



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103355433 B

(45) 授权公告日 2015.02.11

(21) 申请号 201310346258.2

(22) 申请日 2013.08.11

(73) 专利权人 南陵县振辉绿色农产品产销农民专业合作社

地址 241300 安徽省芜湖市南陵县籍山镇水岸兰庭 17 幢 2 单元 3 层

(72) 发明人 魏巍

(51) Int. Cl.

A23C 20/02 (2006.01)

(56) 对比文件

CN 101301049 A, 2008.11.12, 说明书第 2 页第 3 段 - 第 3 页第 2 段.

CN 102634431 A, 2012.08.15, 全文.

CN 102657264 A, 2012.09.12, 全文.

CN 103103070 A, 2013.05.15, 全文.

子寒. 鲜花食坊. 《现代营销》. 2006, (第 4 期), 第 41 页.

于壮. 茉莉花菜点. 《烹调知识》. 1998, (第 9 期), 第 6 页.

汾河. 食用鲜花有前景. 《农村实用科技信

息》. 2003, (第 6 期), 第 37 页.

徐阮园等. 芹菜豆腐加工工艺的研究. 《农产品加工 & #8226;

学刊》. 2009, (第 2 期), 第 26-27, 30 页.

审查员 刘媛

权利要求书 1 页 说明书 4 页

(54) 发明名称

一种紫云英豆腐

(57) 摘要

本发明公开了一种紫云英豆腐, 采用具保健效果的紫云英为原料, 经原料预处理、混合、煮浆、凝固、蹲脑、破脑、浇制、成型、冷却等工序制作而成; 成品具祛风明目、健脾益气、清热解毒、生津止渴之功效; 富含蛋白质及多种维生素, 具紫云英的青草香味, 富有弹性、质地细腻。在为豆腐家族提供了一个新成员的同时, 解决了目前我国紫云英仅作为绿肥使用, 经济效益低而导致农户不愿种植的难题。

1. 一种紫云英豆腐,其特征在于:采用以下步骤制作:

A、紫云英预处理:取盛花期菜用紫云英鲜茎叶,清洗干净后,入装有 60 目网筛的打浆机打成糜浆,后倒入不锈钢容器中,加入紫云英鲜茎叶重量 0.1% 的维生素 C、0.8% 的果胶酶、0.6% 的纤维素酶,加热至 45℃,联合水解 50 分钟,再用装有 120 目网筛的多功能磨浆机进行磨浆及浆渣分离,制得紫云英浆;

B、大豆预处理:大豆经清杂,送入泡料池中加水浸泡至吸水饱和,后用装有 120 目网筛的多功能磨浆机进行磨浆及浆渣分离,制成豆浆;

C、茉莉花预处理:取干茉莉花,清洗干净后,置容器中,加入干茉莉花重 15 倍的水浸泡 3 小时,后连同浸泡水一起,投入装有 120 目网筛的多功能磨浆机进行磨浆及浆渣分离,制得茉莉花浆;

D、混合:取紫云英浆 30 公斤、豆浆 100 公斤、茉莉花浆 4 公斤,充分混合均匀,制成混合液;

E、煮浆:调节混合液浓度为 14 波美度,后入敞口蒸汽锅,煮沸后保持 20 分钟;

F、凝固:煮制好的混合液自然冷却至 75℃时,采用二步二划法加入石膏液;

G、蹲脑:凝固操作结束后,静置 25 分钟,形成豆腐脑;

H、破脑:将豆腐脑打碎,排出黄浆水;

I、浇制:将打碎的豆腐脑舀入铺有包布的模型内包住进行造型;

J、加压成型:对模型内包有豆腐脑的包布进行加压,压力为 50 公斤/平方米,时间 3 小时;

