

第二课堂——“星空之下”设计方案

产品展示：



小组成员：

金淑玮、赵家兴、罗妙叶

班级：

18 食品加工技术 1 班

2020.05.01

一、产品描述：

选用红心火龙果和牛奶进行搭配，红心火龙果颜色妍丽，天然色素，味甜多汁，营养丰富、功能独特，含有一般植物少有的植物性白蛋白以及花青素，丰富的维生素和水溶性膳食纤维。与被称为“白色黄金”的牛奶相结合，实为新一代营养可口的好搭配。

结合乳品所学知识，我们选择了食用方便，易于携带的奶冻，在传统工艺上进行创新，用简单材料，做不简单产品，代入梦幻寓意，插入暖心元素：星空、爱心等。并搭配水果糯米糍，组成一个系列，奶冻爽口滑嫩，甜而不腻，小点心外形可爱，香甜软糯，黏而不粘，产品质量有保证，在满足营养美味，消费便捷的基础上，进行水果跟牛奶的进一步良好搭配，增添产品风味，提高产品营养。我们精心挑选合适包装，旨在简约时尚，立足大众审美，易抓住消费者眼球。

二、产品配方

星空部分：

纯净水 70g
白砂糖 10g
白凉粉 10g
火龙果（红心） 20g

心形柱+底座：

牛奶 70g
白凉粉 10g
白砂糖 10g
椰子碎片适量

心形中通模具

三、产品工艺：

- 1、准备产品制作所需材料，（火龙果切成碎块），放置备用。
- 2、锅中加入纯净水，白凉粉与白砂糖同时放入锅中，边煮边搅拌，

直至沸腾。

3、把沸腾后的水倒入装有火龙果块的半圆容器中（容器应选择合适，倒完至容器一半），搅拌均匀，放凉凝固。

4、凝固后用心形模具把中间部分取出，备用。

5、另起锅加热，使牛奶与白凉粉混合融化即可。

6、把牛奶从刚刚空出来的心形口倒入，倒至容器八分满。

7、冷却 20 分钟。

8、把冷却好的火龙果奶冻倒扣在盘子中，脱模，撒上适量椰子碎片装饰。

四、产品评价：

色泽:具有该产品原料相应的纯净色泽

滋味气味:具有该产品应有的滋气味，无异味

性状:呈胶冻状，质软，无杂质

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 的规定。

五、食品安全控制质量方案：

1.用具、器材洁净无异味

2.原材料新鲜，安全健康

3.制作前做好卫生工作

4.添加剂按要求使用

5.产品根据其性能合适储存

六、产品包装：

包装满足方便食用，外观简洁清晰，在销售柜中可引人注目，外形美

观方便食用携带的要求。

七、市场潜力分析：

1.人们生活节奏快，饮食不均衡，此款产品含有一般植物少有的植物性白蛋白以及花青素，丰富的维生素和水溶性膳食纤维，牛奶中含有丰富的蛋白质以及矿物质钙、磷、铁、锌等。具有补虚损、益肺胃、生津润燥之功效，非常适合需要补充营养的人食用还具有减肥、降低胆固醇、预防便秘、等功效。

2.产品制作工艺简单，成本不高，价位适中，易被消费者所接受，调查发现，近年来消费者对食品外包装的要求越来越高，“星空之下”，恰恰满足了消费者这一特点，色彩透丽，颜色交织和谐，寓意美好，包装简洁时尚，香甜滑嫩，润津止渴，爽口不腻，兼具色、香、味、意，老少适宜。

3.“星空之下”，在设定梦幻火龙果奶冻基础上，搭配小点心——水果糯米糍，产品包装都以简洁美观为主题，方便消费者购买食用。

八、其他说明：

小组人员：	人员分工
金淑玮	产品的研发讨论、寓意设想、产品制作、拍照，视频的剪辑，包装设计，汇报
赵家兴	产品的研发讨论，寓意设想，照片的整理，包装设计，市场调研，汇报
罗妙叶	产品研发讨论，寓意设想，设计方案，制作 PPT，市场调研，包装设计，汇报

