



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103588887 B

(45) 授权公告日 2016.05.11

(21) 申请号 201310506853.8

审查员 李美花

(22) 申请日 2013.10.24

(73) 专利权人 韦智生

地址 530600 广西壮族自治区马山县白山镇  
同富街甘台 27-6 号

(72) 发明人 韦智生

(74) 专利代理机构 北京远大卓悦知识产权代理  
事务所(普通合伙) 11369

代理人 张清 贺持绥

(51) Int. Cl.

C08B 30/04(2006.01)

C08B 30/06(2006.01)

(56) 对比文件

CN 2076874 U, 1991.05.15,

CN 102415538 A, 2012.04.18,

CN 101701040 A, 2010.05.05,

CN 1178080 A, 1998.04.08,

白坤等. 芭蕉芋淀粉的生产加工技术. 《中  
国商办工业》. 2000, (第 9 期),

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种旱藕淀粉的生产工艺

(57) 摘要

本发明公开了一种旱藕淀粉的生产工艺,属  
农副产品加工技术。以旱藕根块为原料制作,具体  
工艺流程是:原料预处理-浸泡-压榨-洗浆-漂  
浆-脱水和清洗-干燥。本发明的有益效果是:旱  
藕淀粉的纯度更高,养成分流失少,口感更纯正,  
并且制作工艺易于控制,生产周期短,适合大规模  
生产。

1. 一种旱藕淀粉的生产工艺,其特征在於,包括以下几个步骤:

第一步浸泡:采用碱水浸泡新鲜藕块,使藕块含水率为50-60%;

第二步压榨:对原料依次进行碾压和压榨;

第三步洗浆:将第二步压榨得到的含淀粉浆液倒入筛布里过滤并用清水冲洗,容器接收旱藕浆液;

第四步漂浆:将第三步得到的旱藕浆液用清水漂1-2天,得出旱藕粉浆;

第五步脱水:将第四步漂浆得到的旱藕粉浆用真空吸滤脱水机对其进行脱水并洗涤,得到湿旱藕粉团;

第六步烘干:将第五步得到的湿旱藕粉团分成小块,放入烘焙装置中烘干,使旱藕淀粉含水量在13%到16%之间。

2. 根据权利要求1所述的旱藕淀粉的生产工艺,其特征在於,所述第一步浸泡中,藕块预先用扎孔装置在藕块上密集且均匀地扎上细孔,所述密集为在藕块上形成5-8个孔/cm<sup>2</sup>。

3. 根据权利要求2所述的旱藕淀粉的生产工艺,其特征在於,所述扎孔装置为空心的金属球,所述金属球可打开为两个半球,内表面设置有多个向心的金属针。

4. 根据权利要求1所述的旱藕淀粉的生产工艺,其特征在於,所述第一步浸泡中的碱水使用饱和石灰水。

5. 根据权利要求1所述的旱藕淀粉的生产工艺,其特征在於,所述第一步浸泡的时间为6-8小时,水温控制在30-40摄氏度。

6. 根据权利要求1所述的旱藕淀粉的生产工艺,其特征在於,所述第三步洗浆中所述筛布选用120目尼龙布。

7. 根据权利要求1所述的旱藕淀粉的生产工艺,其特征在於,所述第四步漂浆中所述清水的温度控制在30-35摄氏度。

8. 根据权利要求1所述的旱藕淀粉的生产工艺,其特征在於,所述第六步烘干中的烘制温度控制在60到70摄氏度。

## 一种旱藕淀粉的生产工艺

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种食用淀粉的制作方法,尤其是一种旱藕淀粉的制作方法。

### 技术背景

[0002] 旱藕又名姜芋、芭蕉芋,为天南星科多年生植物,原产南美洲地区。旱藕根茎富含营养淀粉、粗纤维、粗蛋白、还原糖、多种微量元素和氨基酸,可供药用,有补气、祛寒湿、滋阴补肾等作用。旱藕根茎也可直接煮熟食用,经过加工提取淀粉可做成多种小食。然而在现有技术中,旱藕淀粉的提取主要以小作坊为主,制作方法简陋,工艺不易控制,导致质量不稳定。并且采用粉碎工艺获得藕浆,粉碎工艺采用的粉碎机的刀片比较均匀,且较细的切断了食用纤维,在滤渣过程中旱藕淀粉里也混入了食用纤维,造成旱藕淀粉的纯度低,劲道不够,食用口感不佳。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的是针对上述制作旱藕淀粉技术中存在的不足,提供一种纯度高、营养成分流失少、口感纯正且工艺易于控制的旱藕淀粉制作方法。

[0004] 为了达到上述目的,本发明采用如下技术方案:

[0005] 一种旱藕淀粉的生产工艺,其特征在于,包括以下几个步骤:

[0006] 第一步浸泡:采用碱水浸泡新鲜藕块,使藕块含水率为50-60%;

[0007] 第二步压榨:对原料依次进行碾压和压榨,通过碾压和压榨充分提取原料中的含淀粉浆液;

[0008] 第三步洗浆:将第二步压榨得到的含淀粉浆液倒入筛布里过滤并用清水冲洗,下面用缸、盆等容器接收旱藕浆液;

[0009] 第四步漂浆:将第三步得到的旱藕浆液再加适量的清水漂1-2天,得出白色的旱藕粉浆;

