



紫甘薯燕麦羊酸奶制备工艺 研究

汇报人：

汇报时间：2024-01-30

目录



- 引言
- 紫甘薯燕麦羊酸奶的原料与配方
- 紫甘薯燕麦羊酸奶的制备工艺
- 紫甘薯燕麦羊酸奶的感官与理化性质

目录



- 紫甘薯燕麦羊酸奶的功能性评价
- 紫甘薯燕麦羊酸奶的市场前景与应用推广



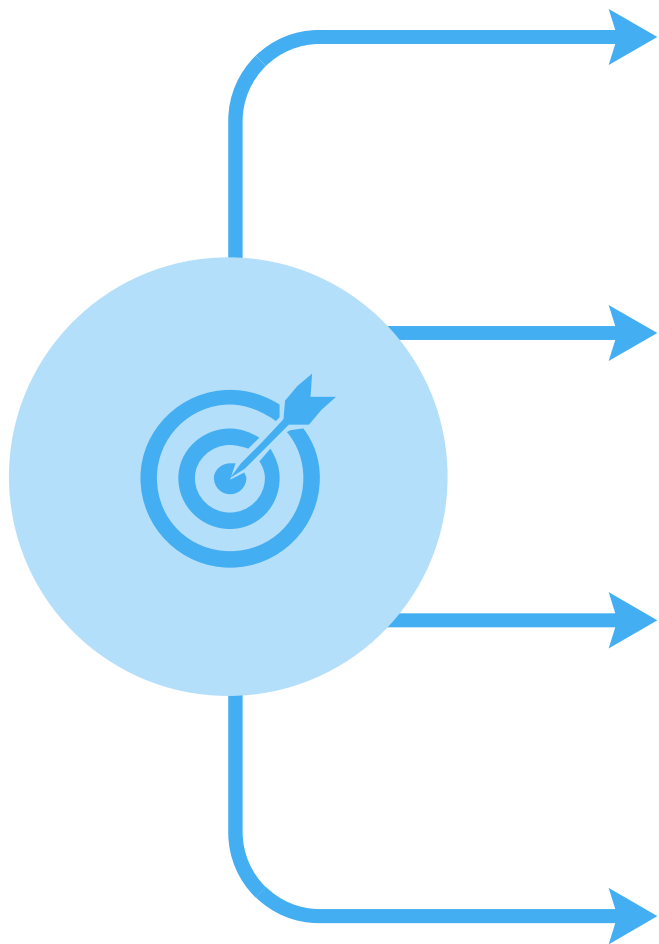
01

引言





研究背景与意义



紫甘薯的营养价值与保健功能

紫甘薯富含花青素、膳食纤维等营养成分，具有抗氧化、降血糖、降血脂等保健功能。

燕麦的营养与功能特性

燕麦富含蛋白质、膳食纤维和 β -葡聚糖等功能成分，具有调节肠道微生物生态、降低胆固醇等作用。

羊酸奶的营养与市场需求

羊酸奶营养丰富，易于消化吸收，且含有独特的保健成分，深受消费者喜爱。

紫甘薯燕麦羊酸奶的创新性与市场前景

将紫甘薯和燕麦添加到羊酸奶中，不仅可丰富产品的营养成分，还可提高产品的保健功能，具有广阔的市场前景。



国内外研究现状及发展趋势

紫甘薯在食品工业中的应用

国内外研究者已将紫甘薯应用于饮料、糕点、果酱等食品中，取得了良好的市场效果。

羊酸奶的研究与开发

近年来，随着人们对羊奶营养价值的认识 and 需求的提高，羊酸奶的研究与开发逐渐成为热点。

燕麦在乳制品中的应用

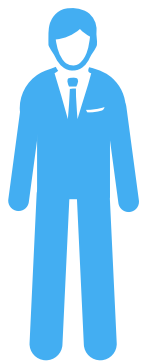
燕麦已被广泛应用于牛奶、酸奶等乳制品中，以增加产品的营养价值和保健功能。

紫甘薯燕麦羊酸奶的研究空白

目前，将紫甘薯、燕麦和羊酸奶三者结合的研究尚属空白，具有创新性。

