



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102100335 A

(43) 申请公布日 2011.06.22

(21) 申请号 201110005449.3

(22) 申请日 2011.01.12

(71) 申请人 浙江晨云实业有限公司

地址 322000 浙江省金华市义乌市北苑工业  
区雪峰西路 768 号

(72) 发明人 朱劲松 丁兵

(74) 专利代理机构 金华科源专利事务所有限公  
司 33103

代理人 胡杰平

(51) Int. Cl.

A23L 1/162(2006.01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

非油炸高粱方便面

(57) 摘要

一种非油炸高粱方便面,属于方便食品-方便面技术领域。本发明其特征在于面块以高粱面粉,或高粱面粉配以小麦面粉、淀粉为主要原料,并以如下工艺方法制得:和面→连续压延→再经轧条机轧成面条→折花切断机进行折花切断→蒸煮机蒸煮→干燥→冷却→加调料包→包装;或加水和面→自熟挤丝成型→定量切断→干燥→冷却→加调料包→包装。本发明它能充分利用高粱所含营养成分,特别是其含量远高于米、麦的脂肪中的,对人体生长发育均甚需要的棕榈酸,廿四烷酸、十七烷酸,油酸、亚油酸、异亚油酸等营养成分,为生长发育中的青少年提出供了一种价廉物美的食品;另外,它为高粱的直接食用找到了新途径,提高了高粱的食用价值。

1. 一种非油炸高粱方便面,其特征在于面块以高粱面粉,或高粱面粉配以小麦面粉、淀粉为主要原料,并以如下工艺方法制得:

和面→连续压延→再经轧条机轧成面条→折花切断机进行折花切断→蒸煮机蒸煮→干燥→冷却→加调料包→包装;或加水和面→自熟挤丝成型→定量切断→干燥→冷却→加调料包→包装。

2. 根据权利要求1所述的非油炸高粱方便面,其特征在于它按如下生产方法制备:高粱原料经脱皮研磨成80~120目的高粱面粉为主要原料,配以主要原料重量的1~2%食盐,2~4%食用植物油;或高粱原料经脱皮研磨成80-120目的高粱面粉配以小麦面粉、淀粉为主要原料,再配以为主要原料重量的1~2%食盐,2~4%食用植物油,加入和面机进行搅拌,搅拌均匀后按每25千克主要原料加7.5~8.5升混合水,水温保持20~30℃,继续进行搅拌,搅拌时间15-20分钟,和好的面团经自流管进入熟化盘,熟化时间10~20分钟,熟化后在低温下“静化”25~35分钟,熟化后的上述料坯先经自流管分配,进入压延机进行连续压延,再进入轧条机轧成湿面条带,再经折花机折成整齐的面块,面块由钢丝网输送带送入隧道式蒸面机蒸熟,熟化好的面块经冷却热风干燥制得成品,加调料包后包装。

3. 根据权利要求1所述的非油炸高粱方便面,其特征在于它按如下生产方法制备:高粱原料经脱皮研磨成80~120目的高粱面粉为主要原料,配以主要原料重量的1~2%食盐,2~4%食用植物油;或高粱原料经脱皮研磨成80~120目的高粱面粉配以小麦面粉、淀粉为主要原料,再配以主要原料重量的1~2%食盐,2~4%食用植物油加入和面机进行搅拌,搅拌均匀后按每25千克主要原料加7.5~8.5升混合水,继续进行搅拌,搅拌时间15-20分钟,将搅拌混和好的上述物料加入自熟挤出机内经磨擦自熟挤出成波纹型方便面,经冷却的波纹型方便面再经切断机定量切断,由输送带传送至干燥机烘干,加调料包后包装。

## 非油炸高粱方便面

### 技术领域

[0001] 本发明属于方便食品—方便面技术领域,具体涉及一种非油炸高粱方便面。

### 背景技术

[0002] 高粱性平,味甘咸,是健脾利胃的养生食品。其主要成分有:粗纤维;蛋白质,蛋白质的含量高于大米,为大米的一倍,有清蛋白,谷蛋白,球蛋白,醇溶蛋白等;含量略低于大米的淀粉;碳水化合物;黍素;含量远高于米、麦的脂肪,其中棕榈酸,廿四烷酸、十七烷酸,油酸、亚油酸、异亚油酸等对人体生长发育均甚需要;矿物质:钙、磷、铁、钾、钠、镁;胡萝卜素,维生素 B1、B2、烟酸等;含有多种米、麦中所缺乏的氨基酸,对调补肌体代谢有着重要意义。有益气补中,健脾胃,解暑热,燥湿敛疮之功效。可用于治疗泻痢,霍乱,小便不爽,烦渴,咳嗽,胃痛,吐逆,中暑发热,头痛,烦渴,胃痛,不思饮食,小儿鹅口疮,杖疮,烫伤等病症。高粱虽具有上述营养成份,是一种养生食品,而且价格低于大米,但现有技术中尚无以高粱为主要原料的方便面。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的是要提供一种非油炸高粱方便面,它能充分利用高粱所含营养成份,特别是其含量远高于米、麦的脂肪中的,对人体生长发育均甚需要的棕榈酸,廿四烷酸、十七烷酸,油酸、亚油酸、异亚油酸等营养成份,为生长发育中的青少年提出供了一种价廉物美的食品;从而也提高了高粱的食用价值。

