



Món ngon từ “Vua sữa”

✧ NHẬT ANH

Ngay cả thần Zeus vĩ đại cũng lớn lên nhờ dòng sữa của nữ thần Dê Amathae, chẳng trách sữa dê được các chuyên gia ưu ái mệnh danh là “Vua sữa” (King of milk).



Sữa dê rất tốt cho trẻ em và người lớn tuổi.

Ngoài thành phần tương đồng với sữa mẹ, cực giàu vitamin và khoáng chất, sữa dê còn dễ hấp thu hơn và ít gây dị ứng như sữa bò. Loại sữa này cũng được xem như loại “kháng sinh tự nhiên” chữa lành các vết thương nhẹ ở da và hệ tiêu hóa. Mọi thứ sẽ thật hoàn hảo nếu hai “cái tội”... nặng mùi và khó bảo quản không khiến mọi người e ngại sữa dê. Tuy nhiên, các nhà sáng chế đã không chịu bó tay. Không dừng lại ở việc nghiên cứu giảm thiểu mùi, họ còn tìm cách chế biến sữa dê thành đủ loại thực phẩm bổ dưỡng, thơm ngon, làm hài lòng thực khách!

Đa số sáng chế trong bài là của Trung Quốc, đất nước chiếm hơn 90% tổng số sáng chế về sữa dê được cấp bằng trong 10 năm gần đây, theo cơ sở dữ liệu WipsGlobal.

Kem sữa dê

(Low-sugar goat milk ice cream and preparation method thereof)



Số bằng sáng chế: CN 103859136 A; ngày công bố: 18/06/2014; tác giả: Ma Yan, Chen Debin, Guan Chuyu, Wu Shuai; chủ bằng: Univ Shenyang Normal; địa chỉ: Trung Quốc.

Sáng chế đề cập đến loại kem làm từ sữa dê có hàm lượng đường thấp. Thành phần nguyên liệu gồm: 70 - 73% sữa dê tươi, 8-10% đường trái cây, 10 - 15% isomaltoligosaccharides, 7 - 10% dầu dừa, 0,5 - 1% trứng tươi, 0,2 - 0,5% phụ gia

thực phẩm, 0,1 - 0,3% hương vani tự nhiên cô đặc.

Phương pháp làm kem gồm các bước: khử mùi đặc trưng của sữa dê tươi, chuẩn bị hỗn hợp trứng, trộn nguyên liệu, khử trùng trong 15 phút, đun nhất, làm mát, ủ chín, thêm vani, làm đông và lưu trữ.

Kem sữa dê theo sáng chế không chứa nước, ít đường, ít béo với hàm lượng dinh dưỡng cao, thơm ngon, dễ sử dụng, rất tốt cho sức khỏe. □

Mì tươi sữa dê

(Fresh goat milk noodle and making method thereof)

Số bằng sáng chế: CN 102871049 A; ngày công bố: 16/01/2013; tác giả: Hong Kaixiang, Guo Linjia, Chen Fang, Hong Kaichun; chủ bằng: Hong Kaixiang; địa chỉ: Trung Quốc.

Mì là món ăn tiện lợi có nguồn gốc từ Trung Quốc. Để làm mì, người ta thường nhào bột với nước, cán mỏng, cắt sợi, sau đó mang chiên hoặc trụng nước sôi. Sáng chế đề cập đến phương pháp mới tạo ra sợi mì có thành phần sữa dê tươi, kết hợp giá trị dinh dưỡng của sữa dê vào một trong những món ăn phổ biến nhất.

Sữa dê vắt trong ngày được thanh trùng trong 1-2 giờ, sau đó phun đều lên hỗn hợp bột mì trắng và bột đậu nành bằng phương pháp phun áp lực cao, lên men trong 20-30 phút, thêm phụ gia, nhào bột và qua máy cắt để tạo hình sợi mì. Nguyên liệu tính theo khối lượng gồm 100 phần bột mì, 2-3 phần sữa dê tươi, 2-3 phần bột đậu nành.

Phương pháp phun áp lực cao giúp bột bánh hấp thu sữa dê đồng nhất. Sợi mì tạo thành không chỉ có giá trị dinh dưỡng cao mà còn dai và thơm hơn. □

Sữa chua hương quýt

(A goat milk yoghurt having superior effective for diabetes and preparing method thereof)

Số bằng sáng chế: KR 2009-0119151 A; ngày công bố: 19/11/2009; tác giả: Ham Jun Sang, Jeong Seok Geun, Chae Hyun Seok...; chủ bằng: MGEN. Inc, địa chỉ: Hàn Quốc.

