



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 113615762 A

(43)申请公布日 2021.11.09

(21)申请号 202010384301.4

(22)申请日 2020.05.09

(71)申请人 南京农业大学

地址 210095 江苏省南京市卫岗1号

(72)发明人 许雅茹 刘晓可 陈莎男 顾诗敏
姜梅

(51)Int.Cl.

A23F 5/14(2006.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种坚果型口嚼咖啡片及其制备方法

(57)摘要

本发明涉及一种坚果型口嚼咖啡片及其制备方法,其原料按重量份包括:咖啡粉100-120(粒径小于50微米)份,坚果粉30--50份,脱脂乳粉15-30份,赤藓糖醇15份,白砂糖10-15份,菊粉3-5份,硬脂酸镁或微晶纤维素1-2份;其制备方法包括以下步骤:(1)验收,(2)粉碎,(3)过筛,(4)搅拌,(5)压片,(6)烘烤,(7)冷却,(8)喷膜,(9)干燥,(10)冷却,(11)包装。本发明采用了优质咖啡粉,多种坚果碎,菊粉,赤藓糖醇,水溶性壳聚等原材料,既保证了产品的营养性,又丰富了其口味;加入菊粉,进行功能性调配,更加健康、营养。咖啡片是可直接食用的口嚼片,保留了咖啡和坚果的口味,却能更便捷和方便的食用,既保留传统又进行创新。

1. 一种坚果型口嚼咖啡片,其特征在于,其原料按重量份包括:咖啡粉(粒径小于50微米)100-120份,坚果粉30--50份,脱脂乳粉15-30份,赤藓糖醇15份,白砂糖10-15份,菊粉3-5份,硬脂酸镁1-2份。

2. 根据权利要求1所述的坚果型口嚼咖啡片的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1) 验收:选用滋味和气味符合食用标准的坚果仁、咖啡粉、脱脂乳粉、白砂糖、菊粉、硬脂酸镁和赤藓糖醇,并按照重量比重将各原料进行称取备用;

(2) 粉碎:将步骤(1)中称取好的原料加入粉碎机中均匀粉碎成粉末;

(3) 过筛:将步骤(2)中粉碎好的粉末过1000目筛粉机备用,保证其粒径小于1.3微米;

(4) 搅拌:将步骤(3)中筛过的粉末加入到搅拌机反应釜中内,转速为15-50r/min,搅拌15-20min,得到混合料;

(5) 压片:将步骤(4)中的混合料加入压片机中,压制成型;

(6) 烘烤:将步骤(5)中的压制好的咖啡片置于烘箱内,105℃温度下烘烤2min 30s;

(7) 冷却:将步骤(6)中的咖啡片冷却至24℃;

(8) 喷膜:在常温25℃下溶解水溶性壳聚糖,使其溶液浓度达到0.25% (w/v),待备用。使用喷膜机将水溶性壳聚糖溶液均匀地喷洒在步骤(7)中冷却好的咖啡片表面;

(9) 干燥:将步骤(8)中喷膜后的咖啡片置于烘箱内,100℃温度下干燥10min,直至表面成膜;

(10) 冷却:将步骤(9)中干燥后的咖啡片冷却至15℃;

(11) 包装:在无菌条件下,利用自动包装机对咖啡片进行包装,得到成品。

3. 根据权利要求1和权利要求2所述的坚果型口嚼咖啡片的制备方法,优选的,一种坚果型口嚼咖啡片原料中的硬脂酸镁1-2份,也可以使用微晶纤维素1-2份替代。

一种坚果型口嚼咖啡片及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品技术领域,具体地说,涉及一种坚果型口嚼咖啡片及其制备方法。

