



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103535617 B

(45) 授权公告日 2014. 12. 10

(21) 申请号 201310424745. 6

CN 102144750 A, 2011. 08. 10,

(22) 申请日 2013. 09. 17

CN 101133793 A, 2008. 03. 05,

(73) 专利权人 安徽省三车节能科技有限公司

审查员 刘以娟

地址 236500 安徽省界首市机械工业园区机械一路路南

(72) 发明人 赵云清

(74) 专利代理机构 安徽信拓律师事务所 34117

代理人 鞠翔

(51) Int. Cl.

A23L 1/162 (2006. 01)

(56) 对比文件

CN 103141767 A, 2013. 06. 12,

CN 103222588 A, 2013. 07. 31,

CN 1471839 A, 2004. 02. 04,

CN 102987248 A, 2013. 03. 27,

CN 1927057 A, 2007. 03. 14,

CN 103125843 A, 2013. 06. 05,

CN 101999592 A, 2011. 04. 06,

CN 1915086 A, 2007. 02. 21,

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种含油量低的非油炸方便面

(57) 摘要

一种含油量低的非油炸方便面, 涉及食品技术领域, 由以下重量份的组分组成, 面粉 80-90 份、食用盐 0. 1-0. 5 份、紫薯淀粉 1-3 份、花生芽冻干粉 0. 5-1 份、南瓜子粉 1-3 份、炒谷芽粉 1-3 份。本发明制备的方便面风味多样、回味浓厚, 无异味, 口感好, 有良好的保健功能, 精选纯天然植物为原料的药食同源食品, 其配方科学, 经现代加工工艺加工制成, 富含多种身体所需的有益物质。

1. 一种含油量低的非油炸方便面,其特征在于,由面料和调料构成,其中面料由以下重量份的组分组成:面粉 80-90 份、食用盐 0.1-0.5 份、紫薯淀粉 1-3 份、花生芽冻干粉 0.5-1 份、南瓜子粉 1-3 份、炒谷芽粉 1-3 份;调料由以下重量份的组分组成:芝麻油 1-3 份、醋 1-3 份、菜籽油 1-3 份、食用盐 0.2-0.6 份、大蒜叶冻干粉 0.2-0.5 份、葱花冻干粉 0.2-0.5 份、苦苣冻干粉 0.2-0.5 份、海苔冻干粉 0.2-0.5 份、黄瓜花冻干粉 0.2-0.5 份;所述面粉选用小麦面粉、高粱面粉、荞麦粉、燕麦粉、糯米粉中的一种或几种。

## 一种含油量低的非油炸方便面

### 技术领域

[0001] 本发明涉及食品技术领域,具体涉及一种含油量低的非油炸方便面。

### 背景技术

[0002] 方便面是随着现代生活的快节奏而出现的一种方便食品,又称速煮面,即面食,快餐面等。由于它具有加工专业化、生产效率高、携带方便、卫生、食用方便、节约时间等优点,很快即被世界上许多国家和地区所接受。我国的方便面生产始于1970年,通过几十年的发展,方便面已成为家庭常备的方便食品,并成为我国第一大方便食品。

[0003] 按照方便面的干燥工艺可分为油炸方便面和热风干燥方便面。

[0004] 油炸方便面是面条蒸煮后,以油炸方式脱去大部分水分,并使产品定性。油炸方便面由于其干燥速度快(约90s),糊化度高,面条具有多孔性结构,因此复水性好,更方便,口感也好。但由于它通常使用棕榈油作为油炸油脂,面饼脂肪含量在16-22%左右。棕榈油也被称为“饱和油脂”,其饱和脂肪酸含量高达50%。饱和脂肪酸有加剧血管硬化的特点,大量食用对健康极为不利。而且油脂在反复高温煎炸过程中容易产生各种过氧化物等不利于身体健康的物质。

[0005] 热风干燥面的面条前期加工同油炸面,采用循环热风干燥机脱水干燥。因将蒸煮后的面条在100—140℃下脱水干燥,所以不容易氧化酸败,保存期长,成本也低。产品油脂含量很低,稳定性好,而且在产品外观、复水时间等方面与油炸方便面极为相近,但是在面饼风味方面还是与消费者的要求有一定的差距,与油炸方便面相比缺少油炸方便面特有的香味,达不到某些消费者的要求。

### 发明内容

[0006] 本发明所要解决的技术问题在于提供一种营养价值高,食用安全的含油量低的非油炸方便面。

[0007] 本发明所要解决的技术问题采用以下技术方案来实现:

[0008] 一种含油量低的非油炸方便面,由以下重量份的组分组成,

[0009] 面粉80-90份、食用盐0.1-0.5份、紫薯淀粉1-3份、花生芽冻干粉0.5-1份、南瓜子粉1-3份、炒谷芽粉1-3份。

[0010] 各组分的优选重量份数为:

[0011] 面粉85份、食用盐0.3份、紫薯淀粉2份、花生芽冻干粉1份、南瓜子粉2份、炒谷芽粉2份。

[0012] 所述面粉选用小麦面粉、高粱面粉、荞麦粉、燕麦粉、糯米粉中的一种或几种。

[0013] 本发明的另一个目的是提供一种配合非油炸方便面使用的调料包,该调料包由以下重量份的组分组成,

[0014] 芝麻油1-3份、醋1-3份、菜籽油1-3份、食用盐0.2-0.6份、大蒜叶冻干粉0.2-0.5份、葱花冻干粉0.2-0.5份、苦苣冻干粉0.2-0.5份、海苔冻干粉0.2-0.5份、黄瓜花冻干粉

0.2-0.5 份。

[0015] 本发明的再一个目的是提供一种非油炸方便面的制备方法,按如下步骤进行:

[0016] 1) 将上述重量份比的面粉、食用盐、紫薯淀粉、花生芽冻干粉、南瓜子粉、炒谷芽粉混合均匀,加入适量水及碱搅拌成面团;

[0017] 2) 对面团进行反复挤揉、压延 20-30 分钟,然后放置 2-4 小时,让其自然醒发;

[0018] 3) 将醒发后的面团经熟化螺旋推进器挤出,并成型,通过挤压摩擦产热,原料熟化,自动聚合,一次成型,3 分钟即熟。

[0019] 本发明的有益效果是:本发明制备的方便面风味多样、回味浓厚,无异味,口感好,有良好的保健功能,精选纯天然植物为原料的药食同源食品,其配方科学,经现代工艺加工制成,富含多种身体所需的有益物质。

### 具体实施方式

[0020] 为了使本发明实现的技术手段、创作特征、达成目的与功效易于明白了解,下面结合具体实施例,进一步阐述本发明。

[0021] 实施例 1

[0022] 一种含油量低的非油炸方便面,由以下重量份的组分组成,

[0023] 面粉 85 公斤、食用盐 0.3 公斤、紫薯淀粉 2 公斤、花生芽冻干粉 1 公斤、南瓜子粉 2 公斤、炒谷芽粉 2 公斤。

[0024] 所述面粉选用小麦面粉、高粱面粉、荞麦粉、燕麦粉、糯米粉中的一种或几种。

[0025] 本发明的另一个目的是提供一种配合非油炸方便面使用的调料包,该调料包由以下重量份的组分组成,

[0026] 芝麻油 2g、醋 3g、菜籽油 2g、食用盐 0.3g、大蒜叶冻干粉 0.3g、葱花冻干粉 0.3g、苦苣冻干粉 0.3g、海苔冻干粉 0.3g、黄瓜花冻干粉 0.3g。

[0027] 本发明的再一个目的是提供一种非油炸方便面的制备方法,按如下步骤进行:

[0028] 1) 将上述重量份比的面粉、食用盐、紫薯淀粉、花生芽冻干粉、南瓜子粉、炒谷芽粉混合均匀,加入适量水及碱搅拌成面团;

[0029] 2) 对面团进行反复挤揉、压延 20-30 分钟,然后放置 2-4 小时,让其自然醒发;

[0030] 3) 将醒发后的面团经熟化螺旋推进器挤出,并成型,通过挤压摩擦产热,原料熟化,自动聚合,一次成型,3 分钟即熟。

[0031] 本发明运用现代工业化的模拟工艺设计,通过对面粉的打制、搅拌、醒发、复合挤揉、连续压延等工序的科学化手段处理,经熟化螺旋推进器(黄铜双筒、主曲轴)二次挤压摩擦产热,原料熟化,自动聚合,一次成型,3 分钟即熟,实现了传统方便面手工制作的一拉、二擀、三扯、四撕的工艺效果和工艺标准。产品可干吃,脆香酥口,兼具传统的麻叶风味;可泡吃,凉水泡三分钟可熟,外滑里脆,汤醇味厚,清香可口;可煮吃,又筋又弹,汤浓味醇,营养滋补;可炒吃,柔润筋道,香气四溢,优于传统炒面风味;可凉拌,清爽滑口,软而不腻,优于凉面特色。五种吃法,各具风味特点,符合现代快捷随便感,方便吃、随意吃、在家吃、在外吃、想怎么吃就怎么吃,尽享流动的餐馆文化情趣。该机更换相应的原料和模板就能生产不同规格粗细扁圆的烩面、方便面、牛筋面等,实现一机多用。非油炸式方便面机加工产品不需任何添加剂,符合国家卫生标准,可做成类似方便面包装的速食食品,适用于个体、乡镇

加工厂及城市食品加工厂。

[0032] 以上显示和描述了本发明的基本原理和主要特征和本发明的优点。本行业的技术人员应该了解,本发明不受上述实施例的限制,上述实施例和说明书中描述的只是说明本发明的原理,在不脱离本发明精神和范围的前提下,本发明还会有各种变化和改进,这些变化和改进都落入要求保护的本发明范围内。本发明要求保护范围由所附的权利要求书及其等效物界定。