Nghiên cứu cho thấy các chất chống oxy hóa có trong cam, quýt không chỉ ngăn ngừa tiểu đường và các biến chứng của bệnh mà còn giảm mỡ máu hiệu quả. Sáng chế đề cập đến phương pháp sản xuất sữa chua từ sữa dê kết hợp với chiết xuất từ quýt có hương vị đặc sắc. Sữa chua theo sáng chế có tác dụng giảm đường huyết hiệu quả, nâng cao mức cholesterol HDL có lợi, giúp cơ thể cân đối, có thể sử dụng như liệu pháp dinh dưỡng bằng đường uống đơn giản cho người bệnh tiểu đường.

Nguyên liệu làm sữa chua (tính theo % khối lượng) ngoài sữa dê còn có 2-5% chiết xuất từ quýt, 2-5% oligosaccharide, 2-5% đường fructose. Bước đầu tiên trong quy trình là lên men sữa dê, sau đó thêm vào chiết xuất quýt, oligosaccharide và đường fructose rồi trộn đều. Ngoài công dụng nổi bật là phòng và điều trị tiểu đường, sữa chua theo sáng chế còn có thể sử dụng như thức uống giải khát làm đẹp da hoặc dùng cho người ăn kiêng. □

Bánh quy sữa dê

(Goat's milk cookie and making method)

Số bằng sáng chế: CN 103583639 A; ngày công bố: 19/02/2014; tác giả: Su Jianli; chủ bằng: Qingdao Wenchuang Tech Co Ltd; địa chỉ: Trung Quốc.

Sáng chế đề cập loại bánh quy làm từ sữa dê. Nguyên liệu gồm: sữa dê 10-20%, mật ong 10-20%, phô mai 20-50%, bơ shortening 5-10% và bột mì

15-40%. Thanh trùng sữa dê ở nhiệt độ từ 60-80°C trong 15-20 phút, sau đó khuấy đều với các nguyên liệu còn lại. Hỗn hợp được tạo hình, nướng bằng lò viba ở nhiệt độ 135-175°C trong 10-25 phút, sau đó để nguội ở nhiệt độ phòng.

Bánh quy theo sáng chế có độ giòn, vị ngọt với mùi thơm đặc biệt, có thể sử dụng như một sản phẩm bổ sung dinh dưỡng giàu axit amin, tốt cho sức khỏe. □

Bánh gạo ngải cứu

(Goat milk-mugwort rice crust)

Số bằng sáng chế: CN 103609635 A; ngày công bố: 10/11/2013; tác giả và chủ bằng: Wang Weihua. Inc, địa chỉ: Trung Quốc.

Sáng chế đề cập đến loại bánh nướng làm từ sữa dê có lớp vỏ gạo giòn và thành phần có ngải cứu. Sữa dê có công dụng dưỡng âm, bổ phổi, thanh nhiệt. Ngải cứu làm giảm ho, trị suyễn và kháng khuẩn. Riêng gạo rang còn được y học cổ truyền xem như một vị thuốc, giúp tăng cường tiêu hóa, trị đầy bụng, kém ăn.

Nguyên liệu làm bánh gồm: sữa dê 5-20%, ngải cứu 10-20%, gạo 60-80%.

Sữa dê thêm các enzym pectinase, cellulase và sodium ascorbate, khuấy đều và đun nóng đến 40-45°C, thủy phân trong 40-60 phút. Thân và lá ngải cứu tươi rửa sạch, đun sôi trong nước muối nồng độ 2-3% từ 3-5 phút, ngâm nước lạnh 15-30 phút, thêm pectinase, cellulase và sodium ascorbate, đun nóng đến 40-45°C, thủy phân trong 40-60 phút. Gạo rửa sạch, hấp thành cơm, trộn với sữa dê và ngải cứu, sau đó ép lát dày 0,3-0,5 cm, cắt miếng cỡ 12x10 cm, nướng ở nhiệt độ 170-230°C.

