

当前位置: [首页](#)» [成果转化](#)» [技术专利](#)» [油料加工](#)» [发明专利-2015](#)

一种含酵母细胞壁的花生酱及其制备方法

作者: 文章来源: 发布时间: 2020-03-09 浏览量: 【字体: 大 中 小】

分享:

专利号: ZL2015104278152

专利名称:

一种含酵母细胞壁的花生酱及其制备方法

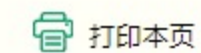
专利完成人:

王强;刘红芝;刘丽;石爱民;胡晖;巩阿娜;李亚楠;林伟静

专利简介:

本发明涉及食品加工领域,特别涉及一种含酵母细胞壁的花生酱及其制备方法,该花生酱的原料包括烘烤花生、糖、食用盐、单甘脂和酵母细胞壁,其制备方法为将各原料混合,然后进行粗磨和精磨后即得。本发明提供的花生酱口感顺滑、酱体均匀、烘烤花生风味浓郁、甜咸度适中、涂抹性较好、营养全面均衡;本发明提供的花生酱的制备方法简单易操作,适用于工业化生产,具有良好的经济效益和社会效益。

相关新闻

上一篇: [一种功能性食用油及其制备方法](#)下一篇: [基于高光谱成像技术检测花生中蛋白质含量分布的方法](#)

打印本页



关闭本页

