



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 106978751 A

(43) 申请公布日 2017. 07. 25

(21) 申请号 201610052147. 4

(22) 申请日 2016. 01. 18

(71) 申请人 宁夏佳美精细纸制品有限公司

地址 751101 宁夏回族自治区吴忠市清真产业园

(72) 发明人 马继 王学礼 王学义

(51) Int. Cl.

D21F 5/02(2006. 01)

权利要求书2页 说明书5页

(54) 发明名称

青稞香型清真纸的生产方法

(57) 摘要

本发明所述的青稞香型清真纸的生产方法，是一种制造纯天然青稞香型穆斯林清真生活用纸的煨缸新材料的制备方法以及煨缸方法，是用经国家宗教事务局或者中国伊斯兰教协会以及各地清真寺认可的“清真”牛、羊、驼等的脂肪，经冷冻、高温炼制和加入花椒、降香、藿香以及青稞米调配等方法制备而成的，用该材料造纸，不但能填补中国穆斯林清真用纸的制造空白，而且也为世界穆斯林香型清真纸的动物油煨缸新材料的制备打下了坚实的基础。

1. 青稞香型清真纸的生产方法,是一种制造纯天然青稞香型穆斯林清真生活用纸的煨缸新材料的制备方法以及煨缸方法,其特征在于它是由下列质量配比的原料制成的:

“清真”或牛或羊或骆驼脂肪(油)20kg的脂肪、“清真”或鸡或鸭或鹅或兔脂肪(油)1kg、干燥花椒300g、大料(八角)50g、柠檬切片300g、干姜200g、陈皮150g、白洋葱片300g、降香200g、藿香200g、青稞米500g,其中动物脂肪是否“清真”,以国家宗教事务局或者中国伊斯兰教协会以及各地清真寺的认可为准。

2. 根据权利要求1所述的青稞香型清真纸的生产方法,其特征在于包括下述制备步骤:

#### 一、备料

(一)取新鲜的“清真”或牛或羊或骆驼脂肪(油)20kg,捡去其中的隔膜、血丝等杂质,常温下摊开、铺平,静置2-3小时,自然蒸发其表面的水分,备用;

(二)取新鲜的“清真”或鸡或鸭或鹅或兔脂肪(油)1kg,常温下摊开、铺平,静置2-3小时,自然蒸发其表面的水分,备用;

(三)取干燥的花椒取干燥的花椒300g、大料(八角)50g、柠檬切片300g、干姜200g、陈皮150g、白洋葱片300g、藿香200g、降香200g、青稞米500g,备用;

上述动物脂肪必须是“清真”的,而是否“清真”,必须以国家宗教事务局或者中国伊斯兰教协会以及各地清真寺的认可为准;

#### 二、整料

(一)将凉干水分的上述“清真”或牛或羊或骆驼脂肪(油)以及1KG或鸡或鸭或鹅或兔脂肪(油)铺平置于冰柜或冰箱,厚度3cm,-18℃温度中冷冻3-5小时,使其变脆;

(二)将冷冻后的或牛或羊或骆驼脂肪(油)在案板上剁成3cm左右宽的长条,置绞肉机中绞为黄豆般大小(5-8mm)的碎块;

(三)将冷冻后的或鸡或鸭或鹅或兔脂肪(油)在案板上剁成3cm左右宽的长条,置绞肉机中绞为黄豆般大小(5-8mm)的碎块,置-3℃左右冷藏冰箱中;

(四)将花椒、大料、柠檬切片、干姜、陈皮、白洋葱片、降香、藿香以及青稞米拣去杂质,用30目筛筛去其中的沙尘、碎片等;

#### 三、高温炼制

(一)将绞碎的或牛或羊或骆驼脂肪置于大口径的马口铁锅或不锈钢锅内,电热炉或煤气炉缓慢加热,一边用竹铲或木铲翻动,以使其均匀加温10-20分钟,至150℃左右停火,继续搅拌翻动约10分钟;

(二)打开热源并逐步加大火力,使锅内的物料缓慢升温至270--320℃,然后调整火力,使锅内的物料一直保持这个温度,一边缓慢地搅拌,使物料全部溶化;

(三)关闭火源,用不锈钢漏勺将漂乳在油面的浮渣全部捞净,静置1小时,等待油温降至70℃±5;

(四)此时,将或鸡或鸭或鹅或兔脂肪(油)从冰箱中取出,置于室温下,等待锅内油温下降;

(五)将接近室温的鸡油慢慢下入油温70℃左右的锅中,点火升温至200℃,使锅中的鸡油全部融化;

