



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106418185 A

(43)申请公布日 2017.02.22

(21)申请号 201610814191.4

(22)申请日 2016.08.30

(71)申请人 费纪遥

地址 313000 浙江省湖州市吴兴区城市之心71幢403

(72)发明人 费纪遥

(51)Int. Cl.

A23L 7/117(2016.01)

A23L 33/10(2016.01)

A23L 33/15(2016.01)

A23L 33/155(2016.01)

A23L 33/115(2016.01)

A23L 33/12(2016.01)

权利要求书2页 说明书6页

(54)发明名称

一种南瓜糯米饼及其制作方法

(57)摘要

本发明涉及一种南瓜糯米饼,也涉及一种以南瓜和糯米为主要原料的南瓜饼的制作方法,属于食品制作技术领域。南瓜糯米饼制作方法包括以下步骤:(1)将成熟南瓜去皮去瓤,切块,获得南瓜肉;(2)用水将食用碱10-20质量份完全溶解,获得食用碱水;(3)将糯米粉95-105质量份和南瓜肉90-100质量份放入蒸锅中,边搅拌边加入上述第2步骤的食用碱水,至形成均匀的南瓜糯米混合物;(4)将上述南瓜糯米混合物在蒸锅中加热,保持温度45-55℃,时间30-45分钟;(5)撒糖15-25质量份,搅拌揉团;(6)搓成圆球,然后按扁;(7)蒸10-15分钟。本发明采用以上配方所制作而成的南瓜糯米饼,食用营养健康,肉质鲜嫩、香味浓郁,且易消化吸收,老少兼宜。

1. 一种南瓜糯米饼,其特征在于原料按重量份包括:糯米粉95-105份、南瓜肉90-100份、食用糖15-25份、食用碱10-20份。

2. 根据权利要求1所述的一种南瓜糯米饼,其特征在于:南瓜糯米饼中含有复合维生素3-7份;

所述复合维生素各组分含量如下(/1000g):维生素A 800-900万IU、维生素B1 1-2.5g、维生素B2 3.5-4g、维生素B6 0.5-2g、维生素B12 1-3g、维生素D3 350-500万IU、维生素E 0.1-0.5万IU、维生素K3 0.5-2g、叶酸0.1-0.3g。

3. 根据权利要求2所述的一种南瓜糯米饼,其特征在于:南瓜糯米饼中按重量份还包括亚麻籽油6-10份、微藻油3-4份、卵磷脂6-10份。

4. 根据权利要求3所述的一种南瓜糯米饼,其特征在于:南瓜糯米饼中按重量份还包括复合酶0.01-0.03份、DHA 2-8份、ARA 1-3份、燕麦粉5-15份、大豆6-8份、酪蛋白酸钠3-10份、全脂乳粉1-4份、麦芽糊精5-18份、单硬脂酸甘油酯2-6份。

5. 根据权利要求4所述的一种南瓜糯米饼,其特征在于:所述复合酶由 α -淀粉酶和中性蛋白酶组成,所述 α -淀粉酶的添加量是0.005-0.015份,所述中性蛋白酶的添加量是0.005-0.015份。

6. 根据权利要求5所述的一种南瓜糯米饼,其特征在于:原料按重量份包括:糯米粉95-105份、南瓜肉90-100份、木瓜肉20-30份、食用糖15-25份、食用碱10-20份。

7. 一种南瓜糯米饼的制作方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 将成熟南瓜去皮去瓢,切块,获得南瓜肉;

(2) 用水将食用碱10-20质量份完全溶解,获得食用碱水;

(3) 将糯米粉95-105质量份和经上述处理的南瓜肉90-100质量份放入蒸锅中,边搅拌边加入上述第2步骤的食用碱水,至形成均匀的南瓜糯米混合物;

(4) 将上述南瓜糯米混合物在蒸锅中加热,保持温度45-55℃,时间30-45分钟;

(5) 将出锅的南瓜糯米混合物表面均匀撒上食用糖15-25质量份,搅拌揉成均匀的南瓜糯米面团;

(6) 将上述南瓜糯米面团搓成所需大小的圆球,然后按扁成圆饼状面团;

