



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107927289 A

(43)申请公布日 2018.04.20

(21)申请号 201711348028.4

(22)申请日 2017.12.15

(71)申请人 天津阿尔发保健品有限公司

地址 300000 天津市滨海新区经济技术开
发区黄海路170号4幢

(72)发明人 王书新

(74)专利代理机构 天津盈佳知识产权代理事务
所(特殊普通合伙) 12224

代理人 张淑华

(51)Int.Cl.

A23G 3/36(2006.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种适合糖尿病人的苦荞沙琪玛配方和制
备工艺

(57)摘要

本发明是一种适合糖尿病人的苦荞沙琪玛
配方和制备工艺。一种适合糖尿病人的苦荞沙琪
玛配方,组分和配比为:50份的油炸果条和50份
的糖醇。一种适合糖尿病人的苦荞沙琪玛制备工
艺,包括的步骤有:第一步:按照所述油炸果条组
分及配比进行油炸果条的配料,并和成面团;第
二步:用塑料布包裹面团,并置于温度30-32℃,
湿度55-59RH%环境下,醒发面团3.5小时。本发
明所述的适合糖尿病人的苦荞沙琪玛配方,营养
价值更高,更均匀,蛋白含量较高,减少了食用后
升糖的风险,利于糖尿病人有效的控制血糖。本
发明所述的适合糖尿病人的苦荞沙琪玛制备工
艺,对配料后的原料进行加工,配合适当的工艺
条件,能够生产获得优质的无糖沙琪玛。

1. 一种适合糖尿病人的苦荞沙琪玛配方,其特征在于,组分和配比为:50份的油炸果条和50份的糖醇;

所述油炸果条的组分和配比为:小麦粉22份,谷朊粉23份,苦荞粉5份,植物油24份,鸡蛋24份,复合膨松剂1份,乳化剂1份;

所述糖醇的组分和配比为:木糖醇液50份,麦芽糖醇液18份,食用香精2份。

2. 根据权利要求1所述的一种适合糖尿病人的苦荞沙琪玛配方,其特征在于,所述乳化剂为蔗糖酯、山梨糖醇脂、大豆磷脂、月桂酸单甘油酯、丙二醇脂肪酸酯中的一种。

3. 根据权利要求1或2所述的一种适合糖尿病人的苦荞沙琪玛配方,其特征在于,所述食用香精为食用绿豆香精或食用玉米香精或食用红豆香精中的一种或几种的混合物。

4. 根据权利要求3所述的一种适合糖尿病人的苦荞沙琪玛配方,其特征在于,所述复合膨松剂为碳酸氢钠、食用玉米淀粉、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、食用盐的混合物。

5. 根据权利要求1所述的一种适合糖尿病人的苦荞沙琪玛制备工艺,其特征在于,包括的步骤有:

第一步:按照所述油炸果条组分及配比进行油炸果条的配料,并和成面团;

第二步:用塑料布包裹面团,并置于温度30-32℃,湿度55-59RH%环境下,醒发面团3.5小时;

第三步:将面团切条后,在36-39℃,湿度61-65RH%环境下,醒发果条3.2小时;

第四步:将切条后的果条放入油锅进行高温油炸,油温为1750℃-180℃;

第五步:按照所述糖醇的组分及配比进行醇糖配料,并进行煮沸,固形物熬到混合糖醇的糖度达到80度;

第六步:将油炸果条与糖醇按质量1:1进行混合,并搅拌均匀;

第七步:将第六步所得油炸果条和糖醇的混合物进行成型加工,冷却、包装,即得到无糖沙琪玛。

一种适合糖尿病人的苦荞沙琪玛配方和制备工艺

技术领域

[0001] 本发明涉及苦荞沙琪玛配方和制备工艺领域,尤其涉及一种适合糖尿病人的苦荞沙琪玛配方和制备工艺。

背景技术

[0002] 沙琪玛口感香甜、松软,很受人们的欢迎。传统的沙琪玛属于高糖、高热量产品,所以很多糖尿病患者想吃但不敢吃。

[0003] 目前针对糖尿病患者开发无糖食品变得越来越流行,各大超市都可以买到无糖食品。其中不乏无糖沙琪玛,但现有沙琪玛口感较差,无法与传统高糖沙琪玛相媲美,而且并不是真正意义上的无糖,对糖尿病人而言没有抑制和降低血糖的功效;

