

豆奶调配 营养多多

<p>豆奶类饮料是以黄豆为主要原料，经磨碎、提浆、脱腥等工艺制得的浆液中加入水、糖液等调制而成的制品，如纯豆奶、调制豆奶等。纯豆奶为大豆研磨后，萃取出的性状良好的呈乳白色至淡的乳状液体制品，其黄豆固形物含量不低于6%。调配豆奶为纯豆奶加入糖类、甜味剂、乳化剂等配料制得的制品，其大豆固形物含量不低于3%。现将调配豆奶生产工艺介绍如下：工艺流程 原料——浸泡——脱皮——清洗——磨浆——分离豆渣——调配——煮浆——均质——灌装——杀菌。操作步骤 1.原料选择：选择新鲜、无霉烂变质、成熟度较好的黄豆做原料。 2.浸泡：先将黄豆浸泡，浸泡时，要根据季节确定浸泡水温和时间，一般不用沸水浸泡，以免蛋白质变性。夏季浸泡温度稍低，时间稍短；冬季浸泡温度稍高，时间稍长。 3.脱皮清洗：黄豆需进行脱皮处理，常有干法脱皮、湿法脱皮两种。干法脱皮时应控制含水量，以提高脱皮效果；湿法脱皮要使豆子吸足水分，脱皮效果才能提高。 4.磨浆：为了不影响原料提取率，浸泡好的黄豆要加水，为配料水量的50%~70%，经粗磨后送入胶体磨细磨。 5.分离：将料液过滤去渣，将浆渣用80℃的水搅拌，再经研磨甩渣分离2~3次，力求将渣中残存的水溶性蛋白质提出来，以此提高原料的利用率。 6.调配：经分离得到的汁液按各种配方要求进行加水调配，将余下的30%~50%水量用于溶解乳化剂、增稠剂、白砂糖、甜味剂等。然后将调配好的豆奶加热升温到65℃~75℃，以待均质。 7.均质：料液经过均质可破碎脂肪球、蛋白质大颗粒，使饮料口感细腻，并防止脂肪上浮，成为稳定的乳浊液，该工序是生产豆奶饮料不可缺少的。 8.灌装：先将瓶子和瓶盖灭菌，在均质后的料液温度高于80℃时，迅速、准确地连续灌装封瓶。 9.杀菌：可采用高压杀菌(20分钟/121℃)。（陈薇） </p><p></p><p><a href = "/pdf/2410-豆奶调配 营养多多.pdf" rel= "alternate" download="2410-豆奶调配 营养多多.pdf" target=" b

[lank">下载本文pdf文件</p>](#)