



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103621905 A

(43) 申请公布日 2014. 03. 12

(21) 申请号 201310555947. 4

(22) 申请日 2013. 11. 11

(71) 申请人 魏巍

地址 241300 安徽省芜湖市南陵县籍山镇银
河香江花园 A14 幢 5 单元 402 室

(72) 发明人 魏巍

(51) Int. Cl.

A23L 1/164 (2006. 01)

A23L 1/30 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种桔梗珍珠菜保健锅巴的制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种桔梗珍珠菜保健锅巴的制作方法,采用具甘温泻火、清咽利喉、宣肺祛痰功能的桔梗,具清热利湿、活血散瘀、解毒消痈功效的珍珠菜,添加入米饭中,经烘烤等工艺,制作出的成品具清咽利喉、活血解毒、开胃消食的保健功效;成品厚薄均匀,呈平整块状,均匀的淡黄色,具珍珠菜和炒米特有的青香味,脆香爽口,老少皆宜。其工艺简单,易于实现。

1. 一种桔梗珍珠菜保健锅巴的制作方法,其特征在于:采用以下步骤制作:

A、桔梗预处理:取新鲜的桔梗地下根茎,清洗干净后,置打浆机中搅打成桔梗烂糜,入不锈钢容器中,加入桔梗烂糜重量0.1-0.4%的果胶酶、0.1-0.6%的纤维素酶、0.05-0.1%的抗坏血酸钠,搅拌均匀后加热至40-45℃,联合水解40-60分钟,制成酶解桔梗泥;

B、珍珠菜预处理:取新鲜珍珠菜幼嫩茎叶,洗净后放入煮沸的浓度为2-3%的盐水中烫1-3分钟,捞出,再用凉水浸泡3-4小时,沥干体表水后,置打浆机中搅打成珍珠菜烂糜,入不锈钢容器中,加入珍珠菜烂糜重量0.1-0.4%的果胶酶、0.1-0.6%的纤维素酶、0.05-0.1%的抗坏血酸钠,搅拌均匀后加热至40-45℃,联合水解40-60分钟,制成酶解珍珠菜泥;

C、大米预处理:取优质籼米,用水冲洗干净后入蒸饭车中蒸熟,制成籼米饭;

D、混合:取一定比例的酶解桔梗泥、酶解珍珠菜泥、籼米饭,置和面机中搅拌均匀,制得桔梗珍珠菜米饭;

E、压片:将桔梗珍珠菜米饭置压片机中压成0.3-0.5厘米厚的片,再切成长12厘米、宽10厘米的片,制成桔梗珍珠菜米饭片;

F、烘烤:将桔梗珍珠菜米饭片置烘干机中,在175-225℃的温度条件中烘烤,至水分降至5%以下,制成成品桔梗珍珠菜保健锅巴;

G、包装、检验、存放:成品桔梗珍珠菜保健锅巴在无菌条件中用食品级包装物包装,经检验合格后,入通风、干燥的库房中存放。

2. 根据权利要求1所述的一种桔梗珍珠菜保健锅巴的制作方法,其特征在于:步骤D中一定比例的酶解桔梗泥、酶解珍珠菜泥、籼米饭为:酶解桔梗泥8-20重量份、酶解珍珠菜泥5-15重量份、籼米饭65-88重量份。

3. 根据权利要求1所述的一种桔梗珍珠菜保健锅巴的制作方法,其特征在于:所述的珍珠菜幼嫩茎叶应在植株展开4-5片叶子时进行采收。

4. 根据权利要求1所述的一种桔梗珍珠菜保健锅巴的制作方法,其特征在于:所述的打浆机为装有80-100目网筛的打浆机。

5. 根据权利要求1或2所述的一种桔梗珍珠菜保健锅巴的制作方法,其特征在于:原料配方中还可添加酶解金钗石斛泥5-15重量份。

6. 根据权利要求1或2所述的一种桔梗珍珠菜保健锅巴的制作方法,其特征在于:所述的酶解桔梗泥、酶解珍珠菜泥在与籼米饭混合前,可将水分降至50-60%重量比。

一种桔梗珍珠菜保健锅巴的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种即食类烘烤食品,具体地说是涉及一种烘烤类的锅巴。