(六)将花椒300g下入锅中,油炸至枯黄接近黑色时捞净;

(七)将50g大料(八角)下入锅中,略炸20~30秒捞出;

- (八)将柠檬切片300g下入锅中,油炸至枯黄接时捞出;
- (九)将干姜200g下入锅中,油炸至枯黄近黑时捞出;
- (十)将陈皮150g下入锅中,油炸至枯黄近黑时捞出;
- (十一)将白洋葱片300g下入锅中,油炸至枯黄近黑时捞出;
- (十二)将降香200g下入锅中,油炸至枯黄近黑时捞出;
- (十三)将藿香200g下入锅中,油炸15~30秒,关火并观察炸至泛黑时捞出,然后自然降温;
- (十四)测量油温至90~100℃左右时,将500g纯天然青稞米下入锅中,轻轻搅动10~20分钟,盖上锅盖,密闭1小时,用200目(筛孔尺寸0.075mm)不锈钢筛将锅中油过滤一遍,以滤去锅内的残渣,静置备用;
- (十五)测量油温到40~50℃时,将油用270目(筛孔尺寸0.053mm)不锈钢筛过滤一遍,进一步滤去油中细小的渣粒,静置备用;
- (十六)测量油温与室温一致时,将油倒入长×宽×高=200×100×50(mm)的光滑容器中,然后置入-18℃冰柜中冷却为冰块状;

#### 四、包装与贮藏

将冷凝为冰块状的物料装入结实的食品包装袋中,抽去袋中的空气,密封,置于-15~-18℃冰柜中贮藏。

## 青稞香型清真纸的生产方法

### 技术领域

[0001] 本发明所述的青稞香型清真纸的生产方法,具体地说,是一种制造纯天然青稞香型穆斯林清真生活用纸的烘缸新材料的制备方法以及烘缸方法,属于造纸工艺类。

### 背景技术

[0002] 在造纸过程中,有一道工序叫做“干燥”。“干燥”是接近造纸结束前的一道工序。它是将前一道工序压榨脱水后含水量仍高达52-70%的湿纸进行干燥,使之达到成品纸时的5-8%的含水量。干燥前的含水量52-70%的湿纸,是经前一道工序机械压榨和强力吸水已经无法再使其水分减少的湿纸。此时,只有将湿纸引到一个内部通有压缩高温蒸汽(亦可采用电磁远红外线加热)的圆筒表面才能使纸干燥的。这个内部通有压缩高温蒸汽的圆筒叫做烘缸,直径从300mm到3000mm不等,壁厚从10mm至30mm不等,它由HT35-61(抗拉强度为35公斤/毫米<sup>2</sup>,抗弯强度为61公斤/毫米<sup>2</sup>,硬度HB为197-269)的灰铸铁铸成,含碳量很高。烘缸的工作温度一般在200℃左右。湿纸被引到烘缸上后,很快就被烘干,烘干后就被后面的成品滚轴卷走。但是这种理想中的工艺流程偏偏就出在被烘干了的干燥纸不愿意就那么顺顺当当利利索索地从烘缸上被扯离卷走的问题上。原因是在干燥的过程中,纸和烘缸的缸壁粘贴得太紧密,硬扯,就会把光洁平整的纸面扯破拽烂,使纸千疮百孔,破烂不堪,不扯,纸又不愿意从烘缸上自己离开。为这,人们绞尽脑汁,想出了许多办法,一是沿缸壁加了把长长的刮刀,刮刀紧贴着缸壁,随着烘缸的向下转动,刮刀则向上将紧贴在缸壁上的薄纸铲了起来;二是在缸壁上涂上剥离剂,剥离剂由矿物油、植物油以及人造非离子性混合油乳液充当。但是矿物油剥离剂虽说管用,却会在纸上留下难闻的机油味道以及油花,因此只能在生产低档次纸时使用;植物油虽然没有难闻的机油味道,但是会在烘缸表面形成黏黏的黄色油皮,同时也会在干净的纸面上留下难看的油花,因而也只能用在生产低档次的纸上;而人造非离子性混合油性液体状乳白色剥离剂虽说能在生产高档纸时使用,但是既不经济又不环保,因为每加几种化学制剂附着在纸上特别是附着在洁面纸、餐巾纸等生活用纸上,就会对使用者的健康产生一定的不良作用。所以,想来想去,试来试去,人们发现在烘缸上涂抹动物油是一种最好的剥离剂。而究竟什么动物的油最好呢?在中国,由于开造纸厂的基本上都是汉族或其它非伊斯兰教人士,他们很自然地首先想到的是猪油并且最终试用和选择的也是猪油。选择猪油一是取材容易,二是货源充足,三是涂抹简单方便,只需将厚厚的猪皮夹在刮刀和烘缸之间,转动烘缸就可以了。这个过程大约需要维持3天时间,人们把这一过程叫做“煨缸”。“煨缸”的原理在于:由于灰铸铁中含有大量的碳,理论形成的腐蚀原电池数量多,常态下比普通碳钢更易腐蚀形成孔洞,再加上灰铸铁的组织结构本就不是十分紧密,其间存在大量的肉眼看不见的微孔和肉眼看得见的砂眼以及气孔,在“煨缸”的过程中,动物油就会极其缓慢地钻进这些微孔、砂眼中,从而使烘缸壁光滑平整,如此一来,纸在干燥的过程中,就不会陷进烘缸壁上的微孔、砂眼中,从而使刮刀能够很容易地将纸从烘缸上铲下来。除此之外,油脂钻进缸壁后,占据了缸壁微孔、砂眼以及纸浆中带来的杂质对烘缸表面的磨损以及刮刀的不均匀刮擦对烘缸表面造成的划痕的空间,从而使烘缸表面的凸凹