K、冷却:成型后的豆腐拆除包布后,按大小要求切块,迅速浸入冷水中进行冷却,制成成品紫云英豆腐。

一种紫云英豆腐

技术领域

[0001] 本发明属食品加工技术领域,具体地说涉及一种用新鲜菜用紫云英,制作出一种营养保健豆腐。

背景技术

[0002] 紫云英,黄芪属一年生或越年生草本植物,又名红花菜、红花草、翘摇。我国民间利用紫云英嫩茎叶做菜的悠久历史,紫云英作蔬菜每公顷产量可达 20 吨。烹饪方法常见的有清炒、凉拌、人汤等,菜肴色泽碧绿、香味俱全、爽口宜人,食用有利五脏、明耳目、祛热风、活血平胃等功效。

[0003] 《全国中草药汇编》记载:红花草,具祛风明目,健脾益气,解毒止痛之功效。上海科学技术出版社出版的《中药大辞典》载:红花菜,微甘、辛,平,具清热解毒、祛风明目,凉血止血功效;主治咽喉肿痛,风痰咳嗽,目赤肿痛,齿衄,血小板减少性紫癜,疔疮,带状疱疹,痔疮,外伤出血。

[0004] 现代研究证实,菜用紫云英鲜叶中含较高的蛋白质,其嫩梢中维生素 C、Cu、Mn、碳水化合物含量比豌豆苗、绿豆芽、空心菜的高,其中维生素 C 含量是豌豆苗的 7.7 倍、绿豆芽的 15.4 倍、空心菜的 2.8 倍; Cu 含量是豌豆苗的 1.6 倍、绿豆芽和空心菜的 2.2 倍; Mn 含量是豌豆苗的 16.4 倍、绿豆芽的 26.2 倍、空心菜的 2.6 倍; Mg 含量高于豌豆苗和绿豆芽; Fe 含量比豌豆苗和绿豆芽分别高 1.9 倍和 3.2 倍。

[0005] 菜用紫云英产量极高,但作为食品开发尚处于起步阶段,用其制作营养保健豆腐,目前还未见报道和产品上市。

发明内容

[0006] 本发明的目的是充分利用产量极高还具有一定保健功效的紫云英,通过给定工艺,添加入豆浆中,制作出一种供人们食用的保健型豆腐。

[0007] 本发明采用以下方式得以实现:

[0008] 一种紫云英豆腐,其特征在于:各原料的组份为:紫云英浆 20-30 重量份、豆浆 70-100 重量份;

[0009] 所述的紫云英浆的制作:取盛花期菜用紫云英鲜茎叶,清洗干净后,入装有 60 目网筛的打浆机打成糜浆,后倒入不锈钢容器中,加入紫云英鲜茎叶重量 0.05-0.1% 的维生素 C、0.4-0.8% 的果胶酶、0.3-0.6% 的纤维素酶,加热至 42-45℃,联合水解 50-60 分钟,再用装有 120 目网筛的多功能磨浆机进行磨浆及浆渣分离,制得紫云英浆。

[0010] 一种紫云英豆腐,采用以下步骤制作:

[0011] A、紫云英预处理:取盛花期菜用紫云英鲜茎叶,清洗干净后,入装有 60 目网筛的打浆机打成糜浆,后倒入不锈钢容器中,加入紫云英鲜茎叶重量 0.05-0.1% 的维生素 C、0.4-0.8% 的果胶酶、0.3-0.6% 的纤维素酶,加热至 42-45℃,联合水解 50-60 分钟,再用装有 120 目网筛的多功能磨浆机进行磨浆及浆渣分离,制得紫云英浆;

