



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103875762 A

(43) 申请公布日 2014.06.25

(21) 申请号 201410143533.5

(22) 申请日 2014.04.11

(71) 申请人 汪洪涛

地址 210007 江苏省南京市光华路石门坎
104号

(72) 发明人 汪洪涛 石雪萍 陈成 余芳

(51) Int. Cl.

A21D 13/00 (2006.01)

A21D 2/38 (2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种以南瓜和豆粕为主要成分的营养馅饼及其制作工艺

(57) 摘要

本发明涉及一种以南瓜和豆粕为主要成分的营养馅饼及制作工艺,属于食品技术领域。本发明的是充分利用农副产品资源南瓜、豆粕和木瓜,利用三种原料各自的营养特点进行互补,通过合理的制作工艺,将豆粕先进行复合纤维素酶降解和高温蒸煮后,破坏里面的抗营养因子和改善口感,再利用木瓜中的蛋白酶对蛋白进行降解,以提高蛋白质的消化吸收率。该工艺能最大程度的保留原料中各自的营养素和生理活性物质,使产品营养均衡。该产品操作简单,使用方便,含有多种生理活性物质,适合各类人群,长期使用对人体健康有益。

1. 一种以南瓜和豆粕为主要成分的营养馅饼其特征是由下列重量份原料组成：馅料为去皮去籽后新鲜老南瓜 20-30 份、干豆粕粉 5-10 份、去皮去籽后的新鲜木瓜 3-5 份，外皮料为低筋粉、鸡蛋、奶粉、糖粉、植物油和泡大粉的比例为 15 : 10 : 2 : 3 : 4 : 0.1 且总量与馅料总量相等，并按下列方法制成：

(1) 将新鲜的老南瓜去皮去籽洗净沥干后切成块于微波炉中高火烤 5 分钟后冷确捣碎，备用；

(2) 将干豆粕粉中加入适量的水和复合纤维素酶混合均匀后于 40℃ 下预处理 1 小时，再上蒸笼蒸熟后冷却，备用；

(3) 将木瓜洗净后去皮去籽捣碎成泥，然后将南瓜泥、熟豆粕和木瓜泥混合均匀后揉成团即成馅料，裹上保鲜膜静置备用；

(4) 将鸡蛋、糖粉、泡大粉和植物油搅打均匀后筛入低筋粉和奶粉揉成光滑面团后裹上保鲜膜松弛 20 分钟即为外皮料；

(5) 将馅料和外皮料分成相同大小和数量的份数后，取一份馅料包裹入外皮料中，收紧口后于饼膜中成型，然后放入已在 190℃ 下预热好的烤箱中烘烤 15 分钟即为成品。

2. 权利要求 1 所述的一种以南瓜和豆粕为主要成分的营养馅饼的制作工艺，其特征是由下列工艺组成：

(1) 将新鲜的老南瓜去皮去籽洗净沥干后切成块于微波炉中高火烤 5 分钟后冷确捣碎，备用；

(2) 将干豆粕粉中加入适量的水和复合纤维素酶混合均匀后于 40℃ 下预处理 1 小时，再上蒸笼蒸熟后冷却，备用；

(3) 将木瓜洗净后去皮去籽捣碎成泥，然后将南瓜泥、熟豆粕和木瓜泥混合均匀后揉成团即成馅料，裹上保鲜膜静置备用；

(4) 将鸡蛋、糖粉、泡大粉和植物油搅打均匀后筛入低筋粉和奶粉揉成光滑面团后裹上保鲜膜松弛 20 分钟即为外皮料；

(5) 将馅料和外皮料分成相同大小和数量的份数后，取一份馅料包裹入外皮料中，收紧口后于饼膜中成型，然后放入已在 190℃ 下预热好的烤箱中烘烤 15 分钟即为成品。

