



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105341105 A

(43) 申请公布日 2016.02.24

(21) 申请号 201510824072.2

(22) 申请日 2015.11.24

(71) 申请人 江门市美合食品有限公司

地址 529100 广东省江门市新会区会城侨兴
北路 28 号 201

(72) 发明人 徐显琦

(74) 专利代理机构 广州新诺专利商标事务所有
限公司 44100

代理人 华辉

(51) Int. Cl.

A21D 13/08(2006.01)

A21D 2/36(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种山药燕麦饼干

(57) 摘要

本发明涉及食品领域,具体地公开了一种山药燕麦饼干,所述饼干由以下重量份的原料制成:面粉 80、山药肉 20~50、燕麦片 20、膨松剂 0.5~3、甜味剂 15~30、油脂 20~50、水 20~50。本发明的有益效果为:利用山药肉制作饼干,综合了山药香甜的口感和饼干的酥脆,同时减少了饼干中糖的加入,减少热量。通过加入山药肉,使本发明的饼干含有大量膳食纤维,利于消化、防治便秘,非常适宜于肥胖人群食用。

1. 一种山药燕麦饼干,其特征在于,所述饼干由以下重量份的原料制成:面粉 80、山药肉 20 ~ 50、燕麦片 20、膨松剂 0.5 ~ 3、甜味剂 15 ~ 30、油脂 20 ~ 50、水 20 ~ 50。

2. 根据权利要求 1 所述的山药燕麦饼干,其特征在于,所述面粉为小麦粉。

3. 根据权利要求 1 所述的山药燕麦饼干,其特征在于,所述山药肉为米粒状。

4. 根据权利要求 3 所述的山药燕麦饼干,其特征在于,所述山药肉的加工方法为:将山药加工成粒径为 3-8mm 的米粒状,清洗,烘干至其含水量低于 40%。

5. 根据权利要求 1 所述的山药燕麦饼干,其特征在于,所述膨松剂选自小苏打、泡打粉、酵母、焦亚硫酸钠、焦磷酸二氢二钠中的一种或几种。

6. 根据权利要求 1 所述的山药燕麦饼干,其特征在于,所述油脂选自黄油、牛油、猪油、起酥油、食用植物油中的一种或几种。

7. 根据权利要求 6 所述的山药燕麦饼干,其特征在于,所述植物油选自椰子油、棕榈油、橄榄油、色拉油、花生油、茶籽油、豆油、芝麻油中的一种或几种。

8. 根据权利要求 1 所述的山药燕麦饼干,其特征在于,在饼干的单片之间涂有巧克力酱、果酱或其他调味酱制成夹心饼干或装饰饼干。

9. 权利要求 1-8 中任一条所述的山药燕麦饼干的制作方法,包括以下步骤:

(1) 山药预处理:将山药加工成粒径为 3-8mm 的米粒状,清洗,烘干至其含水量低于 40%。

(2) 调制面团:按照所述配方称取各原料,将甜味剂、油脂、膨松剂和水混合加入搅拌机中拌匀,再将山药肉、燕麦片和面粉初步混合后加入搅拌机,继续搅拌至充分混均,备用;

(3) 辊轧成形:经成型机制作各种形状饼干生坯;

(4) 烘焙:将饼干送入烘焙机烘烤;

(5) 喷油、冷却;

(6) 包装。

一种山药燕麦饼干

技术领域

[0001] 本发明涉及食品领域,具体地公开了一种山药燕麦饼干。

背景技术

[0002] 饼干是人们日常生活中喜食的方便食品,传统饼干多以面粉为主料配以白砂糖、油脂等为辅料,甜味偏重,易致肥胖,糖分还会侵蚀牙齿,随着人们生活水平的不断提高和保健意识的加强,功能型饼干将成为今后饼干产业的主流。

[0003] 燕麦含有人体所需的 8 种氨基酸与维生素 E,其含量亦高于大米与白面。燕麦还含有维生素 B1、B2 与叶酸,以及钙、磷、铁、锌、锰等多种矿物质与微量元素。燕麦不但营养成分丰富,而且营养价值极高,已被列为保健食品。燕麦味甘性温,能补虚止汗。燕麦所含亚麻油酸是人体最重要的必须脂肪酸,它能维持人体正常的新陈代谢活动,同时又是合成前列腺素的必要成分,对维护人体的性机能亦有重要作用。燕麦所含不饱和脂肪酸与脂肪酸及可溶性纤维和皂甙素等,可以降低血液中胆固醇与甘油三酯的含量,既能调脂减肥,又可起到帮助降低血糖的作用。燕麦所含维生素 B1、B2、维生素 E 及叶酸等,可以改善血液循环,帮助消除疲劳,又有利于胎儿的生长发育。燕麦所含丰富的纤维素有润肠通便的作用,可以帮助老年人预防肠燥便秘,并有预防脑血管病的功效。燕麦所含钙、磷、铁、锌、锰等矿物质和微量元素,则能预防骨质疏松症,促进伤口愈合,以及防止发生贫血病等。

