



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102599417 A

(43) 申请公布日 2012. 07. 25

(21) 申请号 201110024398. 9

(22) 申请日 2011. 01. 21

(71) 申请人 重庆麦香玉美食发展有限公司

地址 400038 重庆市九龙坡区科创路 6 号附
2 号

(72) 发明人 黄焱龙

(74) 专利代理机构 北京集佳知识产权代理有限
公司 11227

代理人 逯长明

(51) Int. Cl.

A23L 1/16 (2006. 01)

A23L 1/29 (2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 5 页

(54) 发明名称

杂粮挂面

(57) 摘要

本发明提供了一种杂粮挂面,包括:90~100重量份的小麦面粉;2~10重量份的玉米粉;2~10重量份的红薯粉;所述杂粮挂面的厚度为0.3mm~1.2mm。与现有技术相比,本发明提供的杂粮挂面由小麦面粉、玉米粉和红薯粉制作得到,其营养丰富而且全面。另外,红薯粉和玉米粉的添加降低了挂面的粘性,能够制作出厚度为0.3mm~1.2mm、较易煮熟的挂面,不仅节省能源,而且不易发生糊水、断条等影响食用的现象。

1. 一种杂粮挂面,包括:
90 ~ 100 重量份的小麦面粉;
2 ~ 10 重量份的玉米粉;
2 ~ 10 重量份的红薯粉;
所述杂粮挂面的厚度为 0.3mm ~ 1.2mm。
2. 根据权利要求 1 所述的杂粮挂面,其特征在于,包括:
95 ~ 100 重量份的小麦面粉;
3 ~ 7 重量份的玉米粉;
3 ~ 7 重量份的红薯粉。
3. 根据权利要求 1 所述的杂粮挂面,其特征在于,包括:
100 重量份的小麦面粉;
3 重量份的玉米粉;
3 重量份的红薯粉。
4. 根据权利要求 1 ~ 3 任意一项所述的杂粮挂面,其特征在于,还包括:
0.2 ~ 0.6 重量份的食用碱。
5. 根据权利要求 4 所述的杂粮挂面,其特征在于,包括 0.2 ~ 0.4 重量份的食用碱。
6. 根据权利要求 5 所述的杂粮挂面,其特征在于,包括 0.3 重量份的食用碱。
7. 根据权利要求 1 所述的杂粮挂面,其特征在于,所述挂面的厚度为 0.3mm ~ 1.0mm。
8. 根据权利要求 7 所述的杂粮挂面,其特征在于,所述挂面的厚度为 0.4mm ~ 0.8mm。

杂粮挂面

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,尤其涉及一种杂粮挂面。

背景技术

[0002] 面条是一种较受欢迎的传统食品,但是面条的保质期短,需要现吃现做,挂面是一种将面条干燥后得到的面食制品,其由于具有面条的口感和营养,而且具有保质期长、方便食用等特点而受到广泛欢迎。

[0003] 为了增加小麦面粉制作的挂面的口感,现有技术已经公开了多种添加有其他成分的挂面,如公开号为 CN1146293A 的中国专利文献公开了一种蔬菜挂面,由新鲜蔬菜汁、面粉和蛋清为材料制成,其中,新鲜蔬菜汁为新鲜蔬菜经压榨获得的汁水或者为汁水和菜渣的混合物,该蔬菜挂面色、香、味俱全,营养丰富,维生素含量尤其丰富。申请号为 99124923.2 的中国专利文献公开了一种特味挂面,以小麦面粉为主料,然后选用其他米类或豆类食品中的一种或两种以上为配料混合配制,首先将配料进行膨化加工,得到膨化物,将所述膨化物与水混合,调制糊状后与小麦面粉混合和面,通过常规工艺得到挂面,这种特味挂面具有营养丰富、口感较好的优点。

[0004] 在小麦面粉中添加蔬菜汁、蛋清、膨化米类或膨化豆类等成分可以增加挂面的口感和营养,但是这种挂面不具有重点增加特定营养成分的特点。申请号为 200910114959.7 的中国专利文献公开了一种富硒挂面,由富硒小麦粉、荞麦粉、玉米粉、小米粉、菠菜粉、鲜鸡蛋和碘盐经混合、搅拌、压制、烘干、切断、折叠成型等处理后得到,该富硒挂面富含人体必需的微量元素硒,能够起到补硒的作用。申请号为 200910084966.5 的中国专利文献公开了一种黄精挂面,由黄精粉、小麦特精粉、小麦胚芽粉和碳酸钠经混合、搅拌、和面、熟化、压制、切条、经干、冷却、灭菌等工艺后得到,该黄精挂面保存了黄精原料的有益成分,能够补充人体内所需养分。