背景技术

[0002] 历史以来,人们在用铁锅煮制大米饭时,往往将锅饭下部贴着锅的锅巴,用微火烤去水分,让其自然剥离,形成焦脆干锅巴,不仅酥脆味香,还利于保存作方便干粮。我国中药学认为,锅巴性味甘平,能健脾消食、止泻,用于脾胃虚弱,消化不良,久泻等。现代研究证实,锅巴中含有碳水化合物、脂肪、蛋白质、维生素 A、B 族维生素及钙、钾、铁、镁等矿物质,营养丰富、香脆可口。

[0003] 桔梗,桔梗科桔梗属多年生草本植物的根,是我国传统常用中药材,具有甘温泻火、清咽利喉、宣肺祛痰等功效,主治咳嗽痰多、咽喉肿痛等症状。现代研究证实,其主要含桔梗皂甙,水解产生皂甙元为三萜酸的混合物,其中一种为远志酸,另一种为桔梗皂甙元,尚含桔梗酸 A、B 及 C,菊糖,桔梗聚糖,葡萄糖及植物甾醇,如菠菜甾醇、 α -菠菜甾醇- β -D-葡萄糖甙等。经医学研究证实,桔梗具祛痰、镇咳、降血糖、抑制胃液分泌和抗溃疡、抗炎、降低冠状动脉和四肢血管的阻力、增加血流量、镇静、镇痛和解热作用。

[0004] 珍珠菜,报春花科珍珠菜属多年生草本植物,高 40-100cm。全株多少被黄褐色卷曲柔毛。根茎横走,淡红色;茎直立,单一,圆柱形,基部带红色,不分枝。单叶互生;近于无柄或具长 2-10mm 的柄;叶卵状椭圆形或阔披针形,长 6-14cm,宽 2-5cm,先端渐尖,基部渐狭,边缘稍背卷,两面疏生毛和黑色腺点。茎叶中含丰富的矿物质,尤以钾的含量最高,并含有类黄酮化合物等。《中药大辞典》载:珍珠菜,清热利湿、活血散瘀、解毒消痈。

[0005] 随着食品工业的发展,锅巴已从原始的家庭制作发展到工业化、规模化生产,现市场开发有芝麻锅巴、瓜仁锅巴、花生锅巴等,但目前以桔梗与珍珠菜作原料经烘烤制作成的保健锅巴还未见报道和产品上市。

发明内容

[0006] 本发明的目的是选用具养阴清热功效的桔梗、具抗菌理气功效的珍珠菜,添加入米饭中,经烘烤等工艺,制作出一种即食类锅巴。

[0007] 本发明是这样实现的:

一种桔梗珍珠菜保健锅巴的制作方法,其特征在于:采用以下步骤制作:

A、桔梗预处理:取新鲜的桔梗地下根茎,清洗干净后,置打浆机中搅打成桔梗烂糜,入不锈钢容器中,加入桔梗烂糜重量 0.1-0.4% 的果胶酶、0.1-0.6% 的纤维素酶、0.05-0.1% 的抗坏血酸钠,搅拌均匀后加热至 40-45℃,联合水解 40-60 分钟,制成酶解桔梗泥;

B、珍珠菜预处理:取新鲜珍珠菜幼嫩茎叶,洗净后放入煮沸的浓度为 2-3% 的盐水中烫 1-3 分钟,捞出,再用凉水浸泡 3-4 小时,沥干体表水后,置打浆机中搅打成珍珠菜烂糜,入不锈钢容器中,加入珍珠菜烂糜重量 0.1-0.4% 的果胶酶、0.1-0.6% 的纤维素酶、0.05-0.1% 的抗坏血酸钠,搅拌均匀后加热至 40-45℃,联合水解 40-60 分钟,制成酶解珍珠菜泥;