Bánh gạo sữa dê theo sáng chế thơm mùi ngải cứu, có tác dụng kích thích sự thèm ăn và thúc đẩy quá trình tiêu hóa, phù hợp với mọi người ở mọi lứa tuổi. □

Phô mai sữa dê hạnh nhân

(Almond goat cheese and preparation method thereof)

Số bằng sáng chế: CN 103082018 A; ngày công bố: 05/05/2013; tác giả: Ma Jianjun, Wang Shoujing, Hu Peng,...; chủ bằng: Institute of Animal Science and Veterinary Medicine, Shandong Academy of Agricultural Sciences. Inc, địa chỉ: Trung Quốc.

Phô mai là món ăn làm từ sữa lên men có giá trị dinh dưỡng cao và bảo quản được lâu. Sáng chế đề cập đến phô mai làm từ sữa dê và hạnh nhân. Thành phần nguyên liệu làm phô mai (tính theo % khối lượng) gồm: 90-95% sữa dê tươi, 5-10% nước ép hạnh nhân, 1-15% vi khuẩn, 0,1-0,3% men dịch vị và 1-3% muối. Sữa dê được chọn phải là sữa dê tươi. Quả hạnh nhân được ép

và lọc lấy nước. Nếu chọn hạnh nhân khô, trước khi xử lý cần ngâm quả hạnh trong nước ít nhất 4 giờ.

Trộn sữa dê tươi với nước ép hạnh nhân, thanh trùng trong 15 giây ở 75°C, sau đó làm mát đến 32-36°C. Hỗn hợp được lên men, thêm vi khuẩn và men dịch vị. Sau khi đông tụ trong 15-20 phút, phô mai được nén ép để khử nước rồi nhúng vào nước muối 0-4°C. Sản phẩm được hút chân không, đóng gói, bảo quản lạnh ở 2-6°C và sử dụng được sau 6 tháng.

Phô mai dê hạnh nhân được làm với phương pháp đơn giản, béo, thơm, không có mùi khó chịu của sữa dê, giàu vitamin, acid linoleic, các nguyên tố vi lượng và nhiều thành phần dinh dưỡng khác. □

Bánh mì sữa dê

(Goat milk health-care bread)

Số bằng sáng chế: CN 103404557 A; ngày công bố: 04/08/2013; tác giả và chủ bằng: Liu Haiyan; địa chỉ: Trung Quốc.

Sáng chế đề cập đến phương pháp làm bánh mì sữa dê có thành phần chiết xuất từ tre, tốt cho sức khỏe. Nguyên liệu làm bánh bao gồm: sữa dê 25-45 phần, nước lá tre 20-30 phần, bột mì 70-100 phần, bột sữa 3-6 phần, đường cát trắng 3-5 phần, mật ong 1-2 phần, dầu thực vật 2-4 phần, nấm men khô 0,6-1 phần và nước.



Quá trình làm bánh qua các bước:

- **Chuẩn bị sữa dê:** làm sạch, đun nóng đến 42-45°C, thủy phân trong 50-70 phút.
- **Chuẩn bị nước lá tre:** lá tre dài 5-16 cm, rửa sạch, nghiền, thêm nước và ép lấy nước.
- **Chuẩn bị bột:** cho bột mì, bột sữa, đường và nấm men vào máy trộn bột trong 3-5 phút, sau đó thêm sữa dê, nước lá tre, mật ong và nước vào khuấy đều liên tục 5-10 phút, tiếp tục thêm dầu thực vật, khuấy tiếp 3-8 phút ở nhiệt độ 25-28°C.
- **Lên men bột:** ở nhiệt độ 25-30°C, độ ẩm 80-90% trong 2-4 giờ.
- **Chia bột thành từng phần** và tạo hình mong muốn.
- **Lên men lần 2:** ở nhiệt độ 35-38°C, độ ẩm 85-95% trong 1-2 giờ.
- Nướng bánh và đóng gói trong môi trường vô trùng.

Bánh mì sữa dê theo sáng chế có ruột mịn, hương lá tre độc đáo, thơm ngon, giàu protein thực vật, vitamin và chất xơ, giúp giảm mỡ máu, cải thiện trí nhớ và giấc ngủ. Ngoài ra, lá tre còn được chứng minh có tác dụng thanh nhiệt, tiêu đàm, lợi tiểu. Sản phẩm bánh mì sữa dê có chiết xuất từ tre có thể giúp người dân nông thôn tận dụng cây tre để cải thiện thu nhập. □