

## 低脂无糖林蛙油保健酸奶的开发

### 成果简介

林蛙油是雌林蛙的干燥输卵管，是珍贵的滋补保健品，具有补肾益精，润肺养阴功效。结合现代食品加工工艺，开发出营养价值高、风味独特、口感好的产品具有很大的经济价值和发展前景。本产品是结合酸奶发酵技术对林蛙油处理液进行发酵，制作出了一种林蛙油保健酸奶。本产品通过与姜汁混合煮制，并且与乳酸菌发酵技术有机结合，有效地去除了原料的腥味，产生了特殊风味，而且保持了林蛙油原有的功效成分，提高了吸收利用率，同时添加木糖醇替代蔗糖作为甜味剂，对中老年和糖尿病患者健康有益，本品具有调节人体肠道菌群平衡、增强免疫力、降血脂、降血糖、保护肝脏、抗癌、美容等作用，为林蛙油的产品开发与深加工提供了一种新途径。

### 研究团队

军需科技学院张铁华教授研发团队

### 成果成熟度

中试

### 应用领域及市场前景

本产品的应用领域为保健食品领域，产品以吉林省特色资源林蛙油为主要原料，利用现代生物加工技术开发林蛙油低脂无糖酸奶。本产品生产工艺简单，设备投资较少，增加一条林蛙油预处理生产线，总投资在50万元左右。该产品按照保守价格计算，生产成本为8元/杯。本项目达产期年生产林蛙油无糖酸奶500万杯，根据初步估算，本项目正常年销售收入可到4000万元。

合作方式 技术入股

