



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 102423048 B

(45) 授权公告日 2015.06.17

(21) 申请号 201110429926.9

审查员 朱荟彬

(22) 申请日 2011.12.20

(73) 专利权人 贵州华力农化工程有限公司
地址 554300 贵州省铜仁市沿江路 36 号

(72) 发明人 胡秋云

(74) 专利代理机构 北京路浩知识产权代理有限公司 11002
代理人 王朋飞 王加岭

(51) Int. Cl.

A23L 1/214(2006.01)

(56) 对比文件

CN 101341961 A, 2009.01.14, 全文.

CN 1274537 A, 2000.11.29, 全文.

CN 101084783 A, 2007.12.12, 全文.

王卫等. 红薯营养方便粉丝加工工艺研究. 《成都大学学报(自然科学版)》. 2008, 第 27 卷(第 2 期), 99-101 页.

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种葛根烹饪粉丝的加工工艺

(57) 摘要

本发明公开了一种葛根烹饪粉丝的加工工艺,具体加工步骤为配料调浆→自熟成型→冷冻老化→解冻松丝→洗涤脱水→称量成型→干燥检验→包装,本发明所述的葛根烹饪粉丝的加工工艺,适用于葛根烹饪粉丝的规模化生产,实现了产业化经营,大大提高了生产效率;采用本方法制得的葛根烹饪粉丝,粉丝纯净透明、柔软滋润、鲜香可口,营养价值高,这种粉丝通过非油炸工艺加工,属低糖(低于0.2%)、低脂肪(低于0.2%)、低热能天然食品,具有去油腻、减肥胖、润肌肤、美容颜等多种保健作用。

1. 一种葛根烹饪粉丝的加工工艺,其特征在於具体加工步骤如下:

(1) 配料调浆:将检验合格的葛根淀粉按工艺要求,计量配料,进入调浆系统调制成均匀的浆液,浆液浓度 27%;

(2) 自熟成型:将调制均匀的浆液,送到自熟式成型机,控制成型温度在 94℃,使粉丝的熟化程度达到 98%以上;

(3) 冷冻老化:将熟化的粉丝自然冷却至室温,然后送入冷冻库,冷冻老化要求冷冻温度在 -14℃ 以下,粉丝内部游离水分全部结晶析出,冷冻时间控制在 8 小时;

(4) 解冻松丝:将冻透的粉丝块送进解冻槽解冻,解冻后进入松丝机,使粉丝完全分离,无粘连及并条;

(5) 洗涤脱水:解冻的粉丝进入洗涤机洗涤,祛除粉丝表面粘性物质,送入脱水设备,脱去表面水分,达到用手抓粉丝不粘连,无水分;

(6) 称量成型:将湿粉丝准确称量后置入干燥模合成型;

(7) 干燥检验:湿粉丝进入自动隧道链合干燥机,控制干燥温度在 50℃,干燥的粉饼经检验合格进入包装工序;

(8) 包装:合格的粉饼配汤料经枕式包装或者碗式包装机包装,检验合格为成品。

一种葛根烹饪粉丝的加工工艺

技术领域

[0001] 本发明涉及一种葛根烹饪粉丝的加工工艺,属于食品加工技术领域。

背景技术

[0002] 葛根被国家卫生部正式认定“既是食品又是药品”的山地植物,葛根含有葛根素、异黄酮、钙、铁、锌和硒等多种微量元素,经常食用葛根,可止渴、开胃、下食、利大小便、解酒、去烦热、压丹石、敷小儿热疮。贵州野葛绿色自然、气味清香、口味纯正、对人体降压、降脂、除火、心脑血管微循环功能和女性丰胸美容养颜有明显的调理作用,现有的葛根粉丝在生产过程中需添加防腐剂等化学物质,这种粉丝营养流失严重,筋度差,不易食用,保健功能大大降低。

