



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102578181 A

(43) 申请公布日 2012. 07. 18

(21) 申请号 201210061221. 0

(22) 申请日 2012. 03. 09

(71) 申请人 西南大学

地址 400716 重庆市北碚区天生路 216 号

(72) 发明人 徐水 陶思洁 朱勇 刘敬琼

周婵 程杰

(74) 专利代理机构 重庆弘旭专利代理有限责任
公司 50209

代理人 周韶红

(51) Int. Cl.

A21D 2/36 (2006. 01)

A23L 1/16 (2006. 01)

A23L 1/30 (2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

桑叶面的制备方法

(57) 摘要

一种桑叶面的制备方法,依次通过桑叶切条、杀青或打浆、粉碎后,将桑叶粉与面粉按质量比 2-4:96-98 的比例混合,或按鲜桑叶与面粉质量比 6-12 : 88-94 的比例将桑叶浆与面粉混合,然后按常规的方法生产面条,即得桑叶面。本发明选用来源广、成本低的桑叶(粉状、浆液状)与面粉混合,制成的桑叶面口感好、无异味、营养价值高、绿色、带有桑叶的清香。本发明生产方法简单,产品具有桑叶的药用价值。

1. 一种桑叶面的制备方法,其特征在于依次通过以下步骤实现:

方法一:

(1) 取鲜桑叶,洗净后切成宽 2cm 的细条;

(2) 杀青:将桑叶条于沸水中蒸 2-10 分钟,至软熟,颜色由鲜绿变为暗绿;

(3) 晾干表面水汽,于 60℃ 下烘干,然后粉碎,细度如面粉,得桑叶粉;

(4) 将桑叶粉与面粉按质量比 2-4:96-98 的比例混合,然后按常规的方法生产面条,即得桑叶面;

方法二:

(1) 取鲜桑叶,洗净后切成宽 2cm 的细条;

(2) 将桑叶条与水按质量比 3-5 :20 的比例混合打浆,得桑叶浆;

(3) 按鲜桑叶与面粉质量比 6-12 :88-94 的比例将桑叶浆与面粉混合,然后按常规的方法生产面条,即得桑叶面。

2. 根据权利要求 1 所述的桑叶面的制备方法,其特征在于,方法一中桑叶粉与面粉的质量比为 2:98,方法二中鲜桑叶与面粉的质量比为 6 :94。

桑叶面的制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域,特别是涉及一种桑叶面的制备方法。

背景技术

[0002] 桑叶含有矿物质、维生素、食物纤维、黄酮类、生物碱类、多糖、氨基酸、植物甾醇等活性成分,是一种药食同源的植物。在《神农本草经》中已记载,它具有补血、散热、疏风、益肝通气、降压利尿的功效。《本草纲目》、《中药大辞典》、《中草药手册》等资料也记载了桑叶清肝明目,润肺止咳,解毒,以及通关节的作用。也正是由于它所具有的上述活性成分,使其具有降血糖、降血脂、降血压、抗衰老、抗肿瘤、抗病毒、抗癌、抗过敏、防止动脉硬化、维持消化系统和排泄系统以及抑制血栓生成等多种生理功能。其中防止糖尿病是它最突出的功能,所以是一种物美价廉的新功能食品原料。目前已开发出了桑叶茶、桑叶酒、桑叶饼干等功能食品。面条作为当今市场主食之一,尤其是北方人群的主食,一般还只是用面粉进行的传统加工,这样无论口感还是外观,都越来越不符合现代人对生活品质的追求。在桑叶面方面的开发已有专利报道,如 CN100551259C 公开了用桑叶、蜂蜜和面粉制作的一种桑叶面。该专利方法由于桑叶需要炒、煎,工序多,时间较长,另外因添加了蜂蜜,产品带了甜味,不易被大众所接受。为了满足人们对口味、健康绿色食品的需求,开发一种新型桑叶面十分必要。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种桑叶面的制备方法,用该方法制备的桑叶面具有桑叶的药用价值,并且带有桑叶的清香和保持桑叶的绿色。

