

[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl⁷

A23L 1/20

A23P 1/12

[12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 00130220.5

[43] 公开日 2001 年 4 月 4 日

[11] 公开号 CN 1289554A

[22] 申请日 2000.10.31 [21] 申请号 00130220.5
[71] 申请人 刘继明
地址 100025 北京市朝阳区建国东路康家沟 168 号
[72] 发明人 刘继明

[74] 专利代理机构 北京市科技专利事务所
代理人 谢小延

权利要求书 1 页 说明书 3 页 附图页数 0 页

[54] 发明名称 卤制纯大豆豆干

[57] 摘要

本发明涉及一种以脱脂大豆粉为原料,经高温热压成型后,加调味品卤煮成的大豆制品,是干法工艺生产的豆制品的进一步深加工,它不仅含有大豆的高蛋白,而且不含有任何化学添加剂和防腐剂,无豆腥味,是口感好的天然营养保健食品,食用方便,开包即食,耐长时间保存,保存期不低于十个月,是现代 人调整饮食结构的理想食品,是高血压、糖尿病人、肥胖症患者的强身健体的最佳食品,老少皆宜的休闲和营养食品。

I S S N 1 0 0 8 - 4 2 7 4

00.10.31

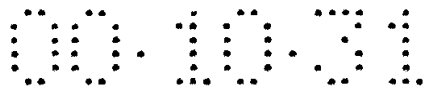
权 利 要 求 书

1. 一种卤制纯大豆豆干，其特征在于：它是由纯大豆为原料，使大豆脱脂后得到的优质蛋白粉经过高温热压成型，加调味品卤煮后制成的。

2. 根据权利要求 1 所述的卤制纯大豆豆干，其特征在于：大豆粉中加入其重量 1—2% 精盐，0.