[0005] 随着健康养生观念的兴起,含有粗粮的挂面由于具有食疗、保健作用而成为研究热点。如申请号为 200910065245.1 的中国专利文献公开了一种玉米挂面,该挂面以具有降血压、降血脂、抗动脉硬化、预防肠癌等药效和养颜美容、延缓衰老等保健功效的玉米为原料,通过添加黄豆粉制作而成,该挂面虽然具有较好的保健功效,但是该挂面不易煮熟,容易出现糊水、断条等现象,影响食用。

发明内容

[0006] 有鉴于此,本发明要解决的技术问题在于提供一种杂粮挂面,本发明提供的杂粮挂面不仅营养丰富、口感劲道,而且易熟、不易发生糊水、断条等现象。

[0007] 本发明提供了一种杂粮挂面,包括:

[0008] 90 ~ 100 重量份的小麦面粉;

[0009] 2 ~ 10 重量份的玉米粉;

[0010] 2 ~ 10 重量份的红薯粉;

[0011] 所述杂粮挂面的厚度为 0.3mm ~ 1.2mm。

[0012] 优选的,包括:

[0013] 95 ~ 100 重量份的小麦面粉;

[0014] 3 ~ 7 重量份的玉米粉;

[0015] 3 ~ 7 重量份的红薯粉。

[0016] 优选的,包括:

[0017] 100 重量份的小麦面粉;

[0018] 3 重量份的玉米粉;

[0019] 3 重量份的红薯粉。

[0020] 优选的,还包括:

[0021] 0.2 ~ 0.6 重量份的食用碱。

[0022] 优选的,包括 0.2 ~ 0.4 重量份的食用碱。

[0023] 优选的,包括 0.3 重量份的食用碱。

[0024] 优选的,所述挂面的厚度为 0.3mm ~ 1.0mm。

[0025] 优选的,所述挂面的厚度为 0.4mm ~ 0.8mm。

[0026] 与现有技术相比,本发明提供的杂粮挂面由 90 ~ 100 重量份的小麦面粉、2 ~ 10 重量份的玉米粉和 2 ~ 10 重量份的红薯粉制作而成,其厚度为 0.3mm ~ 1.2mm。其中,小麦面粉是所述杂粮挂面的主要成分,富含淀粉、蛋白质、维生素和钙、铁、磷、钾、镁等矿物质,有养心益肾、健脾厚肠、除热止渴的功效;玉米中含有丰富的不饱和脂肪酸、维生素和矿物质,不仅具有较高的营养价值,而且具有较好的保健作用;红薯含有丰富的淀粉、膳食纤维、维生素、微量元素和亚油酸等,具有较高的营养价值和保健价值,因此,由小麦面粉、玉米粉和红薯粉制作得到的杂粮挂面营养丰富全面。另外,红薯粉和玉米粉的添加降低了挂面的粘性,能够制作出厚度为 0.3mm ~ 1.2mm、较易煮熟的挂面,不仅节省能源,而且不易发生糊水、断条等影响食用的现象。

具体实施方式

[0027] 本发明提供了一种杂粮挂面,包括:

[0028] 90 ~ 100 重量份的小麦面粉;

[0029] 2 ~ 10 重量份的玉米粉;

[0030] 2 ~ 10 重量份的红薯粉;

[0031] 所述杂粮挂面的厚度为 0.3mm ~ 1.2mm。

[0032] 小麦面粉是本发明提供的杂粮挂面的主要成分,也是人们日常生活中食用较多的粮食制品。小麦面粉富含淀粉、蛋白质、脂肪、维生素和钙、铁、磷、钾、镁等矿物质,能够提供丰富的营养物质;另外,小麦味甘、性凉,具有养心益肾、健脾厚肠、除热止渴的功效。所述小麦面粉的含量为 90 ~ 100 重量份,优选为 95 ~ 100 重量份,更优选为 100 重量份。

