



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 108497303 A

(43)申请公布日 2018.09.07

(21)申请号 201810248621.X

(22)申请日 2018.03.24

(71)申请人 袁玉富

地址 427000 湖南省湘西土家族苗族自治州永顺县两岔村沙泥组

(72)发明人 袁玉富

(74)专利代理机构 张家界市慧诚商标专利事务所 43209

代理人 高红旺

(51)Int.Cl.

A23L 7/109(2016.01)

A23L 19/00(2016.01)

A23L 33/105(2016.01)

A23L 33/125(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种富硒养心高钙面的生产方法

(57)摘要

本发明公开一种富硒养心高钙面的生产方法,包括步骤:(1)选料:精选优质高钙菜,清洗,打浆,离心过滤,去渣,留汁;(2)将汁水与粉料混合,拌匀,延压;(3)压条,上架,低温烘干。所述粉料包括面粉60%-70%,红薯全粉20%-30%,红薯淀粉5%-15%。本发明采用高钙菜汁液与面粉混合制成面条,面条具有较高的营养价值,可提高人体免疫力,能有效治疗预防癌症、高血压、冠心病、高血脂,保护肝脏,延缓衰老;长期食用,可最终消灭高血压,减轻心脑血管系统疾病患者的痛苦。并且清香适口,口感好。

1. 一种富硒养心高钙面的生产方法,其特征在于,包括步骤:
  - (1)选料:精选优质的高钙菜鲜菜,清洗,离心过滤,去渣,留汁;
  - (2)将菜汁与粉料混合,拌匀,延压;
  - (3)压条,上架,低温烘干。
2. 根据权利要求1所述的富硒养心高钙面的生产方法,其特征在于,所述粉料为面粉。
3. 根据权利要求1所述的富硒养心高钙面的生产方法,其特征在于,所述粉料包括面粉、红薯全粉和红薯淀粉、高钙菜汁,各组分量百分比为:面粉60%-70%,红薯全粉20%-30%,红薯淀粉5%-15%,高钙菜70kg。
4. 根据权利要求3所述的富硒养心高钙面的生产方法,其特征在于,所述红薯全粉为鲜薯切片经高温或红外辐照烘干后粉碎所得的红薯粉末,高钙鲜菜打浆,过滤后的菜汁。
5. 根据权利要求2所述的富硒养心高钙面的生产方法,其特征在于,所述面粉为小麦粉或荞麦粉。
6. 一种按权利要求1至5任意一种方法生产的富硒养心高钙面。

## 一种富硒养心高钙面的生产方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域,特别涉及一种富硒养心高钙面及其制作方法。

### [0002] 技术背景

面条是一种传统食品,以小麦为原料,经过磨粉,加入适量的水和添加剂挤压成型,风干后得到成品。现有的面条种类较多,但是口感和营养价值比较单一。随着经济的发展和人们生活水平的提高,对食品的要求也越来越高,不仅要味美,而且还要求食品天然安全,营养保健。

[0003] 高钙菜又名高钙养心菜、养心菜、费菜(*Sedum aizoon* L)、土三七等,多年生草本植物,全草用药。高钙菜叶片宽厚翠绿,茎杆嫩黄呈节状,酷似笋尖,成熟时开艳丽的黄花。高钙菜可凉拌、热炒、炖菜、烧汤、涮火锅和泡菜等鲜用,食用时口感清香嫩滑。可全株晒干入药。高钙菜极耐严寒,−30℃可安全越冬,零上5℃即可生长,生长过程中不需要喷药治虫,瘠薄的土地照样生长旺盛。

### 发明内容

[0004] 本发明的目的在于提供富硒养心高钙面的制作方法,其不仅可最大限度的保留高钙菜的营养成分,而且清香适口,口感好,含钙量高。

[0005] 为达到上述目的,本发明的技术方案为:一种富硒养心高钙面的生产方法,包括步骤:

