特征在于,以重量份表示,所述芒果奶酪的原料组成为芒果 20-25 份、白砂糖 10-15 份、蜂蜜 2-3 份、核桃油 2-3 份、增稠剂 1-15 份、乳清蛋白粉 5-8 份、乳酸乳球菌 2-4 份、淀粉 3-5 份和鲜牛奶 30-40 份。

2. 根据权利要求 1 所述的一种芒果奶酪的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1) 芒果原料的处理, :取洁净去皮,放入打浆机中打成果汁备用;

(2) 在化料灌中倒入鲜牛奶,升温,倒入增稠剂,加入白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸乳球菌和淀粉,搅拌均匀,得原液;

(3) 将上述原液倒入锅中,倒入果汁、蜂蜜和核桃油,边搅拌边加热;

(4) 将步骤 (3) 中的混合液进行灌装、消毒和发酵,发酵温度 $28^{\circ}\text{C} \sim 34^{\circ}\text{C}$, 发酵时间 $8 \sim 20\text{h}$;

(5) 最后进行冷却和后熟制得产品。

一种芒果奶酪

技术领域

[0001] 本发明属于乳制品技术领域,具体涉及一种芒果奶酪。

背景技术

[0002] 乳清中含有的乳清蛋白具有很多独特的生理调节功能,比如:降低血压、促进脂肪代谢、维持正常体重等等,因此,乳清的流失会使奶制品本身的营养价值下降,使奶制品营养功能受到一定程度的损害,另外一方面,乳清是属于高营养产物,除少数大型乳制品企业能回收乳清以外,大多数企业都无法有效利用乳清,因此发明一种食物利用乳清是有必要的,芒果是热带著名水果,汁多味美,冬天或者严寒的地方很难吃到,奶酪能够很好的保存芒果的味道,这样不仅能满足大众的营养需求而且能够让大众尝到芒果的味道。

发明内容

[0003] 本发明的目的就是要提供一种味道甜美、且有助于身体健康的芒果奶酪。

[0004] 为了实现上述目的,本发明采用如下技术方案:

[0005] 一种芒果奶酪,以重量份表示,所述芒果奶酪的原料组成为芒果 20-25 份、白砂糖 10-15 份、蜂蜜 2-3 份、核桃油 2-3 份、增稠剂 1-15 份、乳清蛋白粉 5-8 份、乳酸乳球菌 2-4 份、淀粉 3-5 份和鲜牛奶 30-40 份;

[0006] 一种芒果奶酪的制备方法,包括以下步骤:

[0007] (1) 芒果原料的处理,:取洁净去皮,放入打浆机中打成果汁备用;

[0008] (2) 在化料灌中倒入鲜牛奶,升温,倒入增稠剂,加入白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸乳球菌和淀粉,搅拌均匀,得原液;

[0009] (3) 将上述原液倒入锅中,倒入果汁、蜂蜜和核桃油,边搅拌边加热;

[0010] (4) 将步骤(3)中的混合液进行灌装、消毒和发酵,发酵温度 $28^{\circ}\text{C} \sim 34^{\circ}\text{C}$,发酵时间 $8 \sim 20\text{h}$;

[0011] (5) 最后进行冷却和后熟制得产品。

[0012] 本发明的有益效果是:本发明其风味温和、口感嫩滑,并含有丰富的营养物质,通过芒果调味,口味独特,能够满足大众的要求。

具体实施方式

[0013] 以下对本发明的原理和特征进行描述,所举实例只用于解释本发明,并非用于限定本发明的范围。

[0014] 实施例 1:

[0015] 一种芒果奶酪,以重量份表示,所述芒果奶酪的原料组成为芒果 20 份、白砂糖 10 份、蜂蜜 2 份、核桃油 2 份、增稠剂 1 份、乳清蛋白粉 5 份、乳酸乳球菌 2 份、淀粉 3 份和鲜牛奶 30 份;

[0016] 一种芒果奶酪的制备方法,包括以下步骤:

[0017] (1) 芒果原料的处理, :取洁净去皮,放入打浆机中打成果汁备用 ;

[0018] (2) 在化料灌中倒入鲜牛奶,升温,倒入增稠剂,加入白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸乳球菌和淀粉,搅拌均匀,得原液 ;

[0019] (3) 将上述原液倒入锅中,倒入果汁、蜂蜜和核桃油,边搅拌边加热 ;

[0020] (4) 将步骤 (3) 中的混合液进行灌装、消毒和发酵,发酵温度 28℃ -34℃,发酵时间 8-20h ;

[0021] (5) 最后进行冷却和后熟制得产品。

[0022] 实施例 2 :

[0023] 一种芒果奶酪,以重量份表示,所述芒果奶酪的原料组成为芒果 25 份、白砂糖 15 份、蜂蜜 3 份、核桃油 3 份、增稠剂 15 份、乳清蛋白粉 8 份、乳酸乳球菌 4 份、淀粉 5 份和鲜牛奶 40 份 ;

[0024] 一种芒果奶酪的制备方法,包括以下步骤 :

[0025] (1) 芒果原料的处理, :取洁净去皮,放入打浆机中打成果汁备用 ;

[0026] (2) 在化料灌中倒入鲜牛奶,升温,倒入增稠剂,加入白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸乳球菌和淀粉,搅拌均匀,得原液 ;

[0027] (3) 将上述原液倒入锅中,倒入果汁、蜂蜜和核桃油,边搅拌边加热 ;

[0028] (4) 将步骤 (3) 中的混合液进行灌装、消毒和发酵,温度 28℃ -34℃,发酵时间 8-20h ;

[0029] (5) 最后进行冷却和后熟制得产品。

[0030] 以上所述仅为本发明的较佳实施例,并不用以限制本发明,凡在本发明的精神和原则之内,所作的任何修改、等同替换、改进等,均应包含在本发明的保护范围之内。