[0012] B、大豆预处理：大豆经清杂，送入泡料池中加水浸泡至吸水饱和，后用装有 120 目网筛的多功能磨浆机进行磨浆及浆渣分离，制成豆浆；

[0013] C、混合：取紫云英浆 20-30 重量份、豆浆 70-100 重量份，充分混合均匀，制成混合液；

[0014] D、煮浆：调节混合液浓度为 12-14 波美度，后入敞口蒸汽锅，煮沸后保持 15-20 分钟；

[0015] E、凝固：煮制好的混合液自然冷却至 72-75℃时，采用二步二划法加入石膏液；

[0016] F、蹲脑：凝固操作结束后，静置 20-25 分钟，形成豆腐脑；

[0017] G、破脑、浇制、成型、冷却：按常规豆腐生产工艺进行操作，制成成品紫云英豆腐。

[0018] 作为优选，一种紫云英豆腐，采用以下步骤制作：

[0019] A、紫云英预处理：取盛花期菜用紫云英鲜茎叶，清洗干净后，入装有 60 目网筛的打浆机打成糜浆，后倒入不锈钢容器中，加入紫云英鲜茎叶重量 0.05-0.1% 的维生素 C、0.4-0.8% 的果胶酶、0.3-0.6% 的纤维素酶，加热至 42-45℃，联合水解 50-60 分钟，再用装有 120 目网筛的多功能磨浆机进行磨浆及浆渣分离，制得紫云英浆；

[0020] B、大豆预处理：大豆经清杂，送入泡料池中加水浸泡至吸水饱和，后用装有 120 目网筛的多功能磨浆机进行磨浆及浆渣分离，制成豆浆；

[0021] C、混合：取紫云英浆 20-30 重量份、豆浆 70-100 重量份，充分混合均匀，制成混合液；

[0022] D、煮浆：调节混合液浓度为 12-14 波美度，后入敞口蒸汽锅，煮沸后保持 15-20 分钟；

[0023] E、凝固：煮制好的混合液自然冷却至 72-75℃时，采用二步二划法加入石膏液；

[0024] F、蹲脑：凝固操作结束后，静置 20-25 分钟，形成豆腐脑；

[0025] G、破脑：将豆腐脑打碎，排出黄浆水；

[0026] H、浇制：将打碎的豆腐脑舀入铺有包布的模型内包住进行造型；

[0027] I、加压成型：对模型内包有豆腐脑的包布进行加压，压力为 50 公斤/平方米，时间 2-3 小时；

[0028] J、冷却：成型后的豆腐拆除包布后，按大小要求切块，迅速浸入冷水中进行冷却，制成成品紫云英豆腐。

[0029] 作为优选，在本发明的配料中还可以添加茉莉花浆液。

[0030] 本发明采用具保健效果的紫云英为原料，经原料预处理、混合、煮浆、凝固、蹲脑、破脑、浇制、成型、冷却等工序制作而成；成品具祛风明目、健脾益气、清热解毒、生津止渴之功效；富含蛋白质及多种维生素，具紫云英的青草香味，富有弹性、质地细腻。在为豆腐家族提供了一个新成员的同时，解决了目前我国紫云英仅作为绿肥使用，经济效益低而导致农户不愿种植的难题。

具体实施方式

[0031] 实施例 1，一种紫云英豆腐，采用以下步骤制作：

[0032] 1、紫云英预处理：取盛花期菜用紫云英鲜茎叶，清洗干净后，入装有 60 目网筛的打浆机打成糜浆，后倒入不锈钢容器中，加入紫云英鲜茎叶重量 0.05% 的维生素 C、0.4-0%

的果胶酶、0.3%的纤维素酶,加热至 42℃,联合水解 60 分钟,再用装有 120 目网筛的多功能磨浆机进行磨浆及浆渣分离,制得紫云英浆;

[0033] 2、大豆预处理:大豆经清杂,送入泡料池中加水浸泡至吸水饱和,后用装有 120 目网筛的多功能磨浆机进行磨浆及浆渣分离,制成豆浆;

[0034] 3、混合:取紫云英浆 20 公斤、豆浆 70 公斤,充分混合均匀,制成混合液;

[0035] 4、煮浆:调节混合液浓度为 12 波美度,后入敞口蒸汽锅,煮沸后保持 15 分钟;

[0036] 5、凝固:煮制好的混合液自然冷却至 72℃时,采用二步二划法加入石膏液;

