



一种低热量核桃玛仁糖及其生产工艺



比拉力·吐尔洪; 来海中; 张君萍; 刘文君



2022-07-29

专利权人

新疆乌敦食品有限公司; 中国科学院新疆理化技术研究所

专利类型

发明专利

摘要

本发明所述的低热量核桃玛仁糖及其生产工艺涉及一种民族特色食品技术领域。该核桃玛仁糖是由以下重量份的原料组成: 核桃仁67-72份, 巴旦木仁、杏仁、葡萄干等其他干果28-33份, 甜叶菊0.7份, 木糖醇6.3份, 卡拉胶3份, 槐豆胶3份, 糖浆5份, 石榴皮多酚提取物0.3份。按玛仁糖常规熬制方法制成成品后采用变温干燥工艺对核桃玛仁糖成品进行干燥, 有效延长保质期, 且所制得的核桃玛仁糖发挥多酚、维生素E等成分的作用, 具有抗氧化的功效, 食用可增强免疫力、延缓衰老。

申请日期

2021-01-21

申请号

CN202110079056.0

公开(公告)号

114794293A

文献类型

专利

条目标识符

http://ir.tianshanzw.cn/handle/365002/8573

专题

材料物理与化学研究室

推荐引用方式

比拉力·吐尔洪,来海中,张君萍,等. 一种低热量核桃玛仁糖及其生产工艺. 114794293A[P]. 2022-07-29.

GB/T 7714

条目包含的文件

条目无相关文件。

所有评论 (0)

[发表评论/异议/意见]

暂无评论

除非特别说明, 本系统中所有内容都受版权保护, 并保留所有权利。

个性服务

推荐该条目

★ 保存到收藏夹

📊 查看访问统计

📄 导出为Endnote文件

谷歌学术

📖 谷歌学术中相似的文章

📖 [比拉力·吐尔洪]的文章

📖 [来海中]的文章

📖 [张君萍]的文章

百度学术

📖 百度学术中相似的文章

📖 [比拉力·吐尔洪]的文章

📖 [来海中]的文章

📖 [张君萍]的文章

必应学术

📖 必应学术中相似的文章

📖 [比拉力·吐尔洪]的文章

📖 [来海中]的文章

📖 [张君萍]的文章

相关权益政策

暂无数据

收藏/分享



QQ客服



官方微博



官方微博



反馈留言