一种以南瓜和豆粕为主要成分的营养馅饼及其制作工艺

技术领域

[0001] 本发明涉及食品技术领域,具体说是一种以南瓜和豆粕为主要成分的营养馅饼及其制作工艺。

背景技术

[0002] 南瓜是葫芦科南瓜属的植物,在中国各地都有种植。南瓜含淀粉、蛋白质、胡萝卜素、B族维生素、Vc和钙等丰富的营养成分,为农村人经常食用的瓜菜,并日益受到城市人的重视。南瓜中对人体的有益成分有多糖、氨基酸、活性蛋白、胡萝卜素及多种微量元素等,各种成分的功用为补中益气,降血脂,降血糖,清热解毒,保护胃粘膜、帮助消化。南瓜不仅有较高的食用价值,而且有着不可忽视的食疗作用。据《滇南本草》载:南瓜性温,味甘无毒,入脾、胃二经,能润肺益气,化痰排脓,驱虫解毒,治咳止喘,疗肺痈便秘,并有利尿、美容等作用。豆粕是大豆提取豆油后得到的一种副产品,目前主要用于制作动物饲料和提取大豆分离蛋白。豆粕中富含蛋白质、膳食纤维、低聚糖、各种维生素和矿物质,具有补血益气、亮发、提高免疫力、健脑、安神除烦、补充能量和强筋壮骨等功效。将南瓜和豆粕进行搭配,其营养成分起到很好的互补作用。木瓜素有“百益果王”之称,含有丰富的木瓜蛋白酶、木瓜碱等生理活性物质和多种维生素、多种人体必需的氨基酸和矿物质等营养成分,具有防治高血压、肾炎、便秘和助消化、治胃病,对人体有促进新陈代谢和抗衰老的作用,还有美容护肤养颜的功效。

[0003] 目前市场上的馅饼类食品品种较多,有的营养成分比较单一,有的合成添加剂使用较多,但市场上还很少有营养成分相对比较齐全且营养均衡,而合成添加剂使用较少的馅饼类营养食品。

[0004] 随着经济的不断发展和人们生活水平的不断提高,消费者对食品的要求逐步转向天然营养与健康,因此除重视产品的感官品质外,还要保证其营养品质、安全品质等特征。因此在这种情况下开发一种既能充分利用天然农副产品资源又能营养安全的馅饼类营养食品是迎合消费者的需求。

发明内容

[0005] 本发明的目的一方面是通过充分开发利用农副产品资源和植物资源,增加农业附加值。根据目前市场上的馅饼类产品的不足,利用南瓜和豆粕、木瓜各自的营养特点,进行合理的搭配和适当的加工处理,充分保留各自的营养成分并进性互补,开发出一种营养均衡、富含多种生理活性物质又易于消化吸收的馅饼类营养食品,适合各类人群长期使用。

[0006] 本发明的一种以南瓜和豆粕为主要成分的营养馅饼由下列重量份原料组成:

[0007] 馅料为去皮去籽后新鲜老南瓜20-30份、干豆粕粉5-10份、去皮去籽后的新鲜木瓜3-5份;外皮料为低筋粉、鸡蛋、奶粉、糖粉、植物油和泡大粉的比例为15:10:2:3:4:0.1且总量与馅料总量相等,并按下列方法制成,

[0008] (1) 将新鲜的老南瓜去皮去籽洗净沥干后切成块于微波炉中高火烤5分钟后冷确

捣碎,备用;

[0009] (2) 将干豆粕粉中加入适量的水和复合纤维素酶混合均匀后于 40℃ 下预处理 1 小时,再上蒸笼蒸熟后冷却,备用;

[0010] (3) 将木瓜洗净后去皮去籽捣碎成泥,然后将南瓜泥、熟豆粕和木瓜泥混合均匀后揉成团即成馅料,裹上保鲜膜静置备用;

[0011] (4) 将鸡蛋、糖粉、泡大粉和植物油搅打均匀后筛入低筋粉和奶粉揉成光滑面团后裹上保鲜膜松弛 20 分钟即为外皮料;

[0012] (5) 将馅料和外皮料分成相同大小和数量的份数后,取一份馅料包裹入外皮料中,收紧口后于饼膜中成型,然后放入已在 190℃ 下预热好的烤箱中烘烤 15 分钟即为成品。

