



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 108967891 A

(43)申请公布日 2018.12.11

(21)申请号 201810970450.1

(22)申请日 2018.08.24

(71)申请人 湖北葛娃食品有限公司

地址 431900 湖北省荆门市钟祥市客店镇
邵台村

(72)发明人 邵济民 邵仙墙 何建军 梅新

(51) Int. Cl.

A23L 7/117(2016.01)

A23L 19/00(2016.01)

A23L 19/10(2016.01)

A23L 33/00(2016.01)

权利要求书2页 说明书3页

(54)发明名称

一种葛根米茶的加工方法

(57)摘要

本发明提出一种葛根米茶的加工方法,包括以下步骤:选料、清洗、去皮、切片及护色、蒸煮及干燥、制粉、制备粳米粉、制备混合粉和制粒;本发明提出通过在粳米中加入葛根全粉,不仅可以留了粳米的营养成分和保健功效,同时也包含了葛根内含有的黄酮膳食纤维成分,增加了葛根米茶的保健功效,改善了葛根米茶的口感,通过护色及沸水蒸煮可以有效的破坏葛根内的蛋白活性,避免了制成的葛根米茶颜色褐暗无光泽,影响成品米茶的品质,通过低温粉碎技术制成的葛根全粉和粳米粉粉质细,且低温粉碎保存了葛根和粳米中的有效成分,一些有益活性物质的生物活性好,制成的米茶口感细腻且营养价值高。

1. 一种葛根米茶的加工方法,其特征在于:包括以下步骤:

步骤一:选料

挑选表皮为白色或淡棕色,有时可见残存的棕色外皮,质硬而重、切面粗糙和无损伤病害的新鲜葛根;

步骤二:清洗

将新鲜葛根表面和沟壑内的浮土和固体土块去除,再将鲜葛根放入清洗液内进行浸泡处理,浸泡后用清水洗净表面清洗液;

步骤三:去皮

将清洗后的新鲜葛根去除表皮;

步骤四:切片及护色

将去皮后的新鲜葛根进行切片,切片厚度为1-1.2厘米,制成葛根厚片,再将葛根厚片放入护色液内进行护色;

步骤五:蒸煮及干燥

将护色后的葛根厚片放入沸水内进行蒸煮,蒸煮后将葛根厚片取出放入鼓风恒温干燥箱内进行干燥;

步骤六:制粉

将干燥后的葛根厚片放入低温超微粉碎机内进行粉碎,制成葛根全粉;

步骤七:制备粳米粉

选用糯性较低的粳米放入低温超微粉碎机内进行粉碎,制成粳米粉;

步骤八:制备混合粉

将葛根全粉和粳米粉加入搅拌釜内进行搅拌,制成混合粉;

步骤九:制粒

将混合粉和清水加入挤压式造粒机内挤压制成混合颗粒,再将混合颗粒倒入烘炒机内进行炒制即可得到成品米茶。

2. 根据权利要求1所述的一种葛根米茶的加工方法,其特征在于:所述步骤二中清洗液为天然有机柠檬酸和去离子纯净水按照1:3的比例混合制成的,所述浸泡处理时间为1-1.5小时。

3. 根据权利要求1所述的一种葛根米茶的加工方法,其特征在于:所述步骤三中先将清洗后的新鲜葛根去除表皮,再将去皮后的新鲜葛根用清水冲淋3-5分钟。

4. 根据权利要求1所述的一种葛根米茶的加工方法,其特征在于:所述步骤四中的护色液为食盐和食用柠檬酸按照3:1比例配置而成的,所述护色时间为10分钟。

5. 根据权利要求1所述的一种葛根米茶的加工方法,其特征在于:所述步骤五中沸水温度为150-180摄氏度,蒸煮时间为5-8分钟,所述步骤五中鼓风恒温干燥箱内温度为60-70摄氏度,干燥至葛根厚片含水量低于6%。

6. 根据权利要求1所述的一种葛根米茶的加工方法,其特征在于:所述步骤六中低温超微粉碎机内温度为-10摄氏度,所述葛根厚片粉碎粒级为过120-160目筛。

7. 根据权利要求1所述的一种葛根米茶的加工方法,其特征在于:所述步骤七中的粳米为清浸泡清洗20分钟后的粳米,所述低温粉碎机温度为-5摄氏度,所述粳米粉碎粒级为过80-100目筛。