C、大米预处理：取优质籼米，用水冲洗干净后入蒸饭车中蒸熟，制成籼米饭；

D、混合：取一定比例的酶解桔梗泥、酶解珍珠菜泥、籼米饭，置和面机中搅拌均匀，制得桔梗珍珠菜米饭；

E、压片：将桔梗珍珠菜米饭置压片机中压成0.3-0.5厘米厚的片，再切成长12厘米、宽10厘米的片，制成桔梗珍珠菜米饭片；

F、烘烤：将桔梗珍珠菜米饭片置烘干机中，在175-225℃的温度条件中烘烤，至水分降至5%以下，制成成品桔梗珍珠菜保健锅巴；

G、包装、检验、存放：成品桔梗珍珠菜保健锅巴在无菌条件中用食品级包装物包装，经检验合格后，入通风、干燥的库房中存放。

[0008] 本发明所述的珍珠菜幼嫩茎叶应在植株展开4-5片叶子时进行采收。

[0009] 本发明步骤D中的一定比例的酶解桔梗泥、酶解珍珠菜泥、籼米饭为：酶解桔梗泥8-20重量份、酶解珍珠菜泥5-15重量份、籼米饭65-88重量份。

[0010] 发明中，所述的打浆机为装有80-100目网筛的打浆机。

[0011] 为进一步提高成品的保健价值，原料配方中还可添加酶解金钗石斛泥5-15重量份。

[0012] 为便于成型，所述的酶解桔梗泥、酶解珍珠菜泥在与籼米饭混合前，可将水分降至50-60%重量比。

[0013] 本发明采用具甘温泻火、清咽利喉、宣肺祛痰功能的桔梗，具清热利湿、活血散瘀、解毒消痈功效的珍珠菜，添加入米饭中，经烘烤等工艺，制作出的成品具清咽利喉、活血解毒、开胃消食的保健功效；成品厚薄均匀，呈平整块状，均匀的淡黄色，具珍珠菜和炒米特有的青香味，脆香爽口，老少皆宜。其工艺简单，易于实现。

[0014] 以下结合实施例，对本发明作较为详细的说明。

具体实施方式

[0015] 实施例1，一种桔梗珍珠菜保健锅巴的制作方法，采用以下步骤制作：

1、桔梗预处理：取新鲜的桔梗地下根茎，清洗干净后，置装有80目网筛的打浆机中搅打成桔梗烂糜，入不锈钢容器中，加入桔梗烂糜重量0.1%的果胶酶、0.3%的纤维素酶、0.05%的抗坏血酸钠，搅拌均匀后加热至40℃，联合水解60分钟，脱水至水分含量55%，制成酶解桔梗泥；

2、珍珠菜预处理：取新鲜珍珠菜幼嫩茎叶，洗净后放入煮沸的浓度为2%的盐水中烫5分钟，捞出，再用凉水浸泡20分钟，沥干体表水后，置装有80目网筛的打浆机中搅打成珍珠菜烂糜，入不锈钢容器中，加入珍珠菜烂糜重量0.2%的果胶酶、0.4%的纤维素酶、0.05%的抗坏血酸钠，搅拌均匀后加热至40℃，联合水解60分钟，脱水至水分含量55%，制成酶解珍珠菜泥；