发明内容

[0003] 本发明的目的是为了克服现有技术的不足,提供一种葛根烹饪粉丝的加工工艺,解决葛根制作食品加工的技术难题,以方便食用。

[0004] 本发明的具体加工步骤如下:

[0005] (1) 配料调浆:将检验合格的葛根淀粉按工艺要求,计量配料,进入调浆系统调制均匀浆液,浆液浓度 27%。

[0006] (2) 自熟成型:将调制均匀的浆液,送到自熟式成型机,控制成型温度在 94℃,使粉丝的熟化程度达到 98%以上。

[0007] (3) 冷冻老化:将熟化的粉丝自然冷却至室温,然后送入冷冻库,冷冻老化要求冷冻温度在 -14℃ 以下,粉丝内部游离水分全部结晶析出,冷冻时间控制在 8 小时。

[0008] (4) 解冻松丝:将冻透的粉丝块送进解冻槽解冻,解冻后进入松丝机,使粉丝完全分离,无粘连及并条。

[0009] (5) 洗涤脱水:解冻的粉丝进入洗涤机洗涤,祛除粉丝表面粘性物质,送入脱水设备,脱去表面水分,达到用手抓粉丝不粘连,无水分。

[0010] (6) 称量成型:将湿粉丝准确称量后置入干燥模合成型。

[0011] (7) 干燥检验:湿粉丝进入自动隧道链合干燥机,控制干燥温度在 50℃,干燥的粉饼经检验合格进入包装工序。

[0012] (8) 包装:合格的粉饼配汤料经枕式包装或者碗式包装机包装,检验合格为成品。

[0013] 与现有技术相比,本发明达到的技术效果为本发明所述的葛根烹饪粉丝的加工工艺,适用于葛根烹饪粉丝的规模化生产,实现了产业化经营,大大提高了生产效率;采用本方法制得的葛根烹饪粉丝,粉丝纯净透明、柔软滋润、鲜香可口,营养价值高,这种粉丝通过非油炸工艺加工,属低糖(低于 0.2%)、低脂肪(低于 0.2%)、低热能天然食品,具有去油腻、减肥胖、润肌肤、美容颜等多种保健作用。

具体实施方式

[0014] 为了加深对本发明的理解,下面结合实施例对本发明作进一步详细的描述,该实施例仅用于解释本发明,并不构成对本发明保护范围的限定,凡在本发明的精神和原则之内所作的任何修改、等同替换和改进等,均应包含在本发明的保护范围之内。

[0015] 本发明葛根烹饪粉丝,以葛根精制淀粉为原料,采用现代高新技术加工而成。

[0016] 本发明的具体加工步骤如下:

[0017] (1) 配料调浆:将检验合格的葛根淀粉按工艺要求,计量配料,进入调浆系统调制均匀浆液,浆液浓度 27%。

[0018] (2) 自熟成型:将调制均匀的浆液,送到自熟式成型机,控制成型温度在 94℃,使粉丝的熟化程度达到 98% 以上。

[0019] (3) 冷冻老化:将熟化的粉丝自然冷却至室温,然后送入冷冻库,冷冻老化要求冷冻温度在 -14℃ 以下,粉丝内部游离水分全部结晶析出,冷冻时间控制在 8 小时。

[0020] (4) 解冻松丝:将冻透的粉丝块送进解冻槽解冻,解冻后进入松丝机,使粉丝完全分离,无粘连及并条。

[0021] (5) 洗涤脱水:解冻的粉丝进入洗涤机洗涤,祛除粉丝表面粘性物质,送入脱水设备,脱去表面水分,达到用手抓粉丝不粘连,无水分。

[0022] (6) 称量成型:将湿粉丝准确称量后置入干燥模成型。

[0023] (7) 干燥检验:湿粉丝进入自动隧道链合干燥机,控制干燥温度在 50℃,干燥的粉饼经检验合格进入包装工序。

[0024] (8) 包装:合格的粉饼配汤料经枕式包装或者碗式包装机包装,检验合格为成品。