[0004] 经检索发现中国发明专利申请CN1739363A公开了一种木糖醇沙琪玛,采用木糖醇这种甜味料代替蔗糖,并强化一定的膳食纤维等,同时适当降低油脂含量,在配料中做了重大调整,避免了使用蔗糖配料所具有的粘度、湿度、滑腻的缺点,木糖醇还具有增加天维、滋润、润滑的作用,使沙琪玛口感好,配料中采用海藻酸钠具有平稳血糖、降低血脂的作用。但这种木糖醇仍然有不完善的地方。

[0005] 经检索发现另一中国发明专利申请CN104068190A公开了一种无糖沙琪玛,采用大量的麦芽糖醇配合中量的低聚异麦芽糖和少量木糖醇,麦芽糖醇、低聚异麦芽糖、木糖醇这三种均有糖的味感,却没有简单糖(蔗糖麦芽糖)的能量,可以代替含有蔗糖物质等高热量食品,这样就大大减少人体中糖和高热量的摄入,适合糖尿病患者和肥胖症患者,但是依旧没有有抑制和降低血糖的功效;而且使用高筋面粉,升糖明显对糖尿病患者而言依旧不能多吃;而且蛋白含量低。营养均衡性差,营养价值低。

[0006] 为此,设计一种适合糖尿病人的苦荞沙琪玛配方和制备工艺,解决以上问题。

发明内容

[0007] 本发明为克服以上不足,提供一种适合糖尿病人的苦荞沙琪玛配方和制备工艺。

[0008] 一种适合糖尿病人的苦荞沙琪玛配方,组分和配比为:50份的油炸果条和50份的糖醇;

[0009] 所述油炸果条的组分和配比为:小麦粉22份,谷朊粉23份,苦荞粉5份,植物油24份,鸡蛋24份,复合膨松剂1份,乳化剂1份;

[0010] 所述糖醇的组分和配比为:木糖醇液50份,麦芽糖醇液18份,食用香精2份。

[0011] 进一步,所述乳化剂为蔗糖酯、山梨糖醇脂、大豆磷脂、月桂酸单甘油酯、丙二醇脂肪酸酯中的一种。

[0012] 优选的,所述食用香精为食用绿豆香精或食用玉米香精或食用红豆香精中的一种或几种的混合物。

[0013] 特别的,所述复合膨松剂为碳酸氢钠、食用玉米淀粉、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、食用盐的混合物。

- [0014] 一种适合糖尿病人的苦荞沙琪玛制备工艺,包括的步骤有:
- [0015] 第一步:按照所述油炸果条组分及配比进行油炸果条的配料,并和成面团;
- [0016] 第二步:用塑料布包裹面团,并置于温度30-32℃,湿度55-59RH%环境下,醒发面团3.5小时;
- [0017] 第三步:将面团切条后,在36-39℃,湿度61-65RH%环境下,醒发果条3.2小时;
- [0018] 第四步:将切条后的果条放入油锅进行高温油炸,油温为1750℃-180℃;
- [0019] 第五步:按照所述糖醇的组分及配比进行醇糖配料,并进行煮沸,固形物熬到混合糖醇的糖度达到80度;
- [0020] 第六步:将油炸果条与糖醇按质量1:1进行混合,并搅拌均匀;
- [0021] 第七步:将第六步所得油炸果条和糖醇的混合物进行成型加工,冷却、包装,即得到无糖沙琪玛。
- [0022] 本发明的有益效果是:
- [0023] 本发明所述的一种适合糖尿病人的苦荞沙琪玛配方,营养均衡性提高了,营养价值提高了,蛋白含量提高了,而且降低了面粉比例,减少了食用后升糖的风险,利于糖尿病人有效的控制血糖;更绿色、健康、安全。
- [0024] 本发明所述的一种适合糖尿病人的苦荞沙琪玛制备工艺,工艺简单,对配料后的原料进行加工,配合适当的工艺条件,能够生产获得优质的无糖沙琪玛。