背景技术

[0002] 社会节奏逐渐增快,咖啡受到越来越多人的喜爱,它可以提高人的兴奋性,但其味苦、饮用需要冲泡浪费时间,若长期饮用,咖啡中的生物碱易对身体造成伤害。因此,为解决上述问题,本发明改变传统的咖啡只能通过冲泡的才能饮用的方式,将咖啡做成可直接食用的口嚼片,提高其便捷性;在此基础上,通过加入坚果、菊粉和赤藓糖醇,为其增加营养、风味和口感。坚果营养丰富,含蛋白质、油脂、矿物质、维生素较高利用其降低血糖值,促进消化,提高排便功能,提高新陈代谢,美肤,改善血管障碍,保护肝功能等功效;菊粉加入,提高本发明的功能性,菊粉有降低血糖值,促进消化,提高排便功能,提高新陈代谢,美肤,改善血管障碍,保护肝功能等功效;赤藓糖醇——保证口感又减少热量。综合以上,本发明目的制作出一种坚果型口嚼咖啡片及制备工艺,既保留传统又进行了创新。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供食用和携带方便的一种坚果型口嚼咖啡片及其制备方法,用此方法得到的产品除可以提高人体兴奋性、促进新陈代谢外,富含蛋白质、纤维素,可增强体质,具有降血压、抗氧化等多种功能。

[0004] 本发明的技术方案如下:

[0005] 一种坚果型口嚼咖啡片的配方,其原料按重量份包括:咖啡粉(粒径小于50微米)100-120份,坚果粉30--50份,脱脂乳粉15-30份,赤藓糖醇15份,白砂糖10-15份,菊粉3-5份,硬脂酸镁1-2份。

[0006] 本发明还提供一种坚果型口嚼咖啡片的制作方法,包括下列步骤:

[0007] (1) 验收:选用滋味和气味符合食用标准的坚果仁、咖啡粉、脱脂乳粉、白砂糖、菊粉、硬脂酸镁和赤藓糖醇,并按照重量比重将各原料进行称取备用;

[0008] (2) 粉碎:将步骤(1)中称取好的原料加入粉碎机中均匀粉碎成粉末;

[0009] (3) 过筛:将步骤(2)中粉碎好的粉末过1000目筛粉机备用,保证其粒径小于1.3微米;

[0010] (4) 搅拌:将步骤(3)中筛过的粉末加入到搅拌机反应釜中内,转速为15-50r/min,搅拌15-20min,得到混合料;

[0011] (5) 压片:将步骤(4)中的混合料加入压片机中,压制成型;

[0012] (6) 烘烤:将步骤(5)中的压制好的咖啡片置于烘箱内,105℃温度下烘烤2min 30s;

[0013] (7) 冷却:将步骤(6)中的咖啡片冷却至24℃;

[0014] (8) 喷膜:在常温25℃下溶解水溶性壳聚糖,使其溶液浓度达到0.25% (w/v),待备用。喷膜机将水溶性壳聚糖溶液均匀地喷洒在步骤(7)中冷却好的咖啡片表面;

[0015] (9) 干燥:将步骤(8)中喷膜后的咖啡片置于烘箱内,100℃温度下干燥10min,直至表面成膜;

[0016] (10) 冷却:将步骤(9)中干燥后的咖啡片冷却至15℃;

[0017] (11) 包装:在无菌条件下,利用自动包装机对咖啡片进行包装,得到成品。

[0018] 优选地,一种坚果型口嚼咖啡片原料中的硬脂酸镁1-2份,也可以使用微晶纤维素1-2份替代。

[0019] 作为本发明的一种坚果型口嚼咖啡片及其制备方法,

[0020] 与现有技术相比,本发明具有以下有益的技术效果:

[0021] 本发明选用了咖啡粉、多种坚果碎(巴旦木、榛子仁、核桃仁、开心果仁、腰果仁、夏威夷果仁)、菊粉、赤藓糖醇和水溶性壳聚糖等原材料,在保证咖啡基本风味和口感外,丰富产品营养,赋予产品功能性、降低热量和增加本发明加工性能。此外,也延长保质期。

[0022] 首先,发明具有食用和携带的便捷性。本发明将咖啡制成片状,可以直接口嚼食用,大大减少了饮用咖啡时的时间和步骤,保留了咖啡和坚果的口味,便于携带与食用;

[0023] 其次,本发明具有营养性和功能性。坚果营养丰富,富含蛋白质、维生素,可增强体质,同时口感香脆;菊粉,是益生因子,有降低血糖值,促进消化,提高排便功能,提高新陈代谢,美肤,改善血管障碍,保护肝功能等功效;二者结合最大程度上提高发明的功能性和营养性,以增强对于人体的伤害。