[0033] 在本发明中,所述玉米粉是指玉米经过干燥、粉碎等粗加工处理后得到的粉末状玉米,也叫玉米面,其粒径优选为 100 目以上,更优选为 150 目以上。玉米中亚油酸等不饱和脂肪酸、维生素 E 等维生素、钙、硒等矿物质含量均较为丰富,还含有核黄素、叶黄素等物质,不仅能够提供丰富的营养,而且具有良好的保健作用,如可预防心脏病和癌症、促进细

胞分裂、延缓衰老、降低血清胆固醇、防止皮肤病变、减轻动脉硬化和脑功能衰退、增强脑力和记忆力等。所述玉米粉的含量为 2 ~ 10 重量份,优选为 3 ~ 7 重量份,更优选为 3 重量份。

[0034] 在本发明中,所述红薯粉是指红薯经过干燥、粉碎等粗加工处理后得到的粉末状红薯,也叫红薯面,其粒径优选为 100 目以上,更优选为 150 目以上。红薯含有丰富的淀粉、膳食纤维、胡萝卜素、维生素、亚油酸和钾、铁、铜、硒、钙等微量元素,营养价值和保健价值都很高,如红薯能够刺激肠道、增强蠕动、通便排毒,不仅能够防治便秘,而且有利于减肥、健美。所述红薯粉的含量为 2 ~ 10 重量份,优选为 3 ~ 7 重量份,更优选为 3 重量份。

[0035] 本发明提供的杂粮挂面以小麦面粉为主,韧性较好,口感劲道;向其中添加含有膳食纤维的玉米粉和红薯粉后,不仅增加了挂面的营养成分,而且降低挂面的粘性,在压皮时面皮不易粘在压皮机器上,从而能够制作出厚度较薄的挂面,厚度较薄的挂面容易煮熟,由于煮熟需要的时间较短,能够节省能源。另外,玉米粉和红薯粉的添加使得杂粮挂面中纤维含量有所增加,加之水煮时间较短,因此挂面不易发生糊水、断条等现象。在本发明中,所述杂粮挂面的厚度为 0.3mm ~ 1.2mm,优选为 0.3mm ~ 1.0mm,更优选为 0.4mm ~ 0.8mm。

[0036] 为了得到厚度较薄的挂面,需要保持挂面韧性的同时降低其粘性,因此,小麦面粉、玉米粉和红薯粉的含量比例应该满足上述要求。玉米粉和红薯粉含量过高时,得到的挂面的粘性过低,难以成团,不利于挂面的制作;同时,其韧性也相应降低,口感不劲道;玉米粉和红薯粉含量过低时,得到的挂面的韧性虽然较高,但是营养成分增加不明显,粘度降低较少,压皮时易粘在压皮机上,难以制作出较薄的挂面,从而不易煮熟,不仅浪费能源,而且容易发生糊水、断条等现象。

[0037] 为了使所述杂粮挂面更易消化,所述杂粮挂面中优选还包括 0.2 ~ 0.6 重量份的食用碱。食用碱虽然本身不含营养成分,但是具有去湿热、化食滞、解毒制酸的作用,能够促进挂面在人体内的消化和吸收。所述食用碱的含量优选为 0.2 ~ 0.4 重量份,更优选为 0.3 重量份。

[0038] 本发明对所述杂粮挂面的制作方法没有特殊限制,将小麦面粉、玉米粉和红薯粉与水混合和面,经压皮、切条、烘干等本领域技术人员熟知的工艺处理后即可得到杂粮挂面。

[0039] 与现有技术相比,本发明提供的杂粮挂面由 90 ~ 100 重量份的小麦面粉、2 ~ 10 重量份的玉米粉和 2 ~ 10 重量份的红薯粉制作而成,其厚度为 0.3mm ~ 1.2mm。其中,小麦面粉是所述杂粮挂面的主要成分,富含淀粉、蛋白质、维生素和钙、铁、磷、钾、镁等矿物质,有养心益肾、健脾厚肠、除热止渴的功效;玉米中含有丰富的不饱和脂肪酸、维生素和矿物质,不仅具有较高的营养价值,而且具有较好的保健作用;红薯含有丰富的淀粉、膳食纤维、维生素、微量元素和亚油酸等,具有较高的营养价值和保健价值,因此,由小麦面粉、玉米粉和红薯粉制作得到的杂粮挂面营养丰富全面。另外,红薯粉和玉米粉的添加降低了挂面的粘性,能够制作出厚度为 0.3mm ~ 1.2mm、较易煮熟的挂面,不仅节省能源,而且不易发生糊水、断条等影响食用的现象。