8. 根据权利要求1所述的一种葛根米茶的加工方法,其特征在于:所述步骤八中葛根全粉和粳米粉比例为4:6,所述步骤八中搅拌时间为30-40分钟,搅拌转速为200-300转/分钟。

9. 根据权利要求1所述的一种葛根米茶的加工方法,其特征在于:所述步骤九中混合粉和清水的比例为8:2,所述烘炒机内温度为180摄氏度,所述炒制时间为30分钟。

一种葛根米茶的加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及米茶加工领域,尤其涉及一种葛根米茶的加工方法。

背景技术

[0002] 米茶水色淡黄,香气浓郁,滋味微甜不淡,略涩不苦,既可代替米饭,又具饮茶解渴的作用,为夏季防暑降温之佳品,气候愈热,食之愈爽,是湖北省荆门市、潜江市、天门市、仙桃市和襄阳市特有的地方风味,葛根制成的葛根全粉富含人体必需的8种氨基酸和多种微量元素,以及葛根素等黄酮类物质,特别是人体抗衰老硒元素高达12.5微克/100克,被世界誉为“长寿粉”。目前的米茶多是将大米炒制而成,营养成分以及功效单一,并且在制备过程容易而丧失大米中的多种营养物,导致大米内留存的营养成分很少,制成的米茶功效不够显著,同时传统米茶加工过程中还因炒制和膨化等工序而存在容易食用米茶导致上火的问题。因此,本发明提出一种葛根米茶的加工方法以解决现有技术中存在的不足之处。

发明内容

[0003] 针对上述问题,本发明提出通过在粳米中加入葛根全粉,不仅可以留了粳米的营养成分和保健功效,同时也包含了葛根内含有的黄酮膳食纤维成分,增加了葛根米茶的保健功效,改善了葛根米茶的口感。

[0004] 一种葛根米茶的加工方法,包括以下步骤:

步骤一:选料

挑选表皮为白色或淡棕色,有时可见残存的棕色外皮,质硬而重、切面粗糙和无损伤病害的新鲜葛根;

步骤二:清洗

将新鲜葛根表面和沟壑内的浮土和固体土块去除,再将鲜葛根放入清洗液内进行浸泡处理,浸泡后用清水洗净表面清洗液;

步骤三:去皮

将清洗后的新鲜葛根去除表皮;

步骤四:切片及护色

将去皮后的新鲜葛根进行切片,切片厚度为1-1.2厘米,制成葛根厚片,再将葛根厚片放入护色液内进行护色;

步骤五:蒸煮及干燥

将护色后的葛根厚片放入沸水内进行蒸煮,蒸煮后将葛根厚片取出放入鼓风恒温干燥箱内进行干燥;

步骤六:制粉

将干燥后的葛根厚片放入低温超微粉碎机内进行粉碎,制成葛根全粉;

步骤七:制备粳米粉

选用糯性较低的粳米放入低温超微粉碎机内进行粉碎,制成粳米粉;

步骤八：制备混合粉

将葛根全粉和粳米粉加入搅拌釜内进行搅拌，制成混合粉；

步骤九：制粒

将混合粉和清水加入挤压式造粒机内挤压制成混合颗粒，再将混合颗粒倒入烘炒机内进行炒制即可得到成品米茶。

[0005] 进一步改进在于：所述步骤二中清洗液为天然有机柠檬酸和去离子纯净水按照1:3的比例混合制成的，所述浸泡处理时间为1-1.5小时。

[0006] 进一步改进在于：所述步骤三中先将清洗后的新鲜葛根去除表皮，再将去皮后的新鲜葛根用清水冲淋3-5分钟。

[0007] 进一步改进在于：所述步骤四中的护色液为食盐和食用柠檬酸按照3:1比例配置而成的，所述护色时间为10分钟。

[0008] 进一步改进在于：所述步骤五中沸水温度为150-180摄氏度，蒸煮时间为5-8分钟，所述步骤五中鼓风恒温干燥箱内温度为60-70摄氏度，干燥至葛根厚片含水量低于6%。