(7) 最后将圆饼状面团放入蒸锅中隔水蒸10-15分钟,即可出锅。

8. 根据权利要求7所述的一种南瓜糯米饼的制作方法,其特征在于:在所述步骤(3)加入食用碱水后,依次序加入亚麻籽油、微藻油和卵磷脂后加入煎液,待煎物原料按重量份包括燕麦粉5-15份、大豆6-8份、酪蛋白酸钠3-10份、全脂乳粉1-4份、麦芽糊精5-18份、单硬脂酸甘油酯2-6份,加3-5倍待煎物原料质量的去离子水煎煮4-5h,过滤,将滤过液用反渗透膜进行浓缩得到所述煎液。

9. 根据权利要求8所述的一种南瓜糯米饼的制作方法,其特征在于:所述待煎物原料用去离子水煎煮后,冷却至10-20℃后再进行过滤;所述步骤(3)还包括在加入煎液后加入依次序加入复合维生素3-7份、DHA 2-8份、ARA 1-3份、复合酶0.01-0.03份,搅拌10-15min。

10. 根据权利要求9所述的一种南瓜糯米饼的制作方法,其特征在于:所述方法还包括在步骤(4)之后,按质量份准备20-40份新鲜香蕉,将新鲜香蕉去皮后冷藏,然后与8-15份脱脂奶粉混合后打浆获得浆粉,将所得浆粉与出锅的南瓜糯米混合物搅拌揉制,然后再均匀撒上食用糖15-25质量份,再次搅拌揉成均匀的南瓜糯米面团;将上述南瓜糯米面团搓成所

需大小的圆球,然后按扁成圆饼状面团;最后将圆饼状面团放入蒸锅中隔水蒸10-15分钟,即可出锅。

一种南瓜糯米饼及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种南瓜糯米饼,也涉及一种以南瓜和糯米为主要原料的南瓜饼的制作方法,属于食品制作技术领域。

背景技术

[0002] 南瓜糯米饼是一种家喻户晓的传统糕点美食,其主要食材就是南瓜和糯米。

[0003] 南瓜为一年生葫芦科蔓生草本植物,南瓜果实有圆、扁圆、长圆、纺锤形或葫芦形,先端多凹陷,表面光滑或有瘤状突起和纵沟,成熟后有白霜。种皮灰白色或茶褐色,边缘明显粗糙。肉厚,黄白色,老熟后有特殊香气,味甜而面,不少地方称之为“饭瓜”。南瓜的主要成分是糖分,含有大量的作为维生素A的原料之一的胡萝卜素、膳食纤维以及维生素B₁、维生素B₂、维生素C和钙、铁、磷等微量元素,同时还富含含有防癌功效的蛋白酶成分。

[0004] 糯米是糯稻脱壳的米,在中国南方称为糯米。糯米含有蛋白质、脂肪、糖类、钙、磷、铁、维生素B₁、维生素B₂、烟酸及淀粉等,营养丰富,为温补强壮食品,具有补中益气,健脾养胃。糯米是制造粘性小吃,如粽、八宝粥、各式甜品的主要原料。

[0005] 传统的南瓜糯米饼主是以南瓜和糯米粉为主要食材,制作方法通常是将南瓜去掉皮,煮烂至南瓜泥,加糯米粉中搅拌揉成面团,再制作饼状,或蒸或煎或烙,营养价值丰富,口感中既有南瓜的“面”又有糯米的“黏”。

[0006] 但是由于糯米极柔黏,难以消化,脾胃虚弱者不宜多食;老人、小孩或病人更宜慎用。

发明内容

[0007] 本发明的目的是解决传统糯米南瓜饼因糯米极柔黏而不易消化,致使老人、小孩或病人等脾胃虚弱者不宜多食等的问题,旨在发明一种既能保留传统美味,又能使其中含有大量可消化吸收的大米多肽的糯米南瓜饼,提供一种充分利用南瓜和糯米的营养组分,采用超细粉碎、碱溶分散、酶法水解相结合,制作富含大量可消化吸收的大米多肽的糯米南瓜饼的方法。

[0008] 本发明的技术方案:一种南瓜糯米饼,原料按重量份包括:糯米粉95-105份、南瓜肉90-100份、食用糖15-25份、食用碱10-20份。

[0009] 作为优选,南瓜糯米饼中含有复合维生素3-7份;