[0013] 本发明的另一目的是提供一种以南瓜和豆粕为主要成分的营养馅饼的制作工艺,主要有以下工艺流程:

[0014] (1) 将新鲜的老南瓜去皮去籽洗净沥干后切成块于微波炉中高火烤 5 分钟后冷却捣碎,备用;

[0015] (2) 将干豆粕粉中加入适量的水和复合纤维素酶混合均匀后于 40℃ 下预处理 1 小时,再上蒸笼蒸熟后冷却,备用;

[0016] (3) 将木瓜洗净后去皮去籽捣碎成泥,然后将南瓜泥、熟豆粕和木瓜泥混合均匀后揉成团即成馅料,裹上保鲜膜静置备用;

[0017] (4) 将鸡蛋、糖粉、泡大粉和植物油搅打均匀后筛入低筋粉和奶粉揉成光滑面团后裹上保鲜膜松弛 20 分钟即为外皮料;

[0018] (5) 将馅料和外皮料分成相同大小和数量的份数后,取一份馅料包裹入外皮料中,收紧口后于饼膜中成型,然后放入已在 190℃ 下预热好的烤箱中烘烤 15 分钟即为成品。

具体实施方式

[0019] 下面结合本发明的实施例对本发明做进一步的描述,但本发明并不限于实施例,本领域普通技术人员以本发明技术方案作某些修改,仍在本发明保护范围内。

[0020] 实施例 1:分别称取各原料重量份如下:馅料原料为去皮去籽后新鲜老南瓜 20 份、干豆粕粉 10 份、去皮去籽后新鲜木瓜 5 份,外皮料原料低筋粉、鸡蛋、奶粉、糖粉、植物油和泡大粉的比例为 15 : 10 : 2 : 3 : 4 : 0.1 且总量与馅料总量相等;将新鲜的老南瓜去皮去籽洗净沥干后切成块于微波炉中高火烤 5 分钟后冷却捣碎,备用;将干豆粕粉中加入适量的水和复合纤维素酶混合均匀后于 40℃ 下预处理 1 小时,再上蒸笼蒸熟后冷却,备用;将木瓜洗净后去皮去籽捣碎成泥,然后将南瓜泥、熟豆粕和木瓜泥混合均匀后揉成团即成馅料,裹上保鲜膜静置备用;将鸡蛋、糖粉、泡大粉和植物油搅打均匀后筛入低筋粉和奶粉揉成光滑面团后裹上保鲜膜松弛 20 分钟即为外皮料;将馅料和外皮料分成相同大小和数量的份数后,取一份馅料包裹入外皮料中,收紧口后于饼膜中成型,然后放入已在 190℃ 下预热好的烤箱中烘烤 15 分钟即为成品。

[0021] 实施例 2:分别称取各原料重量份如下:馅料原料为去皮去籽后新鲜老南瓜 30 份、干豆粕粉 7 份、去皮去籽后新鲜木瓜 3 份,外皮料原料低筋粉、鸡蛋、奶粉、糖粉、植物油和泡大粉的比例为 15 : 10 : 2 : 3 : 4 : 0.1 且总量与馅料总量相等,制作工艺除原料份数不同外,其它同实施例 1。

[0022] 实施例3:分别称取各原料重量份如下:馅料原料为去皮去籽后新鲜老南瓜25份、干豆粕粉8份、去皮去籽后新鲜木瓜4份,外皮料原料低筋粉、鸡蛋、奶粉、糖粉、植物油和泡大粉的比例为15:10:2:3:4:0.1且总量与馅料总量相等,制作工艺除原料份数不同外,其它同实施例1。

[0023] 本发明的优点是充分利用农副产品资源南瓜、豆粕和木瓜,利用三种原料各自的营养特点进行互补,通过合理的制作工艺,能最大程度的保留原料中各自的营养素和生理活性物质,使产品营养均衡。同时利用木瓜中的蛋白酶对豆粕中的蛋白进行降解,以提高其消化吸收率。该产品操作简单,使用方便,含有多种生理活性物质,适合各类人群,长期使用对人体健康有益。