- (1) 选料:精选优质高钙菜,清洗,打浆,离心过滤,去渣,留汁;
- (2) 将汁水与粉料混合,拌匀,延压;
- (3) 压条,上架,低温烘干。

[0006] 作为优选,所述粉料为面粉。

[0007] 作为优选,所述粉料包括面粉、红薯全粉和红薯淀粉、高钙菜汁,各组分量百分比为:面粉60%–70%,红薯全粉20%–30%,红薯淀粉5%–15%。高钙菜70kg。

[0008] 作为优选,所述红薯全粉为鲜薯切片经高温或红外辐照烘干后粉碎所得的红薯粉末。高钙鲜菜打浆,过滤后的菜汁。

[0009] 作为优选,所述面粉为小麦粉或荞麦粉。

[0010] 一种按照所述的方法生产的富硒养心高钙面。

[0011] 本发明采用的高钙菜营养丰富,食疗兼用;富含蛋白质、脂肪、碳水化合物、粗纤维和胡萝卜素、维生素b1、b2、维生素c及烟酸,钙、磷、铁等多种人体所需物质;

更含有生物碱、齐墩果酸、谷甾醇、黄酮类、景天庚糖、果糖、蔗糖和有机酸等药用成份。采用高钙菜汁液与面粉混合制成面条,面条具有较高的营养价值,可提高人体免疫力,能有效治疗预防癌症、高血压、冠心病、高血脂,保护肝脏,延缓衰老;长期食用,可最终消灭高血压,减轻心脑血管系统疾病患者的痛苦。并且清香适口,口感好。

### 具体实施方式

[0012]

下面给出本发明的实施例,详细说明本发明。

[0013] 实施例1

本实施例的面条由以下原料制成:小麦粉100kg、食盐0.26kg,其生产方法是:选择高钙菜70kg,清洗,打浆,离心过滤,去渣,留汁;将汁水与小麦粉混合,搅拌均匀,延压制成面坯,用面条机制成面条,然后烘干,包装即成。

[0014] 实施例2

本实施例的苗条由以下原料制成:荞麦粉100kg、食盐0.25kg,其生产方法是:选择高钙菜70kg,清洗,打浆,离心过滤,去渣,留汁;将汁水与荞麦粉混合,搅拌均匀,延压制成面坯,用面条机制成面条,然后烘干,包装即成。

[0015] 实施例3

本实施例的苗条由以下原料制成:小麦粉60%-70%,红薯全粉20%-30%,红薯淀粉5%-15%。面条的制作过程:选择高钙菜70kg,清洗,打浆,离心过滤,去渣,留汁备用;(1)将小麦粉和高钙菜汁水混合,揉制成面团;(2)将红薯全粉和高钙菜汁水混合,揉制成薯粉面团;(3)将红薯淀粉和高钙菜汁水混合,揉制成红薯淀粉面团;(4)将面团、薯粉面团、红薯淀粉面团按60%:30%:10%的比例拌合,制成混料面团;(5)将混料面团通过面条机制成面条状,并晾干。

[0016] 所述红薯淀粉采用传统方法制成。所述红薯全粉的制作过程如下:

- 1、将红薯洗净,并剥皮,切片;
- 2、将红薯片通过高温烘干,烘干温度为120℃;
- 3、将烘干后的红薯片碾碎成粉末,制成红薯全粉。

[0017] 实施例4

本实施例的苗条由以下原料制成:荞麦粉60%-70%,红薯全粉20%-30%,红薯淀粉5%-15%。面条的制作过程:选择高钙菜70kg,清洗,打浆,离心过滤,去渣,留汁备用;(1)将荞麦粉和高钙菜汁水混合,揉制成面团;(2)将红薯全粉和高钙菜汁水混合,揉制成薯粉面团;(3)将红薯淀粉和高钙菜汁水混合,揉制成红薯淀粉面团;(4)将面团、薯粉面团、红薯淀粉面团按60%:30%:10%的比例拌合,制成混料面团;(5)将混料面团通过面条机制成面条状,并晾干。其他同实施例3。

[0018] 实施例1为优选方案。