不平度得以减缓,有利于纸的平整光滑。一般根据产量的不同,“煨缸”一次,可以使用5至10个月不等,待渗入缸壁体内的油脂全部被纸吸附干净时,就得重新“煨缸”。所以,以这种方法造出来的纸特别是生活用纸,是所有信奉伊斯兰教的穆斯林绝对绝对不能用的。原因就是伊斯兰教禁猪,养殖、食用及使用都为教规所不容——这是全世界但凡对伊斯兰教有所了解的人公知的常识。

## 发明内容

[0003] 本发明就是针对非穆斯林造纸厂使用伊斯兰教禁止的造纸方法造纸特别是制造生活用纸的行为,采用一种被世界伊斯兰教认可的“清真”动物油在造纸过程中使用。众所周知,所谓“清真”,就是伊斯兰教的学者——阿訇——咏颂《古兰经》,以至慈至善的真主的名义而宰的牛、羊、驼、鹿、鸡、鸭、鹅、兔等《古兰经》上允许伊斯兰教民食用的牲畜和鸟禽;而如果不是阿訇以真主的名义而宰的,同样的牛、羊、驼、鹿、鸡、鸭、鹅、兔,伊斯兰教民也不能食用。简言之,在中国,凡是被国家宗教事务局或者中国伊斯兰教协会以及各地清真寺认可的“清真”食品,广大穆斯林民众均可食用。所以,本发明所述的制造穆斯林薄荷香型清真纸的方法,首先是对“煨缸”的材料进行变换,即将伊斯兰教禁止食用的猪皮油换成伊斯兰教允许食用的牛、羊、驼、鹿、鸡、鸭、鹅、兔(包括水中之鱼)之油,再用一整套方法将其制备成“煨缸”所需的“清真”材料,之后,为能使这种用“清真”动物油造出来的纸广受穆斯林以及穆斯林以外的更广大各民族群众的喜爱,再将煨缸材料调制成青稞香型味。具体做法是:

### 一、备料

(一)取新鲜的“清真”或牛或羊或骆驼脂肪(油)20kg,捡去其中的隔膜、血丝等杂质,常温下摊开、铺平,静置2-3小时,自然蒸发其表面的水分,备用。

[0004] (二)取新鲜的“清真”或鸡或鸭或鹅或兔脂肪(油)1kg,常温下摊开、铺平,静置2-3小时,自然蒸发其表面的水分,备用。

[0005] (三)取干燥的花椒300g,拣去其中的杂质,用30目(筛孔尺寸0.60mm)不锈钢筛筛去其中的沙尘,备用。

[0006] (四)取干燥的桂皮50g,备用。

[0007] (五)取干燥的柠檬切片300g,备用。

[0008] (六)取干姜200g,备用。

[0009] (七)取干燥的陈皮150g,备用。

[0010] (八)取干燥的白洋葱片300g,备用。

[0011] (九)取干燥的降香200g,备用。

[0012] (十)取藿香200g,备用。

[0013] (十一)取青稞米500g,备用。

[0014] 上述动物脂肪必须是“清真”的,而是否“清真”,必须以国家宗教事务局或者中国伊斯兰教协会以及各地清真寺的认可为准。

### [0015] 二、整料

(一)将凉干水分的上述“清真”或牛或羊或骆驼脂肪(油)以及1KG或鸡或鸭或鹅或兔脂肪(油)铺平置于冰柜或冰箱,厚度3cm,-18℃温度中冷冻3-5小时,使其变脆。

