



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106070989 A

(43)申请公布日 2016.11.09

(21)申请号 201610462984.4

(22)申请日 2016.06.24

(71)申请人 安徽小龙人食品股份有限公司

地址 246001 安徽省安庆市大桥开发区文苑路与纬五路交叉口精博工业园

(72)发明人 李志兴

(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 方琦

(51) Int. Cl.

A23G 3/48(2006.01)

A23G 3/46(2006.01)

A23G 3/36(2006.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种花粉陈皮胶质型奶糖

(57)摘要

本发明公开了一种花粉陈皮胶质型奶糖,由下列重量份的原料制成:白砂糖105、高麦芽糖浆205、炼乳63、奶油25、奶粉25、花粉11、橙皮16、明胶、香兰素、纤维素酶、水适量。将橙皮放入盐水中浸泡可以去除其苦涩味,木聚糖酶可以分解花粉的细胞壁以及 $\beta$ -葡聚糖,促进有效物质的释放,并能降低其中的非淀粉多糖,促进营养物质的吸收利用。明胶冻的制取是奶糖生产的关键,直接影响奶糖质构体系的形成,不能直接用明胶生产奶糖,必须进行预处理。制得的奶糖具有花粉与橙皮的复合味,香气纯正,奶味适中,整体风味协调。糖体外观光洁,软硬适中,甜度低、香味浓、组织细腻富有弹性和韧性、有良好的咀嚼性。

1. 一种花粉陈皮胶质型奶糖,其特征在於,由下列重量份的原料制成:白砂糖100-110、高麦芽糖浆 200-210、炼乳60-65、奶油20-30、奶粉20-30、花粉10-12、橙皮15-20、明胶、香兰素、纤维素酶、水适量。

2. 根据权利要求书1所述花粉陈皮胶质型奶糖,其特征在於,制备方法的具体步骤如下:

(1)将橙皮用水冲洗净后放入浓度为 5%-10%的盐水浸泡进行盐腌1-2天后取出,加水至浸没橙皮为止,煮沸,保持 20-30分钟后取出放在流动的清水中洗净,沥干,70-80℃干燥后进行超微粉碎,得超微橙皮粉;

(2)将花粉加入适量水研磨成浆,加入纤维素酶,在45-50℃条件下酶解5-6小时,匀质后进行喷雾干燥,得干燥花粉;

(3)用2-3倍的热开水淋泡明胶,搅拌至无未胀润的胶粒,再将其置于真空锅内,在真空度为0.06-0.09MPa状态下,50-54℃条件下加热50-60分钟,全部溶化成溶胶,最后经过过滤冷却成胶冻;

(4)将白砂糖、高麦芽糖浆以及适量水投入溶糖锅内,当糖液加热到全溶,用80-100目的筛子过滤,加入炼乳、奶油后放入夹层锅内,在0.08MPa 的压力下进行蒸煮20-30分钟,得备用糖料;

(5)将步骤4的备用糖料加入步骤3的胶冻混合搅拌均匀后加入步骤1的超微橙皮粉、步骤2的干燥花粉以及其他剩余成分,混合后搅打 5-10分钟,调和均匀,软硬适度,得调和糖膏;

(6)将调和好的糖膏立即倒入冷却台进行分块冷却,冷却至50-54℃,进行拉条成型,成型的糖块进行冷风冷却至30-32℃,包装,即可。

## 一种花粉陈皮胶质型奶糖

### 技术领域

[0001] 本发明涉及食品技术领域,尤其涉及一种花粉陈皮胶质型奶糖。

### 背景技术

[0002] 花粉营养全面而丰富,被誉为完全营养品。花粉含有丰富的蛋白质,包括17种氨基酸,其中有8种是人体必需氨基酸。花粉多糖具有很强的免疫功能、抗氧化功能和防癌功效。花粉中含有100多种酶和辅酶。花粉中核酸含量为2%左右,核酸能起到细胞再生和延缓细胞衰老的作用。花粉中黄酮类物质具有抗动脉硬化,降低胆固醇,解痉和防辐射作用,对降血脂有十分明显的功效。《茶花粉酶法破壁工艺提高提取物抗氧化活性及多酚含量》一文中提及花粉具有坚硬的花粉壁,导致其生物活性成分以及营养物质不易被人体有效吸收。因此,对花粉进行破壁并提取其生物活性成分是其开发利用的重要研究领域。其中,酶法破壁因其作用条件温和、对热敏性物质破坏小,而被广泛应用。

[0003] 奶糖以纯正的奶香味、诱人的色泽、良好的咀嚼性在糖果中独树一帜。其组织结构和外观与蛋白糖相似,但较蛋白糖更有弹力、韧性和坚实的组织状态,更富有营养价值。近年来,奶糖发展很快,花式品种繁多,深受人们的喜爱。采用奶粉、花粉、橙皮超微粉精制而成的奶糖不仅保留了奶糖制品的细腻口感以及乳制品和橙皮的天然香气及风味,而且弥补了传统奶糖缺乏纤维素的缺陷,达到营养学上的优势互补,满足现代人崇尚原汁原味、天然绿色食品营 养的消费欲望。