[0004] 山药具有滋养强壮,助消化,敛虚汗,止泻之功效,主治脾虚腹泻、肺虚咳嗽、糖尿病消渴、小便短频、遗精、妇女带下及消化不良的慢性肠炎。山药最适宜与灵芝搭配服用,具有防治糖尿病的作用。现有技术利用山药制备饼干等食品时,通常将其加工为粉状,这不能很好发挥山药肉的口感和味道。

发明内容

[0005] 为了解决上述技术问题,本发明提供了利用山药肉直接制备的山药燕麦饼干。

[0006] 本发明所采用的技术方案是:

[0007] 一种山药燕麦饼干,所述饼干由以下重量份的原料制成:面粉 80、山药肉 20~50、燕麦片 20、膨松剂 0.5-3、甜味剂 15~30、油脂 20~50、水 20~50。

[0008] 进一步地,所述面粉为小麦粉

[0009] 进一步地,所述山药肉为米粒状。

[0010] 进一步地,所述山药肉的加工方法为:将山药加工成粒径为 3-8mm 的米粒状,清洗,烘干至其含水量低于 40%。

[0011] 进一步地,所述膨松剂选自小苏打、泡打粉、酵母、焦亚硫酸钠、焦磷酸二氢二钠中的一种或几种。

[0012] 进一步地,所述油脂选自黄油、牛油、猪油、起酥油、食用植物油中的一种或几种。

[0013] 进一步地,所述植物油选自椰子油、棕榈油、橄榄油、色拉油、花生油、茶籽油、豆油、芝麻油中的一种或几种。

[0014] 进一步地,在饼干的单片之间涂有巧克力酱、果酱或其他调味酱制成夹心饼干或装饰饼干。

[0015] 本发明的内容还包括上述的山药燕麦饼干的制作方法,包括以下步骤:

[0016] (1) 山药预处理:将山药加工成粒径为 3-8mm 的米粒状,清洗,烘干至其含水量低于 40%。

[0017] (2) 调制面团:按照所述配方称取各原料,将甜味剂、油脂、膨松剂和水混合加入搅拌机中拌匀,再将山药肉、燕麦片和面粉初步混合后加入搅拌机,继续搅拌至充分混均,备用;

[0018] (3) 辊轧成形:经成型机制作各种形状饼干生坯;

[0019] (4) 烘焙:将饼干送入烘焙机烘烤;

[0020] (5) 喷油、冷却;

[0021] (6) 包装。

[0022] 本发明的有益效果为:利用山药肉制作饼干,综合了山药香甜的口感和饼干的酥脆,同时减少了饼干中糖的加入,减少热量。通过加入山药肉,使本发明的饼干含有大量膳食纤维,利于消化、防治便秘,非常适宜于肥胖人群食用。

[0023] 为了更好地理解和实施,下面详细说明本发明。

具体实施方式

[0024] 【实施例 1】

[0025] 本实施例的山药燕麦饼干由以下重量份的原料制成:小麦粉 100、山药肉 20~50、燕麦片 20、小苏打 0.5、蔗糖 30、黄油 50、水 50。

[0026] 本实施例的山药燕麦饼干的制备方法如下:

[0027] (1) 山药预处理:将山药加工成粒径为 3-8mm 的米粒状,清洗,烘干至其含水量低于 40%。

[0028] (2) 调制面团:按照所述配方称取各原料,将甜味剂、油脂、膨松剂和水混合加入搅拌机中拌匀,再将山药肉、燕麦片和面粉初步混合后加入搅拌机,继续搅拌至充分混均,备用;

[0029] (3) 辊轧成形:经成型机制作各种形状饼干生坯;

[0030] (4) 烘焙:将饼干送入烘焙机烘烤;

[0031] (5) 喷油、冷却;

[0032] (6) 包装。

[0033] 【实施例 2】

[0034] 本实施例的山药燕麦饼干由以下重量份的原料制成小麦粉 100、山药肉 50、泡打粉 3、蔗糖 15、棕榈油 50、水 20。

[0035] 本实施例的山药燕麦饼干制作方法有实施例 1 大体相同,其区别在于,由于山药使用量较高,因此需要将其加工成粒状以混合均匀。

[0036] 此外,由于本实施例中使用山药肉比例较高,因此其需要加入的糖分和水相对更少,其热量更低。

[0037] 本发明并不局限于上述实施方式,如果对本发明的各种改动或变形不脱离本发明

的精神和范围,倘若这些改动和变形属于本发明的权利要求和等同技术范围之内,则本发明也意图包含这些改动和变形。