



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103229806 B

(45) 授权公告日 2015. 05. 27

(21) 申请号 201310107525. 0

CN 102885115 A, 2013. 01. 23,

(22) 申请日 2013. 03. 30

CN 102599216 A, 2012. 07. 25,

(73) 专利权人 安徽金禾粮油集团有限公司

地址 233700 安徽省蚌埠市固镇县谷阳路  
33 号

新闻中心. 郁南特产无核黄皮饼受青睐.《广东郁南官网》. 2011, (第 1 期),

审查员 张伟洋

(72) 发明人 陈少金

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理有限公司 34112

代理人 余成俊

(51) Int. Cl.

A21D 13/08(2006. 01)

A21D 2/36(2006. 01)

A21D 2/08(2006. 01)

(56) 对比文件

CN 102388933 A, 2012. 03. 28,

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种含黄皮的保健饼干及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种含黄皮的保健饼干,是由下述重量份的原料制成:面粉 100-120、魔芋粉 30-40、淀粉酶 0.3-0.5、钙果叶 3-4、柚子皮 2-3、绞股蓝 1-2、黄皮 3-4、代代花 2-3、奶油 3-4、芝麻油 5-6、小苏打 1-2、柠檬酸 1-2、白砂糖 1-2、干香蕉皮粉 2-3、山楂核粉 2-3、活性干酵母 0.5-1、香兰素 0.02-0.03、水适量;本发明生产的饼干中加入的黄皮能够消食健胃、理气健脾、行气止痛,钙果叶能够发汗解暑、行水散湿、温胃调中,柚子皮能够醒酒安神、通利二便、祛风通络、止渴除烦;魔芋能够消肿散结、解毒止痛,含有的可溶性膳食纤维,在肠胃中会吸水膨胀增加饱腹感,山楂核粉更能保护肝脏,抑制脂肪积累,饼干本身含糖量低,酥脆可口,能有效补充人体能量,但不会使血糖过多升高,更具有良好的营养保健价值。

1. 一种含黄皮的保健饼干,其特征在于是由下述重量份的原料制成:

面粉 100-120、魔芋粉 30-40、淀粉酶 0.3-0.5、钙果叶 3-4、柚子皮 2-3、绞股蓝 1-2、黄皮 3-4、代代花 2-3、奶油 3-4、芝麻油 5-6、小苏打 1-2、柠檬酸 1-2、白砂糖 1-2、干香蕉皮粉 2-3、山楂核粉 2-3、活性干酵母 0.5-1、香兰素 0.02-0.03、水适量;

所述的含黄皮的保健饼干的制备方法,包括以下步骤:

(1) 调料:将白砂糖、干香蕉皮粉加入少量水溶解,在 25-30℃下加入淀粉酶和活性干酵母,搅拌均匀,得到发酵液;

将钙果叶、代代花、绞股蓝粉碎后置于其重量 5-6 倍清水中,浸泡 1-2 小时,再在 90-100℃的水中提取 2 次,每次 2-3 小时,过滤并合并滤液,得到提取液;

将柚子皮洗净,在清水中浸泡 2-3 小时,再在 95-100℃下蒸煮 30-40 分钟,取出去核,将洗净的黄皮榨汁,过滤得到黄皮汁,将黄皮汁与柚子皮混合打浆,得到混合浆;

(2) 和面:在和面机内加入面粉、小苏打、芝麻油、香兰素和上述提取液、发酵液,搅拌调制成面团,在 25-30℃下发酵 4-6 小时,得到发酵面团;

(3) 二次和面:将上述发酵面团和魔芋粉、奶油、山楂核粉、柠檬酸以及适量水搅拌均匀,在 30-35℃下发酵 3-4 小时进行第二次发酵;

(4) 辊轧压片:将发酵后的面团在辊压机内来回辊轧 4-6 次,在辊轧过程中不断旋转面皮 90 度;

(5) 成型:将辊轧压片得到的面片送入饼干成型机中,制成饼坯;

(6) 烘烤:将成型的饼坯送入烤箱中,先在 100-110℃下烘烤 1-2 分钟,然后以 2-3℃/分的速率逐渐升温,当温度升至 130-140℃时打开,在饼坯上刷上一层上述混合浆,继续烘烤,之后每隔 5 分钟再次进行刷浆,直到温度升至 170-180℃时停止刷浆,恒温烘烤 10-12 分钟;

(7) 冷却:待饼干自然冷却到 25-30℃,整理包装即可。

## 一种含黄皮的保健饼干及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种饼干,尤其涉及一种含黄皮的保健饼干及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 饼干是深受人们喜爱的休闲食品,但随着人们生活水平的提高,传统饼干口味单一、营养单一、含糖量高,已经不能满足人们对饼干更加营养、方便、风味的消费要求,现在饼干不单单是一种方便食品,更向着营养保健食品的方向发展,所以生产一种新型风味的饼干,来增加饼干的品种,满足消费者日益增长的需求。

### 发明内容

[0003] 本发明克服了现有技术中的不足,提供了一种含黄皮的保健饼干及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

[0005] 一种含黄皮的保健饼干,是由下述重量份的原料制成:

[0006] 面粉 100-120、魔芋粉 30-40、淀粉酶 0.3-0.5、钙果叶 3-4、柚子皮 2-3、绞股蓝 1-2、黄皮 3-4、代代花 2-3、奶油 3-4、芝麻油 5-6、小苏打 1-2、柠檬酸 1-2、白砂糖 1-2、干香蕉皮粉 2-3、山楂核粉 2-3、活性干酵母 0.5-1、香兰素 0.02-0.03、水适量。