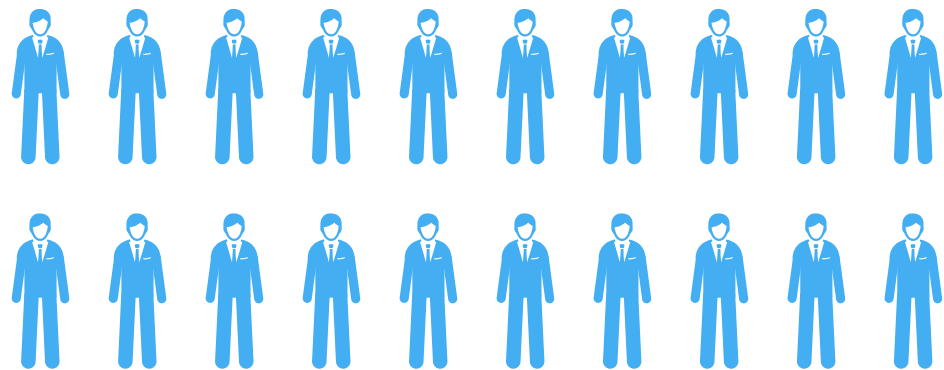


研究内容与方法

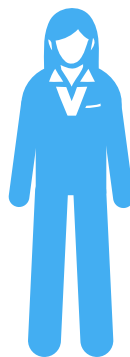


01

研究内容

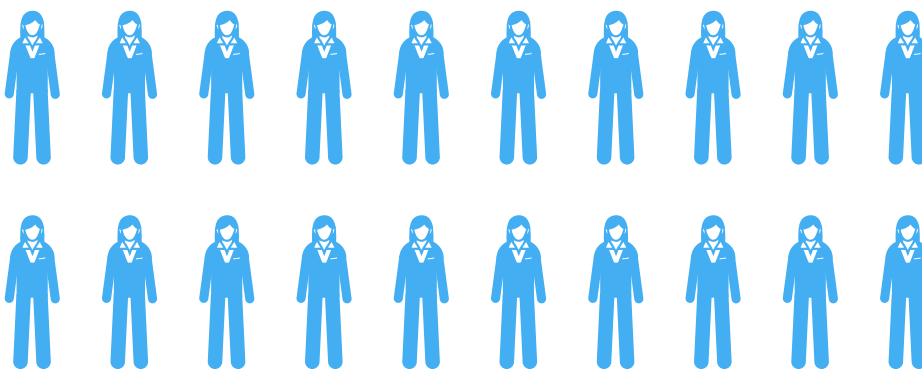


本研究以紫甘薯、燕麦和羊酸奶为主要原料，通过优化工艺参数，制备出营养丰富、口感独特的紫甘薯燕麦羊酸奶。



02

研究方法



采用单因素试验和正交试验相结合的方法，以感官评分为评价指标，优化紫甘薯燕麦羊酸奶的制备工艺。同时，对产品进行营养成分分析和保健功能评价。



02

● 紫甘薯燕麦羊酸奶的原料 ●
与配方





紫甘薯的选用与处理



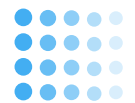
选用品种

选择肉质细腻、颜色鲜艳、富含花青素的紫甘薯品种。



处理方法

将紫甘薯清洗干净，去皮后切成薄片或小块，进行蒸煮处理，使其软化并有利于后续加工。



燕麦的选用与处理

选用品种

选择颗粒饱满、无杂质、营养丰富的燕麦品种。

处理方法

将燕麦清洗干净，浸泡一定时间以软化燕麦粒，然后进行蒸煮或烘烤处理，使其具有适宜的口感和营养价值。





羊酸奶的选用与配方优化



羊酸奶选择

选择新鲜、无抗生素残留、口感细腻的羊酸奶作为基料。

配方优化

根据紫甘薯和燕麦的添加量，调整羊酸奶的配方，包括糖、稳定剂、发酵剂等的使用量，以获得最佳的口感和营养价值。同时，可以通过添加适量的果汁、果粒等辅料，进一步丰富产品的口感和风味。