[0010] 所述复合维生素各组分含量如下(/1000g):维生素A 800-900万IU、维生素B₁ 1-2.5g、维生素B₂ 3.5-4g、维生素B₆ 0.5-2g、维生素B₁₂ 1-3g、维生素D₃ 350-500万IU、维生素E 0.1-0.5万IU、维生素K₃ 0.5-2g、叶酸0.1-0.3g。

[0011] 作为优选,南瓜糯米饼中按重量份还包括亚麻籽油6-10份、微藻油3-4份、卵磷脂6-10份。

[0012] 发明人根据相似相溶原则以及亚麻籽油、微藻油、卵磷脂等物质性质进行大量的反复试验,最终确定该南瓜糯米饼的最佳含量与比例;使其能均匀的散布在南瓜糯米饼中

使其充分溶解,最大限度保留加热时易挥发、氢化营养物质的量。

[0013] 作为优选,南瓜糯米饼中按重量份还包括复合酶0.01-0.03份、DHA 2-8份、ARA 1-3份、燕麦粉5-15份、大豆6-8份、酪蛋白酸钠3-10份、全脂乳粉1-4份、麦芽糊精5-18份、单硬脂酸甘油酯2-6份。

[0014] DHA,二十二碳六烯酸,俗称脑黄金,是一种对人体非常重要的不饱和脂肪酸,属于Omega-3不饱和脂肪酸家族中的重要成员。DHA是神经系统细胞生长及维持的一种主要元素,是大脑和视网膜的重要构成成分,在人体大脑皮层中含量高达20%,在眼睛视网膜中所占比例最大,约占50%,因此,对胎婴儿智力和视力发育至关重要。ARA是花生四烯酸的缩写,属Omega-6族长链多元不饱和脂肪酸,对人体的视觉敏锐度和智力水平发展也起着重要作用。在幼儿时期ARA属于必需脂肪酸。但是在婴幼儿期,宝贝体内合成ARA的能力较低,因此对于正处于体格发育黄金期的宝贝来说,在食物中提供一定的ARA,会更有利于其体格的发育。

[0015] 作为优选,所述复合酶由 α -淀粉酶和中性蛋白酶组成,所述 α -淀粉酶的添加量是0.005-0.015份,所述中性蛋白酶的添加量是0.005-0.015份。

[0016] 优选地,一种南瓜糯米饼,原料按重量份包括:糯米粉95-105份、南瓜肉90-100份、木瓜肉20-30份、食用糖15-25份、食用碱10-20份。

[0017] 作为本发明一种南瓜糯米饼的制作方法,包括以下步骤:

[0018] (1) 将成熟南瓜去皮去瓤,切块,获得南瓜肉;

[0019] (2) 用水将食用碱10-20质量份完全溶解,获得食用碱水;

[0020] (3) 将糯米粉95-105质量份和经上述处理的南瓜肉90-100质量份放入蒸锅中,边搅拌边加入上述第2步骤的食用碱水,至形成均匀的南瓜糯米混合物;

[0021] (4) 将上述南瓜糯米混合物在蒸锅中加热,保持温度45-55℃,时间30-45分钟;

[0022] (5) 将出锅的南瓜糯米混合物表面均匀撒上食用糖15-25质量份,搅拌揉成均匀的南瓜糯米面团;

[0023] (6) 将上述南瓜糯米面团搓成所需大小的圆球,然后按扁成圆饼状面团;

[0024] (7) 最后将圆饼状面团放入蒸锅中隔水蒸10-15分钟,即可出锅。

[0025] 本发明的南瓜糯米饼及其制作方法,以南瓜、糯米为主要原料,口感好营养好且安全健康,尤其是本发明利用南瓜本身除了含有糖分,以及大量的作为维生素A的原料之一的胡萝卜素、膳食纤维以及维生素B₁、维生素B₂、维生素C和钙、铁、磷等微量元素,同时还富含蛋白酶碱的特点,利用酶碱原理,将糯米中的大米蛋白转化成米蛋白多肽,米蛋白多肽生物活性高,产品全溶于水,无过敏性,容易被人体消化吸收,克服了传统的南瓜糯米饼不易消化,特别对于脾胃虚弱者不宜多食的问题。