### 发明内容

[0004] 本发明目的就是为了弥补已有技术的缺陷,提供一种花粉陈皮胶质型奶糖。

[0005] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种花粉陈皮胶质型奶糖,由下列重量份的原料制成:白砂糖100-110、高麦芽糖浆200-210、炼乳60-65、奶油20-30、奶粉20-30、花粉10-12、橙皮15-20、明胶、香兰素、纤维素酶、水适量。

[0006] 根据权利要求书1所述花粉陈皮胶质型奶糖,制备方法的具体步骤如下:

(1)将橙皮用水冲洗净后放入浓度为 5%-10%的盐水浸泡进行盐腌1-2天后取出,加水至浸没橙皮为止,煮沸,保持 20-30分钟后取出放在流动的清水中洗净,沥干,70-80℃干燥后进行超微粉碎,得超微橙皮粉;

(2)将花粉加入适量水研磨成浆,加入纤维素酶,在45-50℃条件下酶解5-6小时,匀质后进行喷雾干燥,得干燥花粉;

(3)用2-3倍的热开水淋泡明胶,搅拌至无未胀润的胶粒,再将其置于真空锅内,在真空度为0.06-0.09MPa状态下,50-54℃条件下加热50-60分钟,全部溶化成溶胶,最后经过过滤冷却成胶冻;

(4)将白砂糖、高麦芽糖浆以及适量水投入溶糖锅内,当糖液加热到全溶,用80-100目的筛子过滤,加入炼乳、奶油后放入夹层锅内,在0.08MPa 的压力下进行蒸煮20-30分钟,

得备用糖料；

(5)将步骤4的备用糖料加入步骤3的胶冻混合搅拌均匀后加入步骤1的超微橙皮粉、步骤2的干燥花粉以及其他剩余成分，混合后搅打 5-10分钟，调和均匀，软硬适度，得调和糖膏；

(6)将调和好的糖膏立即倒入冷却台进行分块冷却，冷却至50-54℃，进行拉条成型，成型的糖块进行冷风冷却至30-32℃包装，即可。

[0007] 本发明的优点是：将橙皮放入盐水中浸泡可以去除其苦涩味，木聚糖酶可以分解花粉的细胞壁以及β-葡聚糖，促进有效物质的释放，并能降低其中的非淀粉多糖，促进营养物质的吸收利用。明胶冻的制取是奶糖生产的关键，直接影响奶糖质构体系的形成，不能直接用明胶生产奶糖，必须进行预处理。制得的奶糖具有花粉与橙皮的复合味，香气纯正，奶味适中，整体风味协调。糖体外观光洁，软硬适中，甜度低、香味浓、组织细腻富有弹性和韧性、有良好的咀嚼性。

### 具体实施方式

[0008] 一种花粉陈皮胶质型奶糖，由下列重量份的原料制成：白砂糖105、高麦芽糖浆205、炼乳63、奶油25、奶粉25、花粉11、橙皮16、明胶、香兰素、纤维素酶、水适量。

[0009] 根据权利要求书1所述花粉陈皮胶质型奶糖，制备方法的具体步骤如下：

(1)将橙皮用水冲洗净后放入浓度为 6%的盐水浸泡进行盐腌1天后取出，加水至浸没橙皮为止，煮沸，保持25分钟后取出放在流动的清水中洗净，沥干，70℃干燥后进行超微粉碎，得超微橙皮粉；

(2)将花粉加入适量水研磨成浆，加入纤维素酶，在45℃条件下酶解6小时，匀质后进行喷雾干燥，得干燥花粉；

(3)用2倍的热开水淋泡明胶，搅拌至无未胀润的胶粒，再将其置于真空锅内，在真空度为0.06MPa状态下，50℃条件下加热60分钟，全部溶化成溶胶，最后经过过滤冷却成胶冻；

(4)将白砂糖、高麦芽糖浆以及适量水投入溶糖锅内，当糖液加热到全溶，用80目的筛子过滤，加入炼乳、奶油后放入夹层锅内，在0.08MPa 的压力下进行蒸煮20分钟，得备用糖料；

(5)将步骤4的备用糖料加入步骤3的胶冻混合搅拌均匀后加入步骤1的超微橙皮粉、步骤2的干燥花粉以及其他剩余成分，混合后搅打7分钟，调和均匀，软硬适度，得调和糖膏；

(6)将调和好的糖膏立即倒入冷却台进行分块冷却，冷却至50℃，进行拉条成型，成型的糖块进行冷风冷却至30℃，包装，即可。