3、大米预处理：取优质籼米，用水冲洗干净后入蒸饭车中蒸熟，制成籼米饭；

4、混合：取酶解桔梗泥14公斤、酶解珍珠菜泥6公斤、籼米饭80公斤，置和面机中搅拌均匀，制得桔梗珍珠菜米饭；

5、压片：将桔梗珍珠菜米饭置压片机中压成0.3厘米厚的片，再切成长12厘米、宽10厘米的片，制成桔梗珍珠菜米饭片；

6、烘烤：将桔梗珍珠菜米饭片置隧道式烘干机中，在 195℃ 的温度条件中烘烤，至水分降至 5% 以下，制成成品桔梗珍珠菜保健锅巴；

7、包装、检验、存放：成品桔梗珍珠菜保健锅巴在无菌条件中用食品级塑料包装袋包装，经检验合格后，入通风、干燥的库房中存放。

[0016] 实施例 2，一种桔梗珍珠菜保健锅巴的制作方法，采用以下步骤制作：

1、桔梗预处理：取新鲜的桔梗地下根茎，清洗干净后，置装有 80 目网筛的打浆机中搅打成桔梗烂糜，入不锈钢容器中，加入桔梗烂糜重量 0.2% 的果胶酶、0.4% 的纤维素酶、0.06% 的抗坏血酸钠，搅拌均匀后加热至 42℃，联合水解 50 分钟，脱水至水分含量 50%，制成酶解桔梗泥；

2、珍珠菜预处理：取新鲜珍珠菜幼嫩茎叶，洗净后放入煮沸的浓度为 2% 的盐水中烫 4 分钟，捞出，再用凉水浸泡 15 分钟，沥干体表水后，置装有 80 目网筛的打浆机中搅打成珍珠菜烂糜，入不锈钢容器中，加入珍珠菜烂糜重量 0.2% 的果胶酶、0.4% 的纤维素酶、0.06% 的抗坏血酸钠，搅拌均匀后加热至 42℃，联合水解 50 分钟，脱水至水分含量 50%，制成酶解珍珠菜泥；

3、金钗石斛预处理：取花蕾形成之前的金钗石斛嫩茎叶，采收后去除杂质，用清水冲洗干净，沥干体表水后，置装有 80 目网筛的打浆机中搅打成金钗石斛泥，入不锈钢容器中，加入金钗石斛泥重量 0.2% 的果胶酶、0.6% 的纤维素酶、0.05% 的抗坏血酸钠，搅拌均匀后加热至 42℃，联合水解 50 分钟，脱水至水分含量 50%，制成酶解金钗石斛泥；

4、大米预处理：取优质籼米，用水清洗干净，后入蒸饭车中蒸熟，制成籼米饭；

5、混合：取酶解桔梗泥 11 公斤、酶解珍珠菜泥 7 公斤、酶解金钗石斛泥 6 公斤、籼米饭 76 公斤，置和面机中搅拌均匀，制得桔梗珍珠菜米饭；

6、压片：将桔梗珍珠菜米饭置压片机中压成 0.3 厘米厚的片，再切成长 15 厘米、宽 10 厘米的片，制成桔梗珍珠菜米饭片；

7、烘烤：将桔梗珍珠菜米饭片置隧道式烘干机中，在 205℃ 的温度条件中烘烤，至水分降至 5% 以下，制成成品桔梗珍珠菜保健锅巴；

8、包装、检验、存放：成品桔梗珍珠菜保健锅巴在无菌条件中用食品级塑料包装袋密封包装，经检验合格后，入通风、干燥的库房中存放。

[0017] 金钗石斛，多年生草本植物，又名：金钗石、扁金钗、扁黄草、扁草。《本草纲目》称它有“强阴益精、厚肠胃、补内伤不足、轻身延年”之功效。现代研究证实，其具有增强免疫、强阴益精、生津养胃、润肺止咳、滋阴清热、生津止渴之功效，对心脑血管、消化系统和呼吸系统、眼科等有特殊功效，用于热病伤津、口渴舌燥、病后虚热、抗癌、益胃生津，滋阴清热、清肝、明目、调节血脂、降血糖等，具有滋阴清热，生津止渴的功效。

[0018] 本发明的实施例 2 中，向原料中添加了金钗石斛泥，使得产品增添了滋阴清热、生津止渴的保健功效，其口味、滋味、保健价值得到了进一步提高。

[0019] 以上的实施例仅仅是对本发明的优选实施方式进行描述，并非对本发明的范围进行限定，在不脱离本发明设计精神的前提下，本领域普通工程技术人员对本发明的技术方案做出的各种变形和改进，均应落入本发明的权利要求书确定的保护范围内。

[0020] 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。