具体实施方式

- [0025] 以下将结合本发明的实施例进行详细叙述。
- [0026] 一种适合糖尿病人的苦荞沙琪玛配方和制备工艺。
- [0027] 一种适合糖尿病人的苦荞沙琪玛配方,组分和配比为:50份的油炸果条和50份的糖醇;
- [0028] 所述油炸果条的组分和配比为:小麦粉22份,谷朊粉23份,苦荞粉5份,植物油24份,鸡蛋24份,复合膨松剂1份,乳化剂1份;
- [0029] 所述糖醇的组分和配比为:木糖醇液50份,麦芽糖醇液48份,食用香精2份。
- [0030] 进一步,所述乳化剂为蔗糖酯、山梨糖醇脂、大豆磷脂、月桂酸单甘油酯、丙二醇脂肪酸酯中的一种。
- [0031] 优选的,所述食用香精为食用绿豆香精或食用玉米香精或食用红豆香精中的一种或几种的混合物。
- [0032] 特别的,所述复合膨松剂为碳酸氢钠、食用玉米淀粉、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、食用盐的混合物。
- [0033] 一种适合糖尿病人的苦荞沙琪玛制备工艺,包括的步骤有:
- [0034] 第一步:按照所述油炸果条组分及配比进行油炸果条的配料,并和成面团;
- [0035] 第二步:用塑料布包裹面团,并置于温度30-32℃,湿度55-59RH%环境下,醒发面团3.5小时;
- [0036] 第三步:将面团切条后,在36-39℃,湿度61-65RH%环境下,醒发果条3.2小时;
- [0037] 第四步:将切条后的果条放入油锅进行高温油炸,油温为1750℃-180℃;
- [0038] 第五步:按照所述糖醇的组分及配比进行醇糖配料,并进行煮沸,固形物熬到混合

糖醇的糖度达到80度；

[0039] 第六步：将油炸果条与糖醇按质量1:1进行混合，并搅拌均匀；

[0040] 第七步：将第六步所得油炸果条和糖醇的混合物进行成型加工，冷却、包装，即得到无糖沙琪玛。

[0041] 实施例

[0042] 配制一种适合糖尿病人的苦荞沙琪玛100g，组分和配比为：50g的油炸果条和50g的糖醇；

[0043] 所述油炸果条的组分和配比为：小麦粉11g，谷朊粉11.5g，苦荞粉2.5g，植物油12g，鸡蛋12g，复合膨松剂0.5g，乳化剂0.5g；

[0044] 所述糖醇的组分和配比为：木糖醇液25g，麦芽糖醇液24g，食用香精1g。

[0045] 进一步，所述乳化剂为蔗糖酯、山梨糖醇脂、大豆磷脂、月桂酸单甘油酯、丙二醇脂肪酸酯中的一种。

[0046] 优选的，所述食用香精为食用绿豆香精或食用玉米香精或食用红豆香精中的一种或几种的混合物。

[0047] 特别的，所述复合膨松剂为碳酸氢钠、食用玉米淀粉、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、食用盐的混合物。

[0048] 一种适合糖尿病人的苦荞沙琪玛制备工艺，包括的步骤有：

[0049] 第一步：按照所述油炸果条组分及配比进行油炸果条的配料，并和成面团；

[0050] 第二步：用塑料布包裹面团，并置于温度31℃，湿度57RH%环境下，醒发面团3.5小时；

[0051] 第三步：将面团切条后，在38℃，湿度63RH%环境下，醒发果条3.2小时；

[0052] 第四步：将切条后的果条放入油锅进行高温油炸，油温为176℃；

[0053] 第五步：按照所述糖醇的组分及配比进行醇糖配料，并进行煮沸，固形物熬到混合糖醇的糖度达到80度；

[0054] 第六步：将油炸果条与糖醇按质量1:1进行混合，并搅拌均匀；

[0055] 第七步：将第六步所得油炸果条和糖醇的混合物进行成型加工，冷却、包装，即得到无糖沙琪玛。

[0056] 原理：

[0057] 谷朊粉又称活性面筋粉、小麦面筋蛋白，是从小麦（面粉）中提取出来的天然蛋白质，呈淡黄色，蛋白质含量高达75%~85%，含有人体必需的15种氨基酸，是一种营养丰富、物美价廉的植物蛋白源。蛋白含量低。加入了谷朊粉替代一部分面粉，使沙琪玛的营养均衡性提高了，营养价值提高了，蛋白含量提高了，而且降低了面粉比例，减少了食用后升糖的风险。

[0058] 苦荞被誉为“五谷之王”，三降食品（降血压，降血糖，降血脂）。苦荞拥有独特、全面、丰富的营养成份，而且药用特性好，有人体所必须的多种营养成份。苦荞有通便排毒的功效，民间又称其为“净肠草”。苦荞还可以炒制后做成茶饮，每日饮用对三高患者有辅助治疗作用。加入苦荞粉，利于糖尿病人有效的控制血糖。

[0059] 本发明没有使用化学类香精，用食用植物中提取的香精替代化学类香精，更绿色、健康、安全。

[0060] 以上所述仅是本发明的优选实施方式,应当指出,对于本技术领域的普通技术人员来说,在不脱离本发明原理的前提下,还可以做出若干改进和润饰,这些改进和润饰也应视为本发明的保护范围。