[0040] 为了进一步说明本发明,以下结合实施例对本发明提供的杂粮挂面进行详细描述。

[0041] 以下实施例及比较例中各原料均为市售产品。

[0042] 实施例 1

[0043] 将 100kg 小麦面粉、10kg 玉米粉和 10kg 红薯粉混合均匀后,加水和面;将得到的面团经多次压皮,得到厚度为 1.0mm 的面皮,将所述面皮切条、烘干后得到杂粮挂面。

[0044] 实施例 2

[0045] 将 90kg 小麦面粉、5kg 玉米粉和 5kg 红薯粉混合均匀后,加水和面;将得到的面团经多次压皮,得到厚度为 0.8mm 的面皮,将所述面皮切条、烘干后得到杂粮挂面。

[0046] 实施例 3

[0047] 将 100kg 小麦面粉、3kg 玉米粉和 3kg 红薯粉混合均匀后,加水和面;将得到的面团经多次压皮,得到厚度为 0.5mm 的面皮,将所述面皮切条、烘干后得到杂粮挂面。

[0048] 实施例 4

[0049] 将 95kg 小麦面粉、5kg 玉米粉和 5kg 红薯粉混合均匀后,加水和面;将得到的面团经多次压皮,得到厚度为 0.8mm 的面皮,将所述面皮切条、烘干后得到杂粮挂面。

[0050] 比较例 1

[0051] 将 90kg 小麦面粉、30kg 玉米粉和 30kg 红薯粉混合均匀后,加水和面;将得到的面团经多次压皮,得到厚度为 2mm 的面皮,将所述面皮切条、烘干后得到杂粮挂面。

[0052] 在上述压皮过程中,当厚度低于 2mm 时,面皮会出现断裂等不成团现象,无法得到挂面。

[0053] 比较例 2

[0054] 将 90kg 小麦面粉、0.5kg 玉米粉和 0.3kg 红薯粉混合均匀后,加水和面;将得到的面团经多次压皮,得到厚度为 1mm 的面皮,将所述面皮切条、烘干后得到杂粮挂面。

[0055] 在上述压皮过程中,当厚度低于 1mm 时,面皮会粘在压皮机上,出现破裂等情况。

[0056] 实施例 5

[0057] 将实施例 3、比较例 1 和比较例 2 制备的挂面分别在沸水中煮 2min、3min 和 5min,分别记录挂面的外观、口感以及面汤的外观,结果参见表 1,表 1 为本发明实施例及比较例提供的挂面易熟性实验结果。

[0058] 表 1 本发明实施例及比较例提供的挂面易熟性实验结果

[0059]

项目	2min	3min	5min	
实施例 3	外观	洁白、晶莹、无断条	洁白、晶莹、少量断条	—
	口感	劲道、光滑、柔韧	劲道、光滑、柔韧	—
	面汤	清亮	略有浑浊	—
比较例 1	外观	洁白	洁白、粘软、少量断条	洁白、粘软、大量断条
	口感	夹生	夹生	粘软、不劲道
	面汤	略有浑浊	较为浑浊	浑浊
比较例 2	外观	洁白、晶莹、少量断条	洁白、晶莹、大量断条	—
	口感	光滑、略有夹生	劲道、光滑、柔韧	—
	面汤	清亮	略有浑浊	—

[0060] 由表 1 可知,本发明实施例 3 提供的杂粮挂面 2min 即可煮熟,不易发生断条、糊水等现象,煮后的面汤清亮;该杂粮挂面口感劲道、光滑、柔韧,有嚼劲,适口性较好;而比较例 1 提供的玉米粉和红薯粉含量较高的杂粮挂面 5min 才能煮熟,会发生断条、糊水等现象,口感粘软、不劲道;比较例 2 提供的玉米粉和红薯粉含量较低的杂粮挂面 3min 可煮熟,但是会发生断条、糊水等现象。

[0061] 由此可见,本发明提供的杂粮挂面不仅营养丰富、口感劲道,而且 2min 内即可煮熟,能够节省能源。

[0062] 以上所述仅是本发明的优选实施方式,应当指出,对于本技术领域的普通技术人员来说,在不脱离本发明原理的前提下,还可以做出若干改进和润饰,这些改进和润饰也应视为本发明的保护范围。