

云端第二课堂活动—乳制品创作竞赛



产品设计方案

产品图示



小组成员：邓紫明、王琳、王亚萍

班级：食品加工技术一班

2020. 6. 1

目录

正文部分

一、产品描述

这款产品通过酸奶、芒果的配备，使得该产品含有丰富的乳酸菌、碳水化合物及人体所必须的维生素 A 和其他微量元素，健康营养又美味，深受消费群众的喜爱和称赞！夏季，治愈你的不仅仅是空调，还需要一支口味适中的酸奶芒果雪媚娘。酸奶芒果雪媚娘细白软糯，入口第一口咬到的是特别 Q 滑的冰皮，里面是奶香怡人的酸奶，裹着好吃的芒果粒，酸酸甜甜、口感丰富，可以让吃者在炎热的夏天享受冰爽。“酸奶芒果雪媚娘”冷藏后再食用，口感更佳！

二、产品配方

酸奶:牛奶 500g、乳酸菌 1 包、白糖 40g。

酸奶芒果雪媚娘:糯米粉 100g、玉米淀粉 30g、牛奶 175g、细砂糖 40g、熟糯米粉适量、芒果肉丁 适量、酸奶 100 克。

三、产品工艺

酸奶:1. 准备原料:牛奶、细砂糖、乳酸菌。2. 消毒:酸奶容器、勺子用开水煮沸消毒后晾干水分。3. 先倒入少量牛奶把乳酸菌搅匀。4. 再倒入全部牛奶和白糖充分搅匀。5. 放入酸奶机，盖上盖，通上电源，大约 8-10 小时即可。6. 装入消毒好的玻璃瓶备用。

酸奶芒果雪媚娘:1. 糯米粉和玉米淀粉混合过筛后，倒入纯牛奶，搅拌成无颗粒的面糊。2. 面糊盖上保鲜膜，表面扎几个小孔，放入锅中蒸 20 分钟。3. 蒸熟的麻薯用筷子搅拌成团放在一旁放凉。4. 取一点糯米粉放在不粘锅中炒熟。5. 把麻薯从碗中取出来，粘上熟糯米粉，手上也粘点，分成 40g-个的麻薯团，滚圆。6. 用擀面杖擀成大圆薄饼，挤上一层酸奶，再放上水果，再挤一层酸奶，再将麻薯皮包起来。7. 即食或放冰箱冷藏 1~3 小时食用。

四、产品评价

感官评价:①该产品配料中酸奶呈乳白色，芒果呈所固有的深黄色且有光泽。②酸奶持有固有的香味，酸味和甜味比例得当，芒果持有相应的芒果香味。③酸奶细腻，凝块细小均匀滑爽，无气泡、有少量乳清析出。芒果外形完整熟透清脆。最后，酸奶芒果雪媚娘总体感官持有颜色洁白、气味有奶香和芒果香，形状椭圆无外破损！

营养成分评价: 每 100.0 克酸奶芒果雪媚娘营养成份含量如下: 蛋白质 4.2g、脂肪 4.8g、碳水化合物 12.6g、膳食纤维 1.3g、维生素 A8.6g、维生素 C23.00 毫克、锰 0.20 毫克、

锌:0.09 毫克。

五、食品安全控制方案

1. 应选择无害、无过期无、污染的原料、原辅料进行生产制作。
2. 生产使用工具、器具应进行高温煮沸消毒。
3. 注意个人卫生，生产时洗手、处理头发（发套）、带围裙。
4. 控制室内温度，防芒果酸奶发生氧化或高温变质。
5. 需触碰生产无关物品，必要时戴一次性手套或者洗手。
6. 产品包装选择质量达标、无污染的进行包装。

六、产品包装



该包装内盒材料是食品级 PET 材质，安全卫生无污染，可以单独装一个，也可以装多个再用外盒装置。包装外盒采用白卡纸质制成，不含化学荧光剂，符合国家安全，用于包装食品卫生又好看，包装盒配有小勺，消费者食用更加方便。精美的外形、饱满的颜色、从外大大增加了消费者的食欲，使产品更胜一筹！

七、市场潜力分析

通过某平台发布数据显示，夏季 6 月-10 月，酸奶水果雪媚娘总销量超过 100 万支。碎冰冰和雪糕是童年的回忆，不少网红酸奶水果雪媚娘产品进入消费者视野。在办公室、生活场景中，酸奶水果雪媚娘市场比往年升温更快。便利蜂数据显示，“80 后”、“90 后”消费者是购买酸奶水果雪媚娘的主力，消费高峰经常出现在每天的中午后。工作日的下午，坐在办公室里的白领，在便利店买好午饭之后，多会选择买一支酸奶水果雪媚娘作为饭后甜点。在冬季，消费者在生鲜电商平台依然可以购买到酸奶水果雪媚娘产品，不过在入夏之后，销量翻倍增长。每日优鲜销售数据显示，平台 5 月销售约 20 万支，6 月销量为 40 万支。市场趋于多元化，消费者对酸奶水果雪媚娘的尝新意愿十分强烈，所以今后该产品的发展前景非常

好。

八、成员分工

王亚萍负责生产、拍摄。

王琳负责后期 ppt 制作、产品模板修改。

邓紫明负责修剪生产视频、写作修改产品模板内容。