



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104305063 A

(43) 申请公布日 2015. 01. 28

(21) 申请号 201410533736. 5

(22) 申请日 2014. 10. 11

(71) 申请人 谈茁

地址 241300 安徽省芜湖市南陵县三里镇街
道 78-3 号

(72) 发明人 谈茁

(51) Int. Cl.

A23L 1/214 (2006. 01)

A23L 1/28 (2006. 01)

A23L 1/29 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种山药平菇营养保健粉的加工方法

(57) 摘要

本发明公开了一种山药平菇营养保健粉的加工方法,属于食品加工领域。其特征是,采用山药、平菇为主要原料,分别将平菇、山药挑选、材料处理、打浆;将浆液混合、酶处理、均质、喷雾干燥制成营养粉。此方法加工而成的营养粉营养成分全面,速溶性好,风味纯正、口感好,经过酶处理后,能够析出更多的营养物质,将平菇与山药营养成分结合起来,本产品不仅营养丰富,本产品有利于改善人体新陈代谢,增强体质,有追风散寒、活血祛瘀、舒筋活络的作用,且食用方便,老少皆宜,还能提高人体免疫力。食用方便,老少皆宜,是一种营养滋补、润肺补气的营养保健粉。

1. 一种山药平菇营养保健粉的加工方法,其特征在于:采用以下步骤:

A、平菇预处理:选择菇体饱满、无机械损伤的平菇,放入 0.005% 焦亚硫酸钠溶液中处理 12 小时,然后用清水漂洗干净;

B、打浆:将平菇进行磨浆处理,磨浆时加水量为原料的 4-5 倍,用 160 目的筛网过滤,所得滤渣再加 2 倍水进行二次磨浆,将两次所得浆液混合;

C、山药预处理:挑选新鲜山药经清洗,去皮切成块状;

D、打浆:将山药碎块磨浆处理,磨浆时加水量为原料的 12 倍,用 180 目的筛网过滤,所得滤渣再加 3 倍水进行二次磨浆,将两次所得浆液混合;

E、混合:将 82 重量份的平菇浆与 18 重量份的山药浆,混合,加入少许蜂蜜、牛奶和玫瑰香精,搅拌均匀,制得混合浆;

F、酶处理:将淀粉酶、纤维素酶以一定比例混合,按 5-7% 的重量比加入到混合浆中,温度控制为 48℃,时间为 6-7h;

G、均质:将混合液均质处理,温度为 75℃,压力为 8-15Mpa;

H、喷雾干燥:将均质好的混合液进行喷雾干燥,得到山药平菇营养保健粉;

I、杀菌、检验、包装后,制成成品。

2. 根据权利要求 1 所述的山药平菇营养保健粉的加工方法,其特征在于:所述的步骤 F 中一定比例为以下组份:淀粉酶为 70 重量份、纤维素酶为 18 重量份。

一种山药平菇营养保健粉的加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种营养粉的加工方法,尤其是涉及一种山药平菇营养保健粉的加工方法。

背景技术

[0002] 平菇,属伞菌目,侧耳科,是日常食用菌中最普通的一种。平菇菌盖为贝壳状,幼时为青灰色,后变成浅灰色,老时黄色;菌柄侧生,菌面平而薄,边缘不内卷,平展,菌褶粗疏。肉质较不老,嫩滑可口,有类似牡蛎的香味,平菇以色白、白厚质嫩,味道鲜美者为佳。平菇无论食素炒还是制成荤菜,都十分鲜嫩诱人,加之价钱便宜,是百姓餐桌上的佳品。

[0003] 平菇的作用:平菇性平,味甘,具有补虚、抗癌的功效,能改善人体新陈代谢,增强体质,调节大脑神经;平菇含有多糖体,对肿瘤细胞有很强的抑制作用,且具有免疫特性;平菇还有追风散寒、舒筋活络的作用,可治腰腿疼痛、手足麻木、经络不适等病症。此外,平菇对肝炎、慢性胃炎、胃及十二指肠溃疡、软骨病、高血压都有一定的疗效,对降低血胆固醇和防治尿道结石也有一定效果,对女性更年期综合症也可起到调理作用。

