



食品配方设计基础知识



所谓配方设计，就是根据产品的性能要求和工艺条件，通过试验、优化、评价，合理地选用原辅材料，并确定各种原辅材料的用量配比关系。





02 配方设计基本功



- (1) 熟悉原料的性能、用途及相关背景；
- (2) 熟悉食品添加剂的特点及使用方法；
- (3) 熟悉设备和工艺特点；
- (4) 积累工艺经验；
- (5) 熟悉实验方法和测试方法；
- (6) 熟练查阅各种文献资料；
- (7) 多做试验，学会总结；
- (8) 进行资源整合。



(1) 主体骨架设计

(2) 调色设计

(3) 调香设计

(4) 调味设计

(5) 品质改良设计

(6) 防腐保鲜设计

(7) 功能营养设计





| 原辅料 | 比例 (%) |
|---------|---------|
| 原料乳 | 80% |
| 白砂糖 | 5% |
| 可可粉 | 1%-1.5% |
| 卡拉胶 | 适量 |
| 羧甲基纤维素钠 | 适量 |
| 可可香精 | 适量 |
| 巧克力香精 | 适量 |
| 净化水 | 加至100% |

巧克力风味调制乳

| 原辅料 | 比例 (%) |
|---------|--------|
| 原料乳 | 80% |
| 白砂糖 | 3% |
| 红枣浓缩汁 | 1.5% |
| 阿斯巴甜 | 适量 |
| 羧甲基纤维素钠 | 适量 |
| 红枣香精 | 适量 |
| 净化水 | 加至100% |

红枣风味调制乳

The End !



编制：乳制品加工技术课程团队

日照职业技术学院