[0009] 进一步改进在于：所述步骤六中低温超微粉碎机内温度为-10摄氏度，所述葛根厚片粉碎粒级为过120-160目筛。

[0010] 进一步改进在于：所述步骤七中的粳米为清浸泡清洗20分钟后的粳米，所述低温粉碎机温度为-5摄氏度，所述粳米粉碎粒级为过80-100目筛。

[0011] 进一步改进在于：所述步骤八中葛根全粉和粳米粉比例为4:6，所述步骤八中搅拌时间为30-40分钟，搅拌转速为200-300转/分钟。

[0012] 进一步改进在于：所述步骤九中混合粉和清水的比例为8:2，所述烘炒机内温度为180摄氏度，所述炒制时间为30分钟。

[0013] 本发明的有益效果为：通过在粳米中加入葛根全粉，不仅可以留了粳米的营养成分和保健功效，同时也包含了葛根内含有的黄酮膳食纤维成分，增加了葛根米茶的保健功效，改善了葛根米茶的口感，通过护色及沸水蒸煮可以有效的破坏葛根内的蛋白活性，避免了制成的葛根米茶颜色褐暗无光泽，影响成品米茶的品质，通过低温粉碎技术制成的葛根全粉和粳米粉粉质细，且低温粉碎保存了葛根和粳米中的有效成分，一些有益活性物质的生物活性好，制成的米茶口感细腻且营养价值高。

具体实施方式

[0014] 为了使发明实现的技术手段、达成目的与功效易于明白了解，下面结合具体实施方式，进一步阐述本发明。

[0015] 实施例一

一种葛根米茶的加工方法

步骤一：选料

挑选表皮为白色或淡棕色，有时可见残存的棕色外皮，质硬而重、切面粗糙和无损伤病害的新鲜葛根；

步骤二：清洗

将新鲜葛根表面和沟壑内的浮土和固体土块去除，再将鲜葛根放入天然有机柠檬酸和去离子纯净水按照1:3的比例制成清洗液内进行浸泡1.2小时，浸泡后用清水洗净表面清洗

液；

步骤三：去皮

将清洗后的新鲜葛根去除表皮，再将去皮后的新鲜葛根用清水冲淋5分钟；

步骤四：切片及护色

将去皮后的新鲜葛根进行切片，切片厚度为1厘米，制成葛根厚片，再将葛根厚片放入食盐和食用柠檬酸按照3:1比例配置而成护色液内进行护色10分钟；

步骤五：蒸煮及干燥

将护色后的葛根厚片放入160摄氏度的沸水内进行蒸煮8分钟，蒸煮后将葛根厚片取出放入60摄氏度的鼓风恒温干燥箱内进行干燥至葛根厚片含水量低于6%；

步骤六：制粉

将干燥后的葛根厚片放入-10摄氏度的低温超微粉碎机内进行粉碎至过140目筛，制成葛根全粉；

步骤七：制备粳米粉

选用清浸泡清洗20分钟后糯性较低的粳米放入-5摄氏度的低温超微粉碎机内进行粉碎至过100目筛，制成粳米粉；

步骤八：制备混合粉

将葛根全粉和粳米粉按照4:6的比例加入搅拌釜内进行搅拌30分钟，搅拌转速为300转/分钟，制成混合粉；

步骤九：制粒

将混合粉和清水按照8:2的比例加入挤压式造粒机内挤压制成混合颗粒，再将混合颗粒倒入180摄氏度的烘炒机内进行炒制30分钟，即可得到成品米茶。

[0016] 对比例一

步骤一：将搅拌釜内温度升温至80摄氏度剂进行预热5分钟；

步骤二：将清洗干燥后的大米放入炒锅内进行炒制，升温至110-120摄氏度，炒制时间为15-20分钟；

步骤三：将炒制好的大米进行自然冷却至15-25摄氏度，即可得到成品米茶。

[0017] 对实施例一和对比例一加工出的米茶进行对比得出，实施例一的加工方法加工出的葛根米茶营养成分更加丰富，口感细腻。

[0018] 通过在粳米中加入葛根全粉，不仅可以留了粳米的营养成分和保健功效，同时也包含了葛根内含有的黄酮膳食纤维成分，增加了葛根米茶的保健功效，改善了葛根米茶的口感，通过护色及沸水蒸煮可以有效的破坏葛根内的蛋白活性，避免了制成的葛根米茶颜色褐暗无光泽，影响成品米茶的品质，通过低温粉碎技术制成的葛根全粉和粳米粉粉质细，且低温粉碎保存了葛根和粳米中的有效成分，一些有益活性物质的生物活性好，制成的米茶口感细腻且营养价值高。

[0019] 以上显示和描述了本发明的基本原理、主要特征和优点。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，这些变化和进步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。