[0004] 山药具有营养滋补、诱生干扰素、增强机体免疫力、调度内排泄、补气通脉、镇咳祛痰、平喘等感化,能改善冠状动脉及微轮回血流,可治疗慢性气管炎、冠芥蒂、心绞痛等。铁棍山药具有补气润肺的功用,既可切片煎汁当茶饮,又可切细煮粥喝,对虚性咳嗽及肺癆发烧患者都有很好的治疗结果。春季天气较枯燥,易伤肺津,招致阴虚,出现口干、咽干、唇焦、干咳等病症,此时进补山药最为适合,因山药是安然平静之品,为滋阴养肺之上品。

[0005] 新鲜的平菇不易贮藏,加工成营养粉后食用方便,可溶性冲调性好,商品价值提高。

发明内容

[0006] 本发明所要解决的技术问题是以平菇为原料,采用原料独立粉碎、打浆、混合、酶处理、均质等方法加工生产,充分保留了原料中的营养物质,方法简单,便于掌握。

[0007] 本发明解决其技术问题所采取的技术方案是:一种山药平菇营养保健粉的加工方法,其特征在于:采用以下步骤:

A、平菇预处理:选择菇体饱满、无机械损伤的平菇,放入 0.005% 焦亚硫酸钠溶液中处理 12 小时,然后用清水漂洗干净;

B、打浆:将平菇进行磨浆处理,磨浆时加水量为原料的 4-5 倍,用 160 目的筛网过滤,所得滤渣再加 2 倍水进行二次磨浆,将两次所得浆液混合;

C、山药预处理:挑选新鲜山药经清洗,去皮切成块状;

D、打浆:将山药碎块磨浆处理,磨浆时加水量为原料的 12 倍,用 180 目的筛网过滤,所得滤渣再加 3 倍水进行二次磨浆,将两次所得浆液混合;

E、混合:将 82 重量份的平菇浆与 18 重量份的山药浆,混合,加入少许蜂蜜、牛奶和玫瑰香精,搅拌均匀,制得混合浆;

F、酶处理：将淀粉酶、纤维素酶以一定比例混合，按 5-7% 的重量比加入到混合浆中，温度控制为 48℃，时间为 6-7h；

G、均质：将混合液均质处理，温度为 75℃，压力为 8-15Mpa；

H、喷雾干燥：将均质好的混合液进行喷雾干燥，得到山药平菇营养保健粉；

I、杀菌、检验、包装后，制成成品。

[0008] 所述的步骤 F 中一定比例为以下组份：淀粉酶为 70 重量份、纤维素酶为 18 重量份。

[0009] 有益效果：此方法加工而成的营养粉营养成分全面，速溶性好，风味纯正、口感好，经过酶处理后，能够析出更多的营养物质，将平菇与山药营养成分结合起来，本产品不仅营养丰富，本产品有利于改善人体新陈代谢，增强体质，有追风散寒、活血祛瘀、舒筋活络的作用，且食用方便，老少皆宜，还能提高人体免疫力。食用方便，老少皆宜，是一种营养滋补、润肺补气的营养保健粉。

具体实施方式

[0010] 实施例 1：

一种山药平菇营养保健粉的加工方法，主要采用以下步骤：

A、平菇预处理：选择菇体饱满、无机械损伤的平菇，放入 0.01% 焦亚硫酸钠溶液中处理 2-4 小时，然后用清水漂洗干净；

B、打浆：将平菇磨浆处理，磨浆时加水量为原料的 6 倍，用 90-100 目的筛网过滤，所得滤渣再加 3 倍水进行二次磨浆，将两次所得浆液混合；

C、山药预处理：挑选新鲜山药经清洗，去皮切成块状；

D、打浆：将山药碎块磨浆处理，磨浆时加水量为原料的 6 倍，用 90-100 目的筛网过滤，所得滤渣再加 3-4 倍水进行二次磨浆，将两次所得浆液混合；

E、混合：将 85 重量份的平菇浆与 15 重量份的山药浆，混合，再加入少许甜菊糖浆、奶粉及蜂蜜，搅拌均匀，制得混合浆；

F、酶处理：将果胶酶、纤维素酶、蛋白酶以一定比例混合，按 0.5% 的重量比加入到混合浆中，温度控制为 45℃，时间为 3h；其中，蛋白酶为 65-70 重量份、纤维素酶为 20-25 重量份，果胶酶 10-15 重量份；

G、均质：将混合液均质处理，温度为 72℃，压力为 40Mpa；

H、喷雾干燥：将均质好的混合液进行喷雾干燥，得到山药平菇营养保健粉；

I、杀菌、检验、包装后，制成成品。

[0011] 本发明未涉及部分均与现有技术相同或可采用现有技术加以实现。