03

● 紫甘薯燕麦羊酸奶的制备 ●
工艺



工艺流程与操作要点



原料选择与预处理

选择新鲜、无病虫害的紫甘薯和燕麦，以及优质的羊奶作为原料，进行清洗、去皮、切片等预处理操作。



蒸煮与糊化

将紫甘薯和燕麦分别进行蒸煮，使其糊化，有利于后续的发酵过程。



配料与混合

按照一定的比例将糊化后的紫甘薯、燕麦和羊奶进行混合，并加入适量的白砂糖、稳定剂等辅料。



均质与杀菌

对混合后的物料进行均质处理，使各成分均匀分布，并进行杀菌操作，以消除可能存在的微生物污染。



发酵与后熟

将杀菌后的物料接种乳酸菌进行发酵，控制发酵温度和时间，使酸奶达到理想的酸度和口感。发酵结束后进行后熟处理，使酸奶风味更加浓郁。



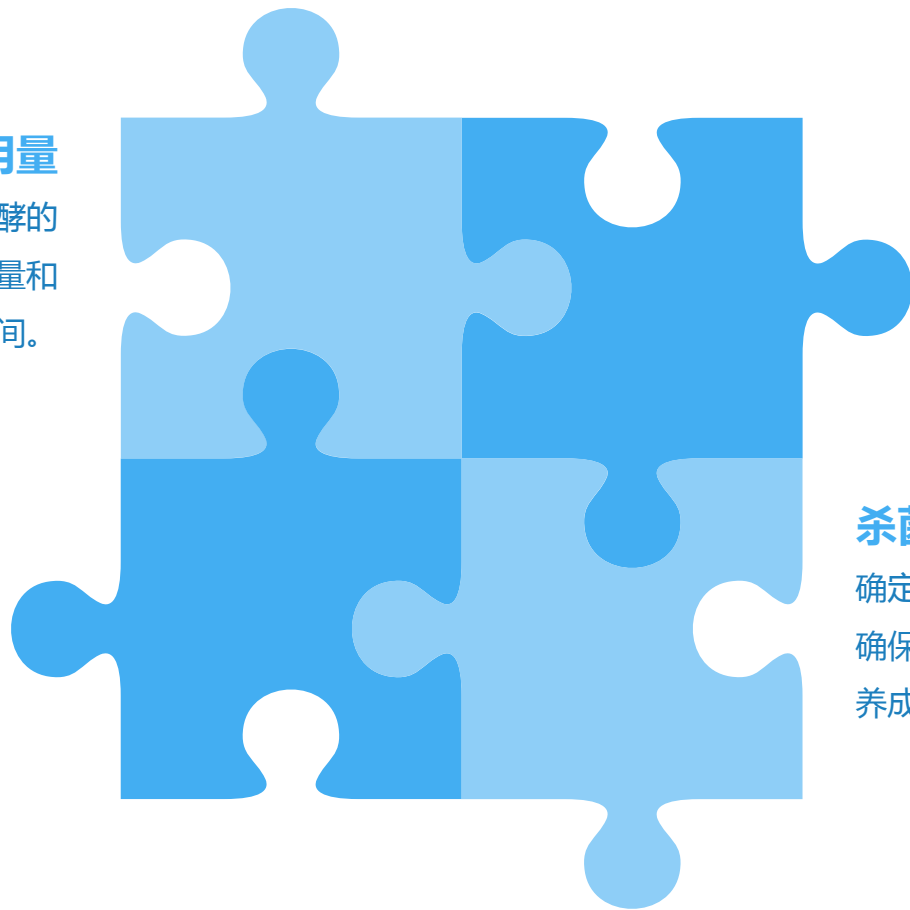
关键工艺参数的控制与优化

发酵剂的选择与用量

选择适合紫甘薯燕麦羊酸奶发酵的乳酸菌种，并确定最佳的接种量和发酵时间。

加糖量与稳定剂的使用

通过调整加糖量和稳定剂的种类及用量，优化酸奶的口感和稳定性。



均质压力与温度

控制均质过程的压力和温度，使物料达到理想的细度和均匀度。

杀菌条件的选择

确定最佳的杀菌温度和时间组合，确保杀菌效果的同时保留物料的营养成分和风味。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：
<https://d.book118.com/206235051110010154>