[0016] (二)将冷冻后的或牛或羊或骆驼脂肪(油)在案板上剁成3cm左右宽的长条,置绞

肉机中绞为黄豆般大小(5-8mm)的碎块,备用。

[0017] (三)将冷冻后的或鸡或鸭或鹅或兔脂肪(油)在案板上剁成3cm左右宽的长条,置绞肉机中绞为黄豆般大小(5-8mm)的碎块,置-3℃左右冷藏冰箱中,备用。

[0018] (四)将花椒、大料、柠檬切片、干姜、陈皮、白洋葱片、藿香、降香以及青稞米拣去杂质,用30目筛筛去其中的沙尘、碎片等,备用。

[0019] 三、高温炼制

(一)取500mm口径的马口铁锅或不锈钢锅,清洗消毒后,置于电热炉或煤气炉上,将绞碎的或牛或羊或骆驼脂肪置于锅内,缓慢加热,一边用竹铲或木铲翻动,以使其均匀加热10-20分钟。至150℃左右停火,继续搅拌翻动约10分钟。

[0020] (二)打开热源并逐步加大火力,使锅内的物料缓慢升温至270--320℃,然后调整火力,使锅内的物料一直保持这个温度,一边缓慢地搅拌,使物料全部溶化。

[0021] (三)关闭火源,用不锈钢漏勺将漂乳在油面的浮渣全部捞净,静置1小时,等待油温降至70℃±5。

[0022] (四)此时,将或鸡或鸭或鹅或兔脂肪(油)从冰箱中取出,置于室温下,等待锅内油温下降。

[0023] (五)将接近室温的鸡油慢慢下入油温70℃左右的锅中,点火升温至200℃,使锅中的鸡油全部融化。

[0024] (六)将花椒300g下入锅中,油炸至枯黄接近黑色时捞净,去除油中膻味。

[0025] (七)将50g大料(八角)下入锅中,略炸10~20秒捞出,改善油脂的香味。

[0026] (八)将柠檬切片300g下入锅中,油炸至枯黄接时捞出,改善油脂的香味。

[0027] (九)将干姜200g下入锅中,油炸至枯黄近黑时捞出,改善油脂的香味。

[0028] (十)将陈皮150g下入锅中,油炸至枯黄近黑时捞出,改善油脂的香味。

[0029] (十一)将白洋葱片300g下入锅中,油炸至枯黄近黑时捞出,改善油脂的香味。

[0030] (十二)将降香200g下入锅中,油炸至枯黄近黑时捞出,改善油脂的香味。

[0031] (十三)将藿香200g下入锅中,油炸15~30秒,关火并观察炸至泛黑时捞出,然后自然降温。

[0032] (十四)测量油温至90~100℃左右时,将500g纯天然青稞米下入锅中,轻轻搅动10~20分钟,盖上锅盖,密闭1小时,用200目(筛孔尺寸0.075mm)不锈钢筛将锅中油过滤一遍,以滤去锅内的残渣,静置备用。

[0033] (十五)测量油温到40~50℃时,将油用270目(筛孔尺寸0.053mm)不锈钢筛过滤一遍,进一步滤去油中细小的渣粒,静置备用。

[0034] (十六)测量油温与室温一致时,将油倒入长×宽×高=200×100×50(mm)的光滑容器中,然后置入-18℃冰柜中冷却为冰块状。

[0035] 四、包装与贮藏

将冷凝为冰块状的物料装入结实的食品包装袋中,抽去袋中的空气,密封,置于-15~-18℃冰柜中贮藏。

[0036] 本发明的特点是在煨缸的过程中就完成了给纸“造香”的全部准备工作,造香成本低、效果好、不复杂,香味纯正、淡雅、若有若无,且所有造香的材料都是纯天然的可食用材料,不含一丝一毫的人造香料,因而不会对人体健康特别是婴幼儿健康产生一丝一毫的不

利影响。

[0037] 本发明所述的青稞香型清真纸的生产方法即制造穆斯林清真纸的煨缸新材料及其制备方法,不但能填补中国穆斯林香型清真纸的制造空白,而且也为世界穆斯林清真纸的动物油煨缸新材料的制备打下了坚实的基础。

[0038] 具体实施方法:

一、备料:

(一)取新鲜的“清真”或牛或羊或骆驼脂肪(油)20kg,捡去其中的隔膜、血丝等杂质,常温下摊开、铺平,静置2-3小时,自然蒸发其表面的水分。

[0039] (二)取新鲜的“清真”或鸡或鸭或鹅或兔脂肪(油)1kg,常温下摊开、铺平,静置2-3小时,自然蒸发其表面的水分。

[0040] (三)取干燥的花椒300g、大料50g、柠檬切片300g、干姜200g、陈皮150g、白洋葱片300g、降香200g、藿香200g、青稞米500g,备用。

[0041] 上述动物脂肪必须是“清真”的,而是否“清真”,必须以国家宗教事务局或者中国伊斯兰教协会以及各地清真寺的认可为准。

[0042] 二、整料:

(一)将凉干水分的上述“清真”或牛或羊或骆驼脂肪(油)铺平置于冰柜或冰箱,厚度3cm,-18℃温度中冷冻3-5小时,使其变脆→将冷冻后的脂肪(油)在案板上剁成3cm左右宽的长条,置绞肉机中绞为黄豆般大小(5-8mm)的碎块,备用→将冷冻后的或鸡或鸭或鹅或兔脂肪(油)在案板上剁成3cm左右宽的长条,置绞肉机中绞为黄豆般大小(5-8mm)的碎块,置-3℃左右温度冰箱中,备用。(二)将花椒、大料、柠檬切片、干姜、陈皮、白洋葱片、藿香、降香以及青稞米拣去杂质,用30目筛筛去其中的沙尘、碎片等,备用。

[0043] 三、高温炼制:

将绞碎的或牛或羊或骆驼脂肪置于大口径锅内,缓慢加热,一边用竹铲或木铲翻动,以使其均匀加温10-20分钟。至150℃左右停火,继续搅拌翻动约10分钟→打开热源并逐步加大火力,使锅内的物料缓慢升温至270--320℃,然后调整火力,使锅内的物料一直保持这个温度,一边缓慢地搅拌,使物料全部溶化→关闭火源,用不锈钢漏勺将漂乳在油面的浮渣全部捞净,静置1小时,等待油温降至70℃±5→将或鸡或鸭或鹅或兔脂肪(油)从冰箱中取出,置于室温下,待其接近室温时,慢慢下入锅中,点火升温至200℃左右,使锅中的鸡油全部融化→将花椒300g下入锅中,油炸至枯黄接近黑色时捞净→将50g大料(八角)下入锅中,略炸20~30秒捞出→将柠檬切片300g下入锅中,油炸至枯黄接时捞出→干姜200g下入锅中,油炸至枯黄近黑时捞出→陈皮150g下入锅中,油炸至枯黄近黑时捞出→将白洋葱片300g下入锅中,油炸至枯黄近黑时捞出→将降香200g下入锅中,油炸至枯黄近黑时捞出→将藿香下入锅中,油炸15~30秒,关火并观察炸至泛黑时捞出,然后自然降温→测量油温至90~100℃左右时,将500g纯天然青稞米下入锅中,轻轻搅动10~20分钟,盖上锅盖,密闭1小时,用200目(筛孔尺寸0.075mm)不锈钢筛将锅中油过滤一遍,以滤去锅内的残渣,静置→测量油温到40~50℃时,将油用270目(筛孔尺寸0.053mm)不锈钢筛过滤一遍,进一步滤去油中细小的渣粒→测量油温与室温一致时,将油倒入长×宽×高=200×100×50(mm)的光滑容器中,然后置入-18℃冰柜中冷却为冰块状。

[0044] 四、包装与贮藏:

将冷凝为冰块状的物料装入结实的食品包装袋中,抽去袋中的空气,密封,置于-15~-18℃冰柜中贮藏。

[0045] 五、使用:

打开包装,将凝油块置于特制的涂油盒里,利用刮刀架的压力,将涂油盒置于烘缸与刮刀之间,使油块面紧贴于烘缸壁上,即可开始煨缸。除此之外,亦可将凝油块置于小锅里加温融化,然后用羊毛大排刷(绝对禁止使用猪鬃刷)直接往烘缸上涂刷煨缸——只是这样做较为麻烦,劳动强度也相对较大。

[0046] 本发明所述的清真牛、羊脂肪油,以宁夏回族自治区境内出产的品味最佳;清真骆驼脂肪油,以新疆维吾尔自治区境内出产的品味最佳。青稞米以西藏自治区出产的蓝色的青稞米和青海省出产的绿色的青稞米品味最佳。

[0047] 实施例:发明人将用上述方法制备的“清真”动物油脂在自家的造纸厂里煨缸造纸,屡试不爽。