[0004] 本发明所述的桑叶面的制备方法,依次通过以下步骤实现:

方法一:

- (1) 取鲜桑叶,洗净后切成宽 2cm 的细条;
- (2) 杀青:将桑叶条于沸水中蒸 2-10 分钟,至软熟,颜色由鲜绿变为暗绿;
- (3) 晾干表面水汽,于 60℃ 下烘干,然后粉碎,细度如面粉,得桑叶粉;
- (4) 将桑叶粉与面粉按质量比 2-4:96-98 的比例混合,然后按常规的方法生产面条,即得桑叶面;

方法二:

- (1) 取鲜桑叶,洗净后切成宽 2cm 的细条;
- (2) 将桑叶条与水按质量比 3-5:20 的比例混合打浆,得桑叶浆;
- (3) 按鲜桑叶与面粉质量比 6-12:88-94 的比例将桑叶浆与面粉混合,然后按常规的方法生产面条,即得桑叶面。

[0005] 进一步,通过设计桑叶和面粉的质量梯度,然后以颜色、自然折断率、弯曲折断率、烹调性及口感为指标,试验结果显示,桑叶粉与面粉的最佳质量比为 2:98,鲜桑叶与面粉的最佳质量比为 6:94。

[0006] 本发明的优点是:选用来源广、成本低的桑叶(粉状、浆液状)与面粉混合,制成的

桑叶面口感好、无异味、营养价值高、绿色、带有桑叶的清香。本发明生产方法简单,产品具有桑叶的药用价值。

具体实施方式

[0007] 下面结合实施例对本发明作进一步说明:

实施例 1:

将采摘的新鲜桑叶洗净、切成 2cm 宽的细条,然后于沸水中蒸 2 分钟至软熟,摊晾到无水汽,接着于 60℃烘箱中烘干,直至能揉碎;将干燥后的桑叶粉碎,按桑叶粉和面粉质量比 2:98 的比例混合,然后按常规的方法生产面条,即得桑叶面。

[0008] 实施例 2:

将采摘的新鲜桑叶洗净,切成 2cm 宽的细条,将桑叶条与水按质量比 3:20 的比例混合打浆,得桑叶浆,按鲜桑叶与面粉质量比 6:94 的比例将桑叶浆与面粉混合,然后按常规的方法生产面条,即得桑叶面。

[0009] 实施例 3:

将采摘的新鲜桑叶洗净、切成 2cm 宽的细条,然后于沸水中蒸 10 分钟至软熟,摊晾到无水汽,接着于 60℃烘箱中烘干,直至能揉碎;将干燥后的桑叶粉碎,按桑叶粉和面粉质量比 4:96 的比例混合,然后按常规的方法生产面条,即得桑叶面。

[0010] 实施例 4:

将采摘的新鲜桑叶洗净,切成 2cm 宽的细条,将桑叶条与水按质量比 4:20 的比例混合打浆,得桑叶浆,按鲜桑叶与面粉质量比 10:90 的比例将桑叶浆与面粉混合,然后按常规的方法生产面条,即得桑叶面。

[0011] 实施例 5:

将采摘的新鲜桑叶洗净、切成 2cm 宽的细条,然后于沸水中蒸 6 分钟至软熟,摊晾到无水汽,接着于 60℃烘箱中烘干,直至能揉碎;将干燥后的桑叶粉碎,按桑叶粉和面粉质量比 3:97 的比例混合,然后按常规的方法生产面条,即得桑叶面。

[0012] 实施例 6:

将采摘的新鲜桑叶洗净,切成 2cm 宽的细条,将桑叶条与水按质量比 5:20 的比例混合打浆,得桑叶浆,按鲜桑叶与面粉质量比 12:88 的比例将桑叶浆与面粉混合,然后按常规的方法生产面条,即得桑叶面。

[0013] 上述实施例中,桑叶选用新鲜、无虫害、无斑点、色泽正常的桑叶,桑叶切碎后及时进行杀青处理,确保桑叶保持绿色。