[0026] 大米多肽是大米蛋白质经蛋白酶作用后,再经特殊处理而得到的蛋白质水解产物,大米多肽主要含有肽分子混合组分及少量的游离AA、糖类、水份和无机盐等。因此大米多肽粉除具有一般米蛋白质的营养作用外,在消化吸收和保健功能方面有显著的功能。

[0027] 本发明的优点是原料来源广泛、工艺简单、成本低,所得产品除了具有一般大米蛋白的营养作用外,在消化吸收和保健功能等方面有显著的功能,因此本发明的产品具有很好的发展前景。

[0028] 为了更好地调节品味,提高南瓜糯米饼的营养价值,本发明制作配料中,还可以将

南瓜原料部分替换成木瓜,即将上述制作过程第3步骤的南瓜配料调整为:南瓜肉90-100份、木瓜肉20-30份。

[0029] 木瓜营养丰富,富含维生素,而且木瓜也含有丰富的蛋白酶,它与南瓜中富含的蛋白酶交相呼应,可以更好地将糯米中的大米蛋白转化为易吸收的米蛋白多肽成份。

[0030] 作为优选,在所述步骤(3)加入食用碱水后,依次序加入亚麻籽油、微藻油和卵磷脂后加入煎液,待煎物原料按重量份包括燕麦粉5-15份、大豆6-8份、酪蛋白酸钠3-10份、全脂乳粉1-4份、麦芽糊精5-18份、单硬脂酸甘油酯2-6份,加3-5倍待煎物原料质量的去离子水煎煮4-5h,过滤,将滤过液用反渗透膜进行浓缩得到所述煎液。

[0031] 添加顺序对南瓜糯米饼的口味有影响,因此在制备上做了改良,最终制得香甜绿色天然的南瓜糯米饼。本发明的煎煮液中,燕麦富含维生素和矿物质及各种营养,大豆富含维生素E和卵磷脂;加入酪蛋白酸钠、全脂乳粉和麦芽糊精能够提高面包的风味和口感,与南瓜糯米饼的上述原料和制备方法起协调增效作用,增加南瓜糯米饼天然清香的香甜柔黏和益智功能,同时有利于消化。

[0032] 作为优选,所述待煎物原料用去离子水煎煮后,冷却至10-20℃后再进行过滤;所述步骤(3)还包括在加入煎液后加入依次序加入复合维生素3-7份、DHA 2-8份、ARA 1-3份、复合酶0.01-0.03份,搅拌10-15min。

[0033] 添加顺序对南瓜糯米饼的口味有影响,因此在制备上做了改良,最终制得香甜绿色天然的南瓜糯米饼,增加南瓜糯米饼天然清香的香甜柔黏和益智功能,同时有利于消化。

[0034] 作为优选,所述方法还包括在步骤(4)之后,按质量份准备20-40份新鲜香蕉,将新鲜香蕉去皮后冷藏,然后与8-15份脱脂奶粉混合后打浆获得浆粉,将所得浆粉与出锅的南瓜糯米混合物搅拌揉制,然后再均匀撒上食用糖15-25质量份,再次搅拌揉成均匀的南瓜糯米面团;将上述南瓜糯米面团搓成所需大小的圆球,然后按扁成圆饼状面团;最后将圆饼状面团放入蒸锅中隔水蒸10-15分钟,即可出锅。

[0035] 采用该方法可以制备成拔丝香蕉风味的南瓜糯米饼,风味更佳独特,适合大多数人品尝。

[0036] 本发明采用以上配方,所制作而成的南瓜糯米饼,食用营养健康,肉质鲜嫩、香味浓郁,且易消化吸收,老少兼宜。

具体实施方式

[0037] 实施例一

[0038] 南瓜糯米饼的制作方法,包括以下步骤:

[0039] (1) 将成熟南瓜去皮去瓢,切块,获得南瓜肉;

[0040] (2) 用水将食用碱10质量份完全溶解,获得食用碱水;

[0041] (3) 将糯米粉95质量份和经上述处理的南瓜肉90质量份放入蒸锅中,边搅拌边加入上述第2步骤的食用碱水,至形成均匀的南瓜糯米混合物;

[0042] (4) 将上述南瓜糯米混合物在蒸锅中加热,保持温度45℃,时间30分钟;

