[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl.
A21D 13/08 (2006.01)
A21D 2/36 (2006.01)

[12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 200510095029.3

[43] 公开日 2006 年 3 月 29 日

[11] 公开号 CN 1751581A

[22] 申请日 2005.10.26
[21] 申请号 200510095029.3
[71] 申请人 张春银
地址 224001 江苏省盐城市悦达都市花园 12 号楼 801 室
[72] 发明人 张春银
权利要求书 1 页 说明书 2 页

[54] 发明名称

海蓬子饼干及其制备方法

[57] 摘要

本发明涉及一种食品加工技术，尤其是涉及一种海蓬子饼干及其制备方法。本发明的特点是，在面粉中加入适量的海蓬子粉或粒作为原料，然后通过常规工艺过程制成海蓬子饼干。本发明的优点是，使普通的饼干变成一种具有多种氨基酸、微量元素、维生素和萝卜素等营养成份的保健食品。同时，其成品面条呈绿色，感观十分吸引人。食用时，入口又带有一种蔬菜原香，其风味非常独特。

1、一种海蓬子饼干，以面粉或者米面为主料，包括糖、植物油、鸡蛋、碳酸氢铵和碳酸钙，其特征在于：还包括海蓬子粉或粒。

2、一种海蓬子饼干的制备方法，其特征在于：先将海蓬子预制成粉或粒，按 1-30%的比例将海蓬子粉或粒加入到面粉或米粉中，同时加入适量的糖、植物油、鸡蛋、碳酸氢铵和碳酸钙，然后进行拌面→成形→烘干→包装工序制作成饼干。

3、如权利要求 1 或 2 所述的一种海蓬子饼干的制备方法，其特征在于：所述海蓬子粉或粒是由海蓬子经干燥、粉碎制成；其干燥方式，可为加热烘干，也可为冷冻干燥。

4、如权利要求 2 或 3 所述的一种海蓬子饼干的制备方法，其特征在于：其制备方法包括下列步骤：

（1）预制海蓬子粉或粒：将采摘的新鲜海蓬子用清水冲洗干净，在100℃的开水中漂烫 8-15 秒钟后放入 5℃至—1℃的水中进行冷却，起出后将水控净，然后采用加热干燥或者冷冻干燥的方法进行干燥处理，使海蓬子的含水量低于 4%，再将干燥的海蓬子用粉碎机粉碎成 200 苜的粉或者 2-3mm 的粒子。

（2）配料：每 100 份面粉或米面中加入 1.5-3 份含水量低于 4%的海蓬子粉或粒，同时加入适量的糖、植物油、鸡蛋、碳酸氢铵和碳酸钙。

（3）制作饼干：将上述配料进行拌面→成形→烘干→包装工序制作成饼干。

海蓬子饼干及其制备方法

技术领域

本发明属于食品加工技术领域，尤其是涉及一种海蓬子饼干及其制备方法。

背景技术

海蓬子是一种生长在沿海滩涂上、可用海水进行灌溉的植物，故也称为海水蔬菜。海蓬子中含有人体必需的19种氨基酸、微量元素、维生素，其中胡萝卜素含量超过普通蔬菜的40倍。所含的天然植物保健盐和天然植物碱（微角皂甙），食用后与人体血液中的脂肪酸中和，会产生盐和水自然代谢，因此，人们食用海蓬子能帮助清除血管壁上胆固醇，起到降压、降脂、减肥、促进肝脏的新陈代谢的作用，是富贵病的克星，欧洲把海蓬子用作为传统的减肥中药，最适宜营养过剩的人群食用，是一种保健蔬菜。进一步开发利用绿色海水蔬菜—海蓬子，对其进行深加工，具有深远地意义。目前市场上出售的饼干品种很多,但大多高热量，营养成份单一。

发明内容

本发明的目的是提供一种维生素含量丰富、对人体有保健作用的绿色海水蔬菜—海蓬子饼干及其制备方法。

本发明的技术解决方案是，以面粉或者米粉为主料，包括糖、植物油、鸡蛋、碳酸氢铵和碳酸钙，还包括海蓬子粉或粒。

先将海蓬子预制成粉或粒，按 1-30%的比例将海蓬子粉或粒加入到面粉或者米粉中，同时加入适量的糖、植物油、鸡蛋、碳酸氢铵和碳酸钙，然后进行拌面→成形→烘干→包装工序，制作成饼干。

所述海蓬子粉或粒是由海蓬子经干燥、粉碎制成；其干燥方式，可为加热烘干，也可为冷冻干燥。

其具体制备方法包括下列步骤：

（1）预制海蓬子粉或粒：将采摘的新鲜海蓬子用清水冲洗干净，在

100℃的开水中漂烫 8-15 秒钟后放入 5℃至—1℃的水中进行冷却，起出后将水控净，然后采用加热干燥或者冷冻干燥的方法进行干燥处理，使海蓬子的含水量低于 4%，再将干燥的海蓬子用粉碎机粉碎成 200 苜的粉或者 2-3mm 的粒子。

（2）配料：每 100 份面粉或者米粉中加入 1.5-3 份重量比的含水量低于 4%的海蓬子粉或粒，同时加入适量的糖、植物油、鸡蛋、碳酸氢铵和碳酸钙。

（3）制作饼干：将上述配料进行拌面，然后用常规工艺制作成饼干。

本发明的优点是，在面粉或者米粉原料中加入海蓬子粉或粒，使普通的饼干变成具有多种氨基酸、微量元素、维生素和萝卜素等营养成份的保健食品。海蓬子带有天然盐份，加工食品时可不再加入食盐，具备天然咸味，食用时，入口带有一种蔬菜原香，其风味非常独特。人们食用含有海蓬子的饼干，能起到降压、降脂、减肥、促进肝脏的新陈代谢的作用，最适宜营养过剩的减肥人群食用。

具体实施方法

（1）预制海蓬子粉或粒：将采摘的新鲜海蓬子用清水冲洗干净，在100℃的开水中漂烫 8-15 秒钟后放入 5℃至—1℃的水中进行冷却，起出后将水控净，再送入加热烘干的烘干机或者冷冻干燥的干燥机中进行干燥处理，使海蓬子的含水量低于 4%，然后将干燥的海蓬子用粉碎机粉碎成 200 苜的粉或者 2-3mm 的粒子。

（2）配料：每 100kg 面粉或者米粉中加入 1.5-3kg 的含水量低于 4%的海蓬子粉或粒，同时加入适量的糖、植物油、鸡蛋、碳酸氢铵和碳酸钙等添加剂。

（3）制作饼干：对上述配好的料进行拌面→成形→烘干→包装等工序制作成饼干。