



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103609635 B

(45) 授权公告日 2015. 04. 22

(21) 申请号 201310551764. 5

(22) 申请日 2013. 11. 10

(73) 专利权人 安徽宝恒农业有限公司

地址 241300 安徽省芜湖市南陵县烟墩镇街道

(72) 发明人 王卫华

(51) Int. Cl.

A21D 13/00(2006. 01)

(56) 对比文件

CN 101496596 A, 2009. 08. 05,

CN 101940301 A, 2011. 01. 12,

CN 103340352 A, 2013. 10. 09,

CN 103320307 A, 2013. 09. 25,

CN 1344509 A, 2002. 04. 17,

CN 103355603 A, 2013. 10. 23,

审查员 王知非

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种羊乳艾蒿锅巴

(57) 摘要

本发明公开了一种羊乳艾蒿锅巴,采用具养阴清热、润肺化痰功能的羊乳,具镇咳平喘、抗菌理气功效的艾蒿,添加入米饭中,经烘烤等工艺,制作出的成品具养阴清热、抗菌理气、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,具艾蒿特有的青香味,脆香爽口,老少皆宜。

1. 一种羊乳艾蒿锅巴,其特征在于,采用以下步骤制作:

A、羊乳预处理:取新鲜的羊乳地下根茎,清洗干净后,置装有 80 目网筛的打浆机中搅打成羊乳烂糜,入不锈钢容器中,加入羊乳烂糜重量 0.3% 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%,制成酶解羊乳泥;

B、艾蒿预处理:取新鲜艾蒿幼嫩茎叶,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艾蒿烂糜,入不锈钢容器中,加入艾蒿烂糜重量 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%,制成酶解艾蒿泥;

C、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、0.5% 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 50%,制成酶解金钗石斛泥;

D、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;

E、混合:取酶解羊乳泥 12 公斤、酶解艾蒿泥 6 公斤、酶解金钗石斛泥 5 公斤、籼米饭 77 公斤,置和面机中搅拌均匀,制得羊乳艾蒿米饭;

F、压片:将羊乳艾蒿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,制成羊乳艾蒿米饭片;

G、烘烤:将羊乳艾蒿米饭片置隧道式烘干机中,在 200℃ 的温度条件中烘烤,至水分降至 5% 以下,制成成品羊乳艾蒿锅巴;

H、包装、检验、存放:成品羊乳艾蒿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。

一种羊乳艾蒿锅巴

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] 羊乳,学名轮叶党参,为桔梗科党参属的多年蔓生草本植物,是我国民间喜食的山野菜之一。其地下根茎为轮叶党参,因具有补虚润肺,通乳生乳,解毒疗疮等功效,地下茎肉质肥大产量高,加之药食两用,近年来栽培面积国内达到百万亩以上。

[0004] 广州部队《常用中草药手册》载:轮叶党参,滋补强壮,祛痰润肺,排脓解毒,治肺脓肿,乳腺炎,痈疮肿毒,蛇咬伤。《中药大辞典》载:其具养阴清热、润肺化痰、益胃生津之功效。

[0005] 现代研究证实,轮叶党参含有丰富的多糖、脂肪、蛋白质、多种维生素、氨基酸和许多微量元素。其中,每 100g 鲜根中含粗蛋白 11.89g、粗脂肪 3.83g、碳水化合物 48.2g。经农业部特种经济动植物及产品质量监督检验测试中心测定,轮叶党参含有天冬氨酸、赖氨酸、谷氨酸、丙氨酸等 17 种氨基酸,含钙、镁、锌、铁等多种微量元素。轮叶党参中人体必需微量元素的含量在 126 种中草药微量元素含量范围的上限,维生素的含量也较高。其还具有抗氧化及抗衰老、以及提高人体免疫功能的作用。

[0006] 艾蒿,菊科蒿属多年生草本植物,茎单生或少数,高 80~250 厘米,有明显纵棱,褐色或灰黄褐色,基部稍木质化,上部草质,并有少数短的分枝,枝长 3~5 厘米;茎、枝均被灰色蛛丝状柔毛。叶厚纸质,上面被灰白色短柔毛,并有白色腺点与小凹点,背面密被灰白色蛛丝状密绒毛。

[0007] 《本草纲目》记载:艾以叶入药,性温、无毒、纯阳之性、通十二经、具回阳、理气血、逐湿寒、止血安胎等功效,亦常用于针灸。现代研究表明,风干艾蒿叶含矿物质 10.13%,脂肪 2.59%,蛋白质 25.85%,以及维生素 A、B₁、B₂、C 等,具有抗菌及抗病毒作用;平喘、镇咳及祛痰作用;止血及抗凝血作用;镇静及抗过敏作用;护肝利胆作用等。

[0008] 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,但目前以羊乳与艾蒿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