[0043] (5) 将出锅的南瓜糯米混合物表面均匀撒上食用糖15质量份,搅拌揉成均匀的南瓜糯米面团;

[0044] (6) 将上述南瓜糯米面团搓成所需大小的圆球,然后按扁成圆饼状面团;

[0045] (7) 最后将圆饼状面团放入蒸锅中隔水蒸10分钟,即可出锅。

[0046] 实施例二

[0047] 南瓜糯米饼的制作方法,包括以下步骤:

[0048] (1) 将成熟南瓜去皮去瓢,切块,获得南瓜肉;

[0049] (2) 用水将食用碱20质量份完全溶解,获得食用碱水;

[0050] (3) 将糯米粉105质量份和经上述处理的南瓜肉100质量份放入蒸锅中,边搅拌边加入上述第2步骤的食用碱水,至形成均匀的南瓜糯米混合物;

[0051] (4) 将上述南瓜糯米混合物在蒸锅中加热,保持温度55℃,时间30-45分钟;

[0052] (5) 将出锅的南瓜糯米混合物表面均匀撒上食用糖25质量份,搅拌揉成均匀的南瓜糯米面团;

[0053] (6) 将上述南瓜糯米面团搓成所需大小的圆球,然后按扁成圆饼状面团;

[0054] (7) 最后将圆饼状面团放入蒸锅中隔水蒸15分钟,即可出锅。

[0055] 实施例三

[0056] 南瓜糯米饼的制作方法,包括以下步骤:

[0057] (1) 将成熟南瓜去皮去瓢,切块,获得南瓜肉;

[0058] (2) 用水将食用碱15质量份完全溶解,获得食用碱水;

[0059] (3) 将糯米粉100质量份和经上述处理的南瓜肉95质量份放入蒸锅中,边搅拌边加入上述第2步骤的食用碱水,至形成均匀的南瓜糯米混合物;

[0060] (4) 将上述南瓜糯米混合物在蒸锅中加热,保持温度50℃,时间35分钟;

[0061] (5) 将出锅的南瓜糯米混合物表面均匀撒上食用糖20质量份,搅拌揉成均匀的南瓜糯米面团;

[0062] (6) 将上述南瓜糯米面团搓成所需大小的圆球,然后按扁成圆饼状面团;

[0063] (7) 最后将圆饼状面团放入蒸锅中隔水蒸12分钟,即可出锅。

[0064] 实施例四

[0065] 同实施例一,不同的是在步骤(3)加入食用碱水后,依次序加入亚麻籽油8份、微藻油3.4份、卵磷脂9份后加入煎液,待煎物原料按重量份包括燕麦粉8份、大豆7份、酪蛋白酸钠6份、全脂乳粉3份、麦芽糊精10份、单硬脂酸甘油酯5份,加3-5倍待煎物原料质量的去离子水煎煮4.5h,冷却至15℃,过滤,将滤过液用反渗透膜进行浓缩得到煎液。步骤(3)还包括在加入煎液后加入依次序加入复合维生素3份、DHA 2份、ARA 1份、复合酶0.03份,搅拌10min。

[0066] 复合维生素各组分含量如下(/1000g):维生素A 850万IU、维生素B1 1.5g、维生素B2 3.8g、维生素B6 1.5g、维生素B12 2g、维生素D3 450万IU、维生素E 0.4万IU、维生素K3 1.2g、叶酸0.2g;

[0067] 复合酶由 α -淀粉酶和中性蛋白酶组成, α -淀粉酶的添加量是0.015份,中性蛋白酶的添加量是0.015份。

[0068] 实施例五

[0069] 同实施例二,不同的是在步骤(3)加入食用碱水后,依次序加入亚麻籽油6-10份、微藻油3-4份、卵磷脂6-10份后加入煎液,待煎物原料按重量份包括燕麦粉5份、大豆6份、酪蛋白酸钠3份、全脂乳粉1份、麦芽糊精5份、单硬脂酸甘油酯2份,加3倍待煎物原料质量的去

离子水煎煮4h,冷却至10℃,过滤,将滤过液用反渗透膜进行浓缩得到煎液。待煎物原料用去离子水煎煮后,冷却至10-20℃后再进行过滤;步骤(3)还包括在加入煎液后加入依次序加入复合维生素7份、DHA 8份、ARA 3份、复合酶0.01份,搅拌15min。

