

蜂蜜干粉在固体饮料、植物蛋白饮料中的应用

蜂蜜干粉 (Honey Powder) 是以液体蜂蜜为主要原料, 根据不同产品应用需求选用不同种类的淀粉作为载体, 采用滚筒干燥工艺制成的固态蜂蜜产品, 为多种食品应用提供更加真实、自然的味觉体验。同时在不同类型食品中还具有不同的功能表现。

作为一种源自天然的配料, 您无须担心各种食品法规的限制。

作为天然、健康、营养、卫生安全、功能性食品配料, 蜂蜜干粉应用于乳制品和冷饮制品时, 它能最佳的融合产品中若干不同配料的风味, 凸显最终产品所求的主风味。尤其对中低档产品中的粗糙口感、不良风味有明显的掩盖、抑制和修饰的良好功能。结合所用香精, 使其制品香气真实、自然, 同时能间接的起到底料香基的作用, 使其最终产品口感饱满、醇厚、细腻爽滑、回味悠长。

使用蜂蜜干粉, 针对液态奶、冷饮类产品中的纯奶香味, 花生风味, 麦香风味的产品和巧克力风味、香芋、坚果风味、五谷杂粮类产品均会得到最佳的口感和真实、自然的香气。对冷饮制品还具有表面收干快, 冰晶小, 组织结构更为细腻, 质感更有嚼劲及增强抗融性等优点。

在固体饮料、植物蛋白饮料中建议添加量 (以总质量计算百分比)

建议添加量为 0.2% ~ 1.0%, 或根据自身产品适量添加蜂蜜干粉。

注: 蜂蜜干粉甜度约为 0.7 (以蔗糖甜度为 1.0 计), 可根据自身产品需要适当减少蔗糖使用量。

蜂蜜干粉在植物蛋白饮料中的应用示例配方

花生奶（生花生风味）（1000kg）

品 名	数 量 (kg)	固形物 (kg)	脂 肪 (kg)	蛋 白 (kg)	总糖（以蔗糖 计）(Kg)	甜度（以蔗糖 为标准）
白砂糖	75.00	75.00	0.00	0.00	75.00	75.00
全脂奶粉	18.00	18.00	4.68	4.23	6.84	0.36
柠檬酸钠	0.40	0.40	0.00	0.00	0.00	0.00
花 生	32.00	28.96	12.80	9.60	0.00	0.00
口味改良剂	0.40	0.40	0.00	0.00	0.00	0.00
蜂蜜干粉280	0.80	0.80	0.00	0.00	0.48	0.48
DN-201花生奶稳定剂	2.20	2.20	0.00	0.00	0.00	0.00
乙基麦芽酚	0.02	0.02	0.00	0.00	0.00	0.00
WB22009花生香精	0.80	0.80	0.00	0.00	0.00	0.00
WB23010鲜奶香精	0.05	0.05	0.00	0.00	0.00	0.00
WB22003花生香精	0.20	0.20	0.00	0.00	0.00	0.00
水加至	1000.00					
合 计	1000.00	126.83	17.48	13.83	82.32	75.84

花生：烤的较生，花生仁中间没有变褐色，用 120 目筛过滤。

花生奶（熟花生风味）(1000kg)

品 名	数 量 (kg)	固形物 (kg)	脂 肪 (kg)	蛋 白 (kg)	总糖（以蔗糖 计）(Kg)	甜度（以蔗糖 为标准）
白砂糖	75.00	75.00	0.00	0.00	75.00	75.00
全脂奶粉	22.00	22.00	5.72	5.17	8.36	0.44
柠檬酸钠	0.40	0.40	0.00	0.00	0.00	0.00
花 生	28.00	25.34	11.20	8.40	0.00	0.00
口味改良剂	0.40	0.40	0.00	0.00	0.00	0.00
蜂蜜干粉280	0.80	0.80	0.00	0.00	0.48	0.48
DN-201花生奶稳定剂	2.20	2.20	0.00	0.00	0.00	0.00
乙基麦芽酚	0.02	0.02	0.00	0.00	0.00	0.00
WB22009花生香精	0.80	0.80	0.00	0.00	0.00	0.00
WB23010鲜奶香精	0.05	0.05	0.00	0.00	0.00	0.00
WB22003花生香精	0.20	0.20	0.00	0.00	0.00	0.00
水加至	1000.00					
合 计	1000.00	127.21	16.92	13.57	83.84	75.92

花生：烤的较熟，花生仁中间变褐色，未过滤。

核桃奶 (1000kg)

品 名	数 量 (kg)	固形物 (kg)	脂 肪 (kg)	蛋 白 (kg)	总糖 (以蔗糖 计) (Kg)	甜度 (以蔗 糖为标准)
白砂糖	60.00	60.00	0.00	0.00	60.00	60.00
全脂奶粉	22.00	22.00	5.72	5.17	8.36	0.44
核桃仁	28.00	25.34	11.20	8.40	0.00	0.00
口味改良剂	0.40	0.40	0.00	0.00	0.00	0.00
R89核桃露稳定剂	3.50	3.50	0.00	0.00	0.00	0.00
乙基麦芽酚	0.022	0.022	0.00	0.00	0.00	0.00
香兰素	0.055	0.055	0.00	0.00	0.00	0.00
小苏打	0.30	0.30	0.00	0.00	0.00	0.00
蜂蜜干粉280	1.60	1.60	0.00	0.00	0.96	0.96
WB22002核桃香精	0.70	0.70	0.00	0.00	0.00	0.00
WB22007核桃香精	0.30	0.30	0.00	0.00	0.00	0.00
WB22025香米粽子香精	0.05	0.05	0.00	0.00	0.00	0.00
水加至	1000.00					
合 计	1000.00	114.27	16.92	13.57	69.32	61.40

麦香奶 (1000kg)

品 名	数 量 (kg)	固形物 (kg)	脂 肪 (kg)	蛋 白 (kg)	总糖 (以蔗糖 计) (Kg)	甜度 (以蔗糖 为标准)
白砂糖	40.00	40.00	0.00	0.00	40.00	40.00
阿斯巴甜	0.08	0.08	0.00	0.00	0.00	16.00
安赛蜜	0.08	0.08	0.00	0.00	0.00	16.00
全脂奶粉	48.00	48.00	12.48	11.28	18.24	0.96
脱脂奶粉	27.00	27.00	0.00	9.45	10.26	0.54
DN-101麦香奶稳定 剂 (天雷德)	2.50	2.50	0.00	0.00	0.00	0.00
精盐	0.20	0.20	0.00	0.00	0.00	0.00
焦磷酸钠	0.25	0.25	0.00	0.00	0.00	0.00
六偏磷酸钠	0.15	0.15	0.00	0.00	0.00	0.00
口味改良剂	0.60	0.60	0.00	0.00	0.00	0.00
乙基麦芽酚	0.02	0.02	0.00	0.00	0.00	0.00
蜂蜜干粉280	1.20	1.20	0.00	0.00	0.72	0.72
631014麦香奶香精	1.00	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00
631012麦芽奶香精	0.25	0.25	0.00	0.00	0.00	0.00
水加至	1000.00					
合 计	1000.00	121.33	12.48	20.73	69.22	74.22