[0037] 6、蹲脑:凝固操作结束后,静置 20 分钟,形成豆腐脑;

[0038] 7、破脑:将豆腐脑打碎,排出黄浆水;

[0039] 8、浇制:将打碎的豆腐脑舀入铺有包布的模型内包住进行造型;

[0040] 9、加压成型:对模型内包有豆腐脑的包布进行加压,压力为 50 公斤/平方米,时间 2 小时;

[0041] 10、冷却:成型后的豆腐拆除包布后,按大小要求切块,迅速浸入冷水中进行冷却,制成成品紫云英豆腐。

[0042] 实施例 2,一种紫云英豆腐,采用以下步骤制作:

[0043] 1、紫云英预处理:取盛花期菜用紫云英鲜茎叶,清洗干净后,入装有 60 目网筛的打浆机打成糜浆,后倒入不锈钢容器中,加入紫云英鲜茎叶重量 0.1%的维生素 C、0.8%的果胶酶、0.6%的纤维素酶,加热至 45℃,联合水解 50 分钟,再用装有 120 目网筛的多功能磨浆机进行磨浆及浆渣分离,制得紫云英浆;

[0044] 2、大豆预处理:大豆经清杂,送入泡料池中加水浸泡至吸水饱和,后用装有 120 目网筛的多功能磨浆机进行磨浆及浆渣分离,制成豆浆;

[0045] 3、茉莉花预处理:取干茉莉花,清洗干净后,置容器中,加入干茉莉花重 15 倍的水浸泡 3 小时,后连同浸泡水一起,投入装有 120 目网筛的多功能磨浆机进行磨浆及浆渣分离,制得茉莉花浆;

[0046] 4、混合:取紫云英浆 30 公斤、豆浆 100 公斤、茉莉花浆 4 公斤,充分混合均匀,制成混合液;

[0047] 5、煮浆:调节混合液浓度为 14 波美度,后入敞口蒸汽锅,煮沸后保持 20 分钟;

[0048] 6、凝固:煮制好的混合液自然冷却至 75℃时,采用二步二划法加入石膏液;

[0049] 7、蹲脑:凝固操作结束后,静置 25 分钟,形成豆腐脑;

[0050] 8、破脑:将豆腐脑打碎,排出黄浆水;

[0051] 9、浇制:将打碎的豆腐脑舀入铺有包布的模型内包住进行造型;

[0052] 10、加压成型:对模型内包有豆腐脑的包布进行加压,压力为 50 公斤/平方米,时间 3 小时;

[0053] 11、冷却:成型后的豆腐拆除包布后,按大小要求切块,迅速浸入冷水中进行冷却,制成成品紫云英豆腐。

[0054] 茉莉花,为木犀科素馨属常绿灌木或藤本植物的花。味辛、甘,性平。能化湿和中,理气解郁。《本草纲目》载:蒸油取液作面脂,头泽长发、润燥香肌。《本草再新》载:能清虚火,去寒积,治疮毒,消疽瘤。《饮片新参》载:茉莉花,平肝解郁,理气止痛。现代研究证实,茉莉花具清热解毒、清肝明目、健脾理气之功效。《中药大辞典》中记载茉莉花有“理气开郁、

辟秽和中”的功效,并对痢疾、腹痛、结膜炎及疮毒等具有很好的消炎解毒的作用。常饮茉莉花,有清肝明目、生津止渴、祛痰治痢、通便利水、祛风解表、疗痿、坚齿、益气力、降血压、强心、防龋防辐射损伤、抗癌、抗衰老之功效,使人延年益寿、身心健康。

[0055] 本发明的实施例 2 中,向原料中添加了茉莉花浆,使得产品增添加了茉莉花的香味,同时,因茉莉花具清热解毒、清肝明目、健脾理气的保健效果,更使得成品紫云英豆腐增添了清热解毒、清肝明目、健脾理气的保健功效,其口味、滋味、保健价值得到了进一步提高。

[0056] 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。

[0057] 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。