[0070] 复合维生素各组分含量如下(/1000g):维生素A 800万IU、维生素B1 1g、维生素B2 3.5g、维生素B6 0.5g、维生素B12 1g、维生素D3 350万IU、维生素E 0.1万IU、维生素K3 0.5g、叶酸0.3g;

[0071] 复合酶由 α -淀粉酶和中性蛋白酶组成, α -淀粉酶的添加量是0.01份,中性蛋白酶的添加量是0.01份。

[0072] 实施例六

[0073] 同实施例三,不同的是在步骤(3)加入食用碱水后,依次序加入亚麻籽油6-10份、海藻油3-4份、卵磷脂6-10份后加入煎液,待煎物原料按重量份包括燕麦粉15份、大豆8份、酪蛋白酸钠10份、全脂乳粉4份、麦芽糊精18份、单硬脂酸甘油酯6份,加5倍待煎物原料质量的去离子水煎煮5h,冷却至20℃,过滤,将滤过液用反渗透膜进行浓缩得到煎液。待煎物原料用去离子水煎煮后,冷却至10-20℃后再进行过滤;步骤(3)还包括在加入煎液后加入依次序加入复合维生素5份、DHA 6份、ARA 2份、复合酶0.02份,搅拌13min。

[0074] 复合维生素各组分含量如下(/1000g):维生素A 900万IU、维生素B1 2.5g、维生素B2 4g、维生素B6 2g、维生素B12 3g、维生素D3 500万IU、维生素E 0.5万IU、维生素K3 2g、叶酸0.1g;复合酶由 α -淀粉酶和中性蛋白酶组成, α -淀粉酶的添加量是0.005份,中性蛋白酶的添加量是0.005份。

[0075] 实施例七

[0076] 同实施例四,不同的是在步骤(4)之后,按质量份准备20份新鲜香蕉,将新鲜香蕉去皮后冷藏,然后与15份脱脂奶粉混合后打浆获得浆粉,将所得浆粉与出锅的南瓜糯米混合物搅拌揉制,然后再均匀撒上食用糖15-25质量份,再次搅拌揉成均匀的南瓜糯米面团;将上述南瓜糯米面团搓成所需大小的圆球,然后按扁成圆饼状面团;最后将圆饼状面团放入蒸锅中隔水蒸10分钟,即可出锅;从而制备成拔丝香蕉风味的南瓜糯米饼,风味更佳独特,适合大多数人品尝。

[0077] 实施例八

[0078] 同实施例五,不同的是在步骤(4)之后,按质量份准备40份新鲜香蕉,将新鲜香蕉去皮后冷藏,然后与8份脱脂奶粉混合后打浆获得浆粉,将所得浆粉与出锅的南瓜糯米混合物搅拌揉制,然后再均匀撒上食用糖15-25质量份,再次搅拌揉成均匀的南瓜糯米面团;将上述南瓜糯米面团搓成所需大小的圆球,然后按扁成圆饼状面团;最后将圆饼状面团放入蒸锅中隔水蒸15分钟,即可出锅;从而制备成拔丝香蕉风味的南瓜糯米饼,风味更佳独特,适合大多数人品尝。

[0079] 实施例九

[0080] 同实施例六,不同的是在步骤(4)之后,按质量份准备30份新鲜香蕉,将新鲜香蕉去皮后冷藏,然后与10份脱脂奶粉混合后打浆获得浆粉,将所得浆粉与出锅的南瓜糯米混合物搅拌揉制,然后再均匀撒上食用糖20质量份,再次搅拌揉成均匀的南瓜糯米面团;将上述南瓜糯米面团搓成所需大小的圆球,然后按扁成圆饼状面团;最后将圆饼状面团放入蒸锅中隔水蒸12分钟,即可出锅;从而制备成拔丝香蕉风味的南瓜糯米饼,风味更佳独特,适

合大多数人品尝。

[0081] 本具体实施例仅仅是对本发明的解释,其并不是对本发明的限制,本领域技术人员在阅读完本说明书后可以根据需要对本实施例做出没有创造性贡献的修改,但只要在本发明的权利要求范围内都受到专利法的保护。