[0024] 最后,本发明具有加工适应性,选用可食性水溶性壳聚糖作为包膜包裹在口嚼咖啡片的表面,既可以起到防潮作用,延长产品保质期,也可使产品表面光滑平整。

[0025] 其中赤藓糖醇作为一种甜味剂,具有以下特点及加工特性:

[0026] ①具有极低的吸湿性。赤藓糖醇与其他糖醇比较,在相对湿度95%的条件下也不吸湿,有其他糖醇无法比拟的优势,有利于延长产品的货架期。

[0027] ②良好的流动性。适于压片咖啡的加工。

[0028] ③较高的溶解热。赤藓糖醇的溶解热为-43cal/g,入口清爽,而且其甜感接近于蔗糖。在产品压片过程中能够较好地减弱部分辅料的砂粒感。

[0029] ④较高的耐受量。赤藓糖醇是目前糖醇类产品中人体耐受量最高的产品,其最大人体耐受量为1.5g/kg,具有较高的安全性。

[0030] 咖啡片一改传统的咖啡只能冲泡的方式,将咖啡做成可直接食用的口嚼片,保留了咖啡和坚果的口味,却能更便捷和方便的食用;咖啡和坚果的结合既保证了产品的营养,又丰富了其口味;本发明不仅在该休闲食品的营养方面进行了均衡,还在制作过程中加入了具有保健功能的菊粉,进行功能性调配,使作品更加健康、营养,既保留传统又进行创新。

具体实施方式:

[0031] 本发明的目的是在于提供一种坚果型口嚼咖啡片及其制备方法,它具有风味独特、营养等特点。以下结合具体的实施例对本发明做进一步的详细说明,所述是对本发明的解释而不是限定。

[0032] 实施例1

[0033] 一种香醇原味坚果型口嚼咖啡片,其原料按重量份包括:

[0034] 咖啡粉(粒径小于50微米)120份,坚果粉35份,脱脂乳粉15份,赤藓糖醇15份,白砂

糖10份,菊粉3份,硬脂酸镁1份。

[0035] 本发明还提供一种坚果型口嚼咖啡片的制备方法,包括以下步骤:

[0036] (1) 验收:选用滋味和气味符合食用标准的坚果仁、咖啡粉、脱脂乳粉、白砂糖、菊粉、硬脂酸镁和赤藓糖醇,并按照重量比重将各原料进行称取备用;

[0037] (2) 粉碎:将步骤(1)中称取好的原料加入粉碎机中均匀粉碎成粉末;

[0038] (3) 过筛:将步骤(2)中粉碎好的粉末过1000目筛粉机备用,保证其粒径小于1.3微米;

[0039] (4) 搅拌:将步骤(3)中筛过的粉末加入到搅拌机反应釜中内,转速为15-50r/min,搅拌15-20min,得到混合料;

[0040] (5) 压片:将步骤(4)中的混合料加入压片机中,压制成型;

[0041] (6) 烘烤:将步骤(5)中的压制好的咖啡片置于烘箱内,105℃温度下烘烤2min 30s;

[0042] (7) 冷却:将步骤(6)中的咖啡片冷却至24℃;

[0043] (8) 喷膜:在常温25℃下溶解水溶性壳聚糖,使其溶液浓度达到0.25% (w/v),待备用。使用喷膜机将水溶性壳聚糖溶液均匀地喷洒在步骤(7)中冷却好的咖啡片表面;

[0044] (9) 干燥:将步骤(8)中喷膜后的咖啡片置于烘箱内,100℃温度下干燥10min,直至表面成膜;

[0045] (10) 冷却:将步骤(9)中干燥后的咖啡片冷却至15℃;

[0046] (11) 包装:在无菌条件下,利用自动包装机对咖啡片进行包装,得到成品。

[0047] 优选地,一种香醇原味坚果型口嚼咖啡片原料中的硬脂酸镁1-2份,也可以使用微晶纤维素1-2份替代。

[0048] 实施例2

[0049] 一种奶香甘醇坚果型口嚼咖啡片,其原料按重量份包括:

[0050] 咖啡粉(粒径小于50微米)100份,坚果粉35份,脱脂乳粉15份,赤藓糖醇15份,白砂糖10份,菊粉3份,硬脂酸镁1份。

[0051] (1) 验收:选用滋味和气味符合食用标准的坚果仁、咖啡粉、脱脂乳粉、白砂糖、菊粉、硬脂酸镁和赤藓糖醇,并按照重量比重将各原料进行称取备用;

