



[12] 发明专利说明书

专利号 ZL 200510033360.2

[45] 授权公告日 2009 年 6 月 10 日

[11] 授权公告号 CN 100496259C

[22] 申请日 2005.3.4

[21] 申请号 200510033360.2

[73] 专利权人 深圳市海川实业股份有限公司

地址 518040 广东省深圳市福田区车公庙  
天安数码城 F3.8 栋 C、D 座七、八  
楼

[72] 发明人 刘梅森 杜荣茂 何唯平

[56] 参考文献

CN1419830 A 2003.5.28

CN1136891 A 1996.12.4

膳食纤维蛋糕的研制. 潘虹全, 卢洁. 食品科技, 第 2004 卷第 5 期. 2004

审查员 汪建斌

权利要求书 1 页 说明书 3 页

[54] 发明名称

一种含有海洋深层水的蛋糕

[57] 摘要

一种含有海洋深层水的蛋糕，其主要特征在于该蛋糕主要含有以下几种主要成分(质量百分数)：蛋白 40% ~ 50%，细白糖 30% ~ 42%，酒石酸氢钾 0.5% ~ 0.625%，海洋深层水 3% ~ 5%，食盐 0.5% ~ 0.75%，蛋糕专用粉 15% ~ 18%，香精、蛋糕油和色拉油少量。本发明在制作蛋糕的过程中用海洋深层水代替以往所用的自来水、蒸馏水、纯净水等，制作出来的蛋糕和用普通水做出的蛋糕相比风味独特、味道更佳、营养丰富，品质上乘。

---

1、一种含有海洋深层水的蛋糕，其主要特征在于该蛋糕的组分及其质量百分数为：蛋白 40%~50%，细白糖 30%~42%，酒石酸氢钾 0.5%~0.625%，海洋深层水 3%~5%，食盐 0.5%~0.75%，蛋糕专用粉 15%~18%，香精、蛋糕油和色拉油少量，所述的海洋深层水为水深在 900m 以下且通过逆浸透膜脱盐处理，硬度在 1000ppm 以下的海水。

## 一种含用海洋深层水的蛋糕

### 技术领域

本发明涉及一种面粉糕点食品，尤其是一种含有海洋深层水的蛋糕。

### 背景技术

目前市场上出售的面粉制品，其制作过程中的用水是利用物理或化学等方法处理后的水，即自来水、矿泉水、天然水、蒸馏水、纯净水等，由于环境的日益恶化，这些水资源大多受到人类工业或农业的广泛污染。如自来水或地下水存在残留氯或漂白粉的味道及无机质（矿物质）变动问题，而矿泉水或天然水所含矿物质成分多属不易分解、非活性状态。若长期过量饮用或食用其生产的食品有可能会导致金属中毒，严重的危害到人体健康；纯净水是通过对自来水进行提纯、净化、除菌等过程制作的，通过这些工艺过程几乎除去了所有对人体有益的微量元素和无机矿物质。而自来水的水源质量参差不齐，有好有坏，经过处理以安全为第一准则，水质和口感方面较差。因此，利用其制作的食品（如面制品）质量也受到影响，营养因素受到破坏。

本发明制作蛋糕所使用的海洋深层水是指水深在 900m 以下的海水，海洋深层水处于无阳光进入的海洋“无光层”，而且远离来自人类、陆地以及大气的化学物质的影响和污染，其温度常年在 10℃以下，性质稳定。根据研究的结果查明，海洋深层水至少具有以下四大主要特点：

1) 低温稳定性：不受阳光照射，不像海洋表层水温度变化无常，深层水终年温度不变，恒定于8~10℃左右。

2) 成分丰富及成熟性：与海洋表层水相比，海洋深层水中含有曾经孕育过生命的、对植物生长和人体健康都不可缺少的90余种无机盐以及矿物质（包括微量元素）。除了其含量丰富外，由于这些水以漫长的时光流动于长眠“无光层”的海洋深层，无光合作用发生、不受外界影响，因此所含无机盐及矿物质（包括微量元素）的成分十分成熟、稳定，是100%的氧还原水。

3) 易被人体吸收性：海洋深层水亿万年在深海强大的水压作用下，其水分子团明显小于陆地上的水分子团。其分子结合角为165至180度，远远大于陆地上的水分子结合角，与人体内水分、血液的分子结合角极其近似，因此，该水分子团极其容易为人体吸收。另外，水分子团之中溶有的营养成分（无机盐及矿物质）在长年深海水压的强大作用下几乎均以活性的游离离子形式存在。因此，人体在吸收这些水分子的同时，也吸收了所含的营养成分（无机盐及矿物质）。

4) 无菌清洁性：处于海洋“无光层”的深层水，除了远离人类现代文明的影响以及不受陆地、大气化学物质、病菌的污染外，本身也无生成病原菌等细菌的条件。因此，海洋深层水是非常清洁的无菌自然之水，是100%的“绿色”之水。

使用海洋深层水制作的各种蛋糕，具有更洁净、营养更丰富、品质更佳、更易被人体吸收的优点。

## 发明内容

本发明公开了一种含用海洋深层水的蛋糕，所用海洋深层水需通过逆浸透膜脱盐处理，硬度控制在 1000ppm 以下。在面粉食品制造工艺中利用海洋深层水代替以往所用的自来水、蒸馏水、纯净水等，可制作出风味独特、味道更佳、营养丰富，品质上乘的蛋糕。

一种含有海洋深层水的蛋糕，其主要特征在于该蛋糕包含以下几种主要成分（质量百分数）：蛋白 40%~50%，细白糖 30%~42%，酒石酸氢钾 0.5%~0.625%，海洋深层水 3%~5%，食盐 0.5%~0.75%，蛋糕专用粉 15%~18%，香精、蛋糕油和色拉油少量。

本发明的基本制作工艺：配料→调糊→成型→烘烤→成品。

## 具体实施方式

实施例 1 ①将鸡蛋打开，取其蛋白部分 350g 和酒石酸氢钾 5g、食盐 5g、硬度 1000 以下的海洋深层水 30g，中速搅打至湿性发泡；②将 300g 糖慢慢加入①中，继续用中速搅打至湿性发泡，然后加入香精少量；③最后将 250g 过筛后的蛋糕专用粉加入②中，慢速搅匀成蛋糊；④用空心烤盘入模成型，装入蛋糊前，烤盘用色拉油在模内壁涂一层，以便脱模；⑤入烤箱烘烤，上温为 190℃，下温为 160℃，烘烤时间为 20 分钟；⑥蛋糕出炉后倒置放置，待冷却后从烤盘中取出即可。