[0009] 本发明的目的是选用具养阴清热功效的羊乳、具抗菌理气功效的艾蒿,添加入米饭中,经烘烤等工艺,制作出一种即食类锅巴。

[0010] 本发明是这样实现的：

[0011] 一种羊乳艾蒿锅巴，其特征在于：采用以下步骤制作：

[0012] A、羊乳预处理：取新鲜的羊乳地下根茎，清洗干净后，置打浆机中搅打成羊乳烂糜，入不锈钢容器中，加入羊乳烂糜重量 0.2-0.4% 的果胶酶、0.2-0.6% 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，制成酶解羊乳泥；

[0013] B、艾蒿预处理：取新鲜艾蒿幼嫩茎叶，洗净后放入煮沸的浓度为 2-3% 的盐水中烫 3-5 分钟，捞出，再用凉水浸泡 15-30 分钟，沥干体表水后，置打浆机中搅打成艾蒿烂糜，入不锈钢容器中，加入艾蒿烂糜重量 0.2-0.4% 的果胶酶、0.2-0.6% 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，制成酶解艾蒿泥；

[0014] 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；

[0015] D、混合：取一定比例的酶解羊乳泥、酶解艾蒿泥、籼米饭，置和面机中搅拌均匀，制得羊乳艾蒿米饭；

[0016] E、压片：将羊乳艾蒿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，制成羊乳艾蒿米饭片；

[0017] F、烘烤：将羊乳艾蒿米饭片置烘干机中，在 170-230℃ 的温度条件中烘烤，至水分降至 5% 以下，制成成品羊乳艾蒿锅巴；

[0018] G、包装、检验、存放：成品羊乳艾蒿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。

[0019] 本发明步骤 D 中一定比例的酶解羊乳泥、酶解艾蒿泥、籼米饭为：酶解羊乳泥 5-20 重量份、酶解艾蒿泥 10-20 重量份、籼米饭 60-80 重量份。

[0020] 发明中，所述的打浆机为装有 80-100 目网筛的打浆机。

[0021] 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。

[0022] 为便于成型，所述的酶解羊乳泥、酶解艾蒿泥在与籼米饭混合前，可将水分降至 50-60% 重量比。

[0023] 本发明采用具养阴清热、润肺化痰功能的羊乳，具镇咳平喘、抗菌理气功效的艾蒿，添加入米饭中，经烘烤等工艺，制作出的成品具养阴清热、抗菌理气、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，具艾蒿特有的青香味，脆香爽口，老少皆宜。

[0024] 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

[0025] 实施例 1，一种羊乳艾蒿锅巴，采用以下步骤制作：

[0026] 1、羊乳预处理：取新鲜的羊乳地下根茎，清洗干净后，置装有 80 目网筛的打浆机中搅打成羊乳烂糜，入不锈钢容器中，加入羊乳烂糜重量 0.2% 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%，制成酶解羊乳泥；

[0027] 2、艾蒿预处理：取新鲜艾蒿幼嫩茎叶，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艾

蒿烂糜,入不锈钢容器中,加入艾蒿烂糜重量 0.2% 的果胶酶、0.5% 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%,制成酶解艾蒿泥;

[0028] 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;

[0029] 4、混合:取酶解羊乳泥 12 公斤、酶解艾蒿泥 8 公斤、籼米饭 80 公斤,置和面机中搅拌均匀,制得羊乳艾蒿米饭;

[0030] 5、压片:将羊乳艾蒿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,制成羊乳艾蒿米饭片;

[0031] 6、烘烤:将羊乳艾蒿米饭片置隧道式烘干机中,在 190℃ 的温度条件中烘烤,至水分降至 5% 以下,制成成品羊乳艾蒿锅巴;

[0032] 7、包装、检验、存放:成品羊乳艾蒿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。

[0033] 实施例 2,一种羊乳艾蒿锅巴,采用以下步骤制作:

[0034] 1、羊乳预处理:取新鲜的羊乳地下根茎,清洗干净后,置装有 80 目网筛的打浆机中搅打成羊乳烂糜,入不锈钢容器中,加入羊乳烂糜重量 0.3% 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%,制成酶解羊乳泥;

[0035] 2、艾蒿预处理:取新鲜艾蒿幼嫩茎叶,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艾蒿烂糜,入不锈钢容器中,加入艾蒿烂糜重量 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%,制成酶解艾蒿泥;

[0036] 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、0.5% 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 50%,制成酶解金钗石斛泥;

[0037] 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;

[0038] 5、混合:取酶解羊乳泥 12 公斤、酶解艾蒿泥 6 公斤、酶解金钗石斛泥 5 公斤、籼米饭 77 公斤,置和面机中搅拌均匀,制得羊乳艾蒿米饭;

[0039] 6、压片:将羊乳艾蒿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,制成羊乳艾蒿米饭片;

[0040] 7、烘烤:将羊乳艾蒿米饭片置隧道式烘干机中,在 200℃ 的温度条件中烘烤,至水分降至 5% 以下,制成成品羊乳艾蒿锅巴;

[0041] 8、包装、检验、存放:成品羊乳艾蒿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。

[0042] 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。

[0043] 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。

[0044] 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。

[0045] 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。