[0052] (2) 粉碎:将步骤(1)中称取好的原料加入粉碎机中均匀粉碎成粉末;

[0053] (3) 过筛:将步骤(2)中粉碎好的粉末过1000目筛粉机备用,保证其粒径小于1.3微米;

[0054] (4) 搅拌:将步骤(3)中筛过的粉末加入到搅拌机反应釜中内,转速为15-50r/min,搅拌15-20min,得到混合料;

[0055] (5) 压片:将步骤(4)中的混合料加入压片机中,压制成型;

[0056] (6) 烘烤:将步骤(5)中的压制好的咖啡片置于烘箱内,105℃温度下烘烤2min 30s;

[0057] (7) 冷却:将步骤(6)中的咖啡片冷却至24℃;

[0058] (8) 喷膜:在常温25℃下溶解水溶性壳聚糖,使其溶液浓度达到0.25% (w/v),待备用。使用喷膜机将水溶性壳聚糖溶液均匀地喷洒在步骤(7)中冷却好的咖啡片表面;

[0059] (9) 干燥:将步骤(8)中喷膜后的咖啡片置于烘箱内,100℃温度下干燥10min,直至

表面成膜；

[0060] (10) 冷却:将步骤(9)中干燥后的咖啡片冷却至15℃；

[0061] (11) 包装:在无菌条件下,利用自动包装机对咖啡片进行包装,得到成品。

[0062] 优选地,一种奶香甘醇坚果型口嚼咖啡片原料中的硬脂酸镁1-2份,也可以使用微晶纤维素1-2份替代。

[0063] 实施例3

[0064] 一种特浓醇苦坚果型口嚼咖啡片,其原料按重量份包括:

[0065] 咖啡粉(粒径小于50微米)120份,坚果粉35份,脱脂乳粉15份,赤藓糖醇15份,白砂糖15份,菊粉3份,硬脂酸镁1份。

[0066] (1) 验收:选用滋味和气味符合食用标准的坚果仁、咖啡粉、脱脂乳粉、白砂糖、菊粉、硬脂酸镁和赤藓糖醇,并按照重量比重将各原料进行称取备用;

[0067] (2) 粉碎:将步骤(1)中称取好的原料加入粉碎机中均匀粉碎成粉末;

[0068] (3) 过筛:将步骤(2)中粉碎好的粉末过1000目筛粉机备用,保证其粒径小于1.3微米;

[0069] (4) 搅拌:将步骤(3)中筛过的粉末加入到搅拌机反应釜中内,转速为15-50r/min,搅拌15-20min,得到混合料;

[0070] (5) 压片:将步骤(4)中的混合料加入压片机中,压制成型;

[0071] (6) 烘烤:将步骤(5)中的压制好的咖啡片置于烘箱内,105℃温度下烘烤2min 30s;

[0072] (7) 冷却:将步骤(6)中的咖啡片冷却至24℃;

[0073] (8) 喷膜:在常温25℃下溶解水溶性壳聚糖,使其溶液浓度达到0.25% (w/v),待备用。使用喷膜机将水溶性壳聚糖溶液均匀地喷洒在步骤(7)中冷却好的咖啡片表面;

[0074] (9) 干燥:将步骤(8)中喷膜后的咖啡片置于烘箱内,100℃温度下干燥10min,直至表面成膜;

[0075] (10) 冷却:将步骤(9)中干燥后的咖啡片冷却至15℃;

[0076] (11) 包装:在无菌条件下,利用自动包装机对咖啡片进行包装,得到成品。

[0077] 优选地,一种特浓醇苦坚果型口嚼咖啡片原料中的硬脂酸镁1-2份,也可以使用微晶纤维素1-2份替代。

[0078] 以上详细说明了本发明的实施方式,但这只是为了便于理解而举的实例,不应被视为是对本发明范围的限制。同样,任何所属技术领域的技术人员均可根据本发明的技术方案及其较佳实施例的描述,做出各种可能的等同改变或替换,但所有这些改变或替换都应属于本发明的权利要求的保护范围。