[0007] 一种含黄皮的保健饼干的制备方法,包括以下步骤:

[0008] (1) 调料:将白砂糖、干香蕉皮粉加入少量水溶解,在 25-30℃ 下加入淀粉酶和活性干酵母,搅拌均匀,得到发酵液;

[0009] 将钙果叶、代代花、绞股蓝粉碎后置于其重量 5-6 倍清水中,浸泡 1-2 小时,再在 90-100℃ 的水中提取 2 次,每次 2-3 小时,过滤并合并滤液,得到提取液;

[0010] 将柚子皮洗净,在清水中浸泡 2-3 小时,再在 95-100℃ 下蒸煮 30-40 分钟,取出去核,将洗净的黄皮榨汁,过滤得到黄皮汁,将黄皮汁与柚子皮混合打浆,得到混合浆;

[0011] (2) 和面:在和面机内加入面粉、小苏打、芝麻油、香兰素和上述提取液、发酵液,搅拌调制成面团,在 25-30℃ 下发酵 4-6 小时,得到发酵面团;

[0012] (3) 二次和面:将上述发酵面团和魔芋粉、奶油、山楂核粉、柠檬酸以及适量水搅拌均匀,在 30-35℃ 下发酵 3-4 小时进行第二次发酵;

[0013] (4) 辊轧压片:将发酵后的面团在滚压机内来回滚扎 4-6 次,在滚扎过程中不断旋转面皮 90 度;

[0014] (5) 成型:将辊轧压片得到的面片送入饼干成型机中,制成饼坯;

[0015] (6) 烘烤:将成型的饼坯送入烤箱中,先在 100-110℃ 下烘烤 1-2 分钟,然后以 2-3℃ / 分的速率逐渐升温,当温度升至 130-140℃ 时打开,在饼坯上刷上一层上述混合浆,继续烘烤,之后每隔 5 分钟再次进行刷浆,直到温度升至 170-180℃ 时停止刷浆,恒温烘烤 10-12 分钟;

[0016] (7) 冷却:待饼干自然冷却到 25-30℃,整理包装即可。

[0017] 与现有技术相比,本发明的优点是:

[0018] 本发明生产的饼干中加入的黄皮能够消食健胃、理气健脾、行气止痛,茅果叶能够发汗解暑、行水散湿、温胃调中,柚子皮能够醒酒安神、通利二便、祛风通络、止渴除烦;魔芋能够消肿散结、解毒止痛,含有的可溶性膳食纤维,在肠胃中会吸水膨胀增加饱腹感,山楂核粉更能保护肝脏,抑制脂肪积累,饼干本身含糖量低,松脆可口,能有效补充人体能量,但不会使血糖过多升高,更具有良好的营养保健价值。

### 具体实施方式

[0019] 下面结合实施例对本发明作进一步详细描述:

[0020] 实施例 1:

[0021] 一种含黄皮的保健饼干,是由下述重量份的原料制成:

[0022] 面粉 100g、魔芋粉 30g、淀粉酶 0.3g、钙果叶 3g、柚子皮 2g、绞股蓝 1g、黄皮 3g、代代花 2g、奶油 3g、芝麻油 5g、小苏打 1g、柠檬酸 1g、白砂糖 1g、干香蕉皮粉 2g、山楂核粉 2g、活性干酵母 0.5g、香兰素 0.02g、水适量。

[0023] 一种含黄皮的保健饼干的制备方法,包括以下步骤:

[0024] (1) 调料:将白砂糖、干香蕉皮粉加入少量水溶解,在 25℃ 下加入淀粉酶和活性干酵母,搅拌均匀,得到发酵液;

[0025] 将钙果叶、代代花、绞股蓝粉碎后置于其重量 5 倍清水中,浸泡 1 小时,再在 90℃ 的水中提取 2 次,每次 2 小时,过滤并合并滤液,得到提取液;

[0026] 将柚子皮洗净,在清水中浸泡 2 小时,再在 95℃ 下蒸煮 40 分钟,取出去核,将洗净的黄皮榨汁,过滤得到黄皮汁,将黄皮汁与柚子皮混合打浆,得到混合浆;

[0027] (2) 和面:在和面机内加入面粉、小苏打、芝麻油、香兰素和上述提取液、发酵液,搅拌调制成面团,在 25℃ 下发酵 6 小时,得到发酵面团;

[0028] (3) 二次和面:将上述发酵面团和魔芋粉、奶油、山楂核粉、柠檬酸以及适量水搅拌均匀,在 30℃ 下发酵 4 小时进行第二次发酵;

[0029] (4) 辊轧压片:将发酵后的面团在滚压机内来回滚扎 5 次,在滚扎过程中不断旋转面皮 90 度;

[0030] (5) 成型:将辊轧压片得到的面片送入饼干成型机中,制成饼坯;

[0031] (6) 烘烤:将成型的饼坯送入烤箱中,先在 100℃ 下烘烤 2 分钟,然后以 3℃ / 分的速率逐渐升温,当温度升至 130℃ 时打开,在饼坯上刷上一层上述混合浆,继续烘烤,之后每隔 5 分钟再次进行刷浆,直到温度升至 172℃ 时停止刷浆,恒温烘烤 10 分钟;

[0032] (7) 冷却:待饼干自然冷却到 25℃,整理包装即可。