[0004] 上述的发明目的是通过以下技术方案实现的,一种非油炸高粱方便面,其要点在于面块以高粱面粉,或高粱面粉配以小麦面粉、淀粉为主要原料,并以如下工艺方法制得:

[0005] 和面→连续压延→再经轧条机轧成面条→折花切断机进行折花切断→蒸煮机蒸煮→干燥→冷却→加调料包→包装;或加水和面→自熟挤丝成型→定量切断→干燥→冷却→加调料包→包装。

[0006] 上述的非油炸高粱方便面,其技术方案之一它按如下生产方法制备:高粱原料经脱皮研磨成 80~120 目的高粱面粉为主要原料,配以主要原料重量的 1~2% 食盐,2~4% 食用植物油;或高粱原料经脱皮研磨成 80~120 目的高粱面粉配以小麦面粉、淀粉为主要原料,再配以为主要原料重量的 1~2% 食盐,2~4% 食用植物油加入和面机进行搅拌,搅拌均匀后按每 25 千克主要原料加 7.5~8.5 升混合水,水温保持 20~30℃,继续进行搅拌,搅拌时间 15~20 分钟,和好的面团经自流管进入熟化盘,熟化时间 10~20 分钟,熟化后在低温下“静化”25~35 分钟,熟化后的上述料坯先经自流管分配,进入压延机进行连续压延,再进入轧条机轧成湿面条带,再经折花机折成整齐的面块,面块由钢丝网输送带送入隧道式蒸面机蒸熟,熟化好的面块经冷却热风干燥制得成品,加调料包后包装。

[0007] 上述的非油炸高粱方便面,其技术方案之一是它按如下生产方法制备:高粱原料经脱皮研磨成 80~120 目的高粱面粉为主要原料,配以主要原料重量的 1~2% 食盐,2~4% 食用植物油;或高粱原料经脱皮研磨成 80~120 目的高粱面粉配以小麦面粉、淀粉为主

要原料,再配以主要原料重量的 1 ~ 2%食盐,2 ~ 4%食用植物油加入和面机进行搅拌,搅拌均匀后按每 25 千克主要原料加 7.5 ~ 8.5 升混合水继续进行搅拌,搅拌时间 15 ~ 20 分钟,将搅拌混和好的上述物料加入自熟挤出机内经磨擦自熟挤出成波纹型方便面,经冷却的波纹型方便面再经切断机定量切断,由输送带传送至干燥机烘干,加调料包后包装。

[0008] 本发明的有益效果在于:它能充分利用高粱所含营养成分,特别是其含量远高于米、麦的脂肪中的,对人体生长发育均甚需要的棕榈酸,廿四烷酸、十七烷酸,油酸、亚油酸、异亚油酸等营养成分,为生长发育中的青少年提出供了一种价廉物美的食品。另外,高粱的皮层中含有一种特殊的成分单宁,单宁有涩味,适口性差,食用后会妨碍人体对食物的消化吸收,还易引起便秘,所以现在人们较少直接食用高粱,主要作为酿酒、饲料的原料。而本发明高粱原料经脱皮研磨 80 ~ 120 目的高粱面粉,再将其制作成方便面,所以口感好,又配有辅料,味道佳,因此它为高粱的直接食用找到了新途径,提高了高粱的食用价值。

### 具体实施方式

#### [0009] 实施例一

[0010] 面块以高粱面粉为主要原料,并以如下工艺方法制得:和面→连续压延→再经轧条机轧成面条→折花切断机进行折花切断→蒸煮机蒸煮→干燥→冷却→加调料包→包装;

[0011] 具体按如下生产方法制备:高粱原料经脱皮研磨成 100 目的 100 公斤高粱面粉为主要原料,配以 1.5 公斤食盐,3 公斤食用植物油,加入和面机进行搅拌,搅拌均匀后加 32 升混合水,水温保持 25℃,继续进行搅拌,搅拌时间 18 分钟,和好的面团经自流管进入熟化盘,熟化时间 15 分钟,熟化后在 12℃低温下“静化”30 分钟,熟化后的上述料坯先经自流管分配,进入压延机进行连续压延,再进入轧条机轧成湿面条带,再经折花机折成整齐的面块,面块由钢丝网输送带送入隧道式蒸面机蒸熟,熟化好的面块经冷却热风干燥制得成品,加调料包后包装。

#### [0012] 实施例二

[0013] 高粱面粉配以小麦面粉、淀粉为主要原料,并以如下工艺方法制得:

[0014] 加水 and 面→自熟挤丝成型→定量切断→干燥→冷却→包装;

[0015] 具体按如下生产方法制备:高粱原料经脱皮研磨成 90 目的高粱面粉 100 公斤,配以 50 公斤小麦面粉,50 公斤蕃薯粉,再配以 3 公斤食盐,6 公斤食用植物油加入和面机进行搅拌,搅拌均匀后加入 64 升混合水,继续进行搅拌,搅拌时间 18 分钟,将搅拌混和好的上述物料加入自熟挤出机内,经磨擦自熟挤出成波纹型方便面,经冷却的波纹型方便面再经切断机定量切断,由输送带传送至干燥机烘干,加调料包后包装。