[0010] 第五步脱水:将第四步漂浆得到的旱藕粉浆用真空吸滤脱水机对其进行脱水并洗涤,得到湿旱藕粉团;

[0011] 第六步烘干:将第五步得到的湿旱藕粉团分成小块,放入烘焙装置中烘干,使旱藕淀粉含水量在15%左右。

[0012] 优选的方案是:所述的旱藕淀粉的生产工艺,其特征在于,所述第一步浸泡中,藕块预先用扎孔装置在藕块上密集且均匀地扎上细孔,有益于藕块吸收水分,比不扎孔的藕块充分吸收水分所用时间缩短5-7小时。

[0013] 优选的方案是:所述的旱藕淀粉的生产工艺,其特征在于,所述扎孔装置为空心的金属球,所述金属球可打开为两个半球,内表面设置有多个向心的金属针,该装置能快速地在藕块上扎孔。

[0014] 优选的方案是:所述的旱藕淀粉的生产工艺,其特征在于,所述第一步浸泡中,使用扎孔装置在藕块上形成5-8个孔/cm<sup>2</sup>,该密度正好满足藕块迅速吸水的需求,并且不会切

断太多食用纤维。

[0015] 优选的方案是:所述的早藕淀粉的生产工艺,其特征在于,所述第一步碱水使用饱和石灰水,可起到一定杀菌、杀虫和保鲜作用。。

[0016] 优选的方案是:所述的早藕淀粉的生产工艺,其特征在于,所述第一步浸泡时间为6-8小时,水温控制在30-40摄氏度,让藕块充分吸水,压榨是可产生更多的含早藕淀粉的浆液。

[0017] 优选的方案是:所述的早藕淀粉的生产工艺,其特征在于,所述第三步洗浆中所述筛布选用120目尼龙布,尽可能多的滤掉浆液中的杂质。

[0018] 优选的方案是:所述的早藕淀粉的生产工艺,其特征在于,所述第四步漂浆所述清水温度控制在30-35摄氏度,利于早藕淀粉溶解。

[0019] 优选的方案是:的早藕淀粉的生产工艺,其特征在于,所述第六步烘干中的烘制温度控制在60到70摄氏度,低温烘干有利于保证早藕淀粉品质,减少营养流失。

[0020] 发明的有益效果:

[0021] 1)本发明的早藕淀粉制作工艺易于控制,生产周期短,适合大规模生产;

[0022] 2)本发明的早藕淀粉制作工艺采用压榨和碾压的方法提取早藕浆液,与用粉碎方法提取早藕浆液相比,早藕浆液中含有的食用纤维较少,早藕淀粉的纯度更高。

[0023] 3)本发明的早藕淀粉制作工艺采用低温烘干,使早藕淀粉的营养成分流失少,口感更纯正。

### 具体实施方式

[0024] 步骤1选料:选用新鲜早藕,将外表上沾附的泥土,脏斑洗净,然后切除须根和烂藕,并用扎孔装置在藕块上密集且均匀地扎上细孔;

[0025] 步骤2浸泡:用饱和石灰水浸泡新鲜藕块,水温控制在30摄氏度,浸泡7小时,使藕块含水率为55%;

[0026] 步骤3压榨:对浸泡过的藕块依次进行碾压和压榨,通过碾压和压榨充分提取藕块中的含淀粉浆液;

[0027] 步骤4洗浆:将上个步骤压榨得到的含淀粉浆液倒入筛布里过滤冲洗,边倒藕浆边加清水边搅拌,下面用缸、盆等容器接收早藕浆液直到藕渣内的浆液洗净为止,清水温度要控制在35摄氏度;

[0028] 步骤5漂浆:把经冲洗过滤出来的藕浆液再加适量的清水漂2天,每天搅浆1次。待沉淀紧实后,用瓢把表面的清液、细藕渣除去,取中间的粉浆放在另一容器内继续用清水搅稀再沉淀。这样反复进行2次,使之达到呈白色早藕藕淀粉的质量要求;

[0029] 步骤6脱水:将第四步漂浆得到的早藕粉浆用真空吸滤脱水机对其进行脱水并洗涤,得到湿早藕粉团;

[0030] 步骤7烘干:将第五步得到的湿早藕粉团分成小块,再切成厚度为1.5厘米的粉片,放入烘焙装置中烘干,烘焙温度控制在65摄氏度,使早藕淀粉含水量为15%,即可得到成品的早藕淀粉。

[0031] 本发明的早藕淀粉制作工艺采用压榨和碾压的方法提取早藕浆液,与用粉碎方法提取早藕浆液相比,早藕浆液中含有的食用纤维较少,早藕淀粉的纯度更高(用酶解法测定

粉纯度,测得用粉碎方法得到的旱藕淀粉纯度为每100mg含纯淀粉88mg,用压榨和碾压方法得到的旱藕淀粉的纯度为每100mg含纯淀粉96mg)。本发明的旱藕淀粉制作工艺采用低温烘干,使旱藕淀粉的营养成分流失少,口感更纯正。

[0032] 尽管本发明的实施方案已公开如上,但其并不仅仅限于说明书和实施方式中所列运用,它完全可以被适用于各种适合本发明的领域,对于熟悉本领域的人员而言,可容易地实现另外的修改,因此在不背离权利要求及等同范围所限定的一般概念下,本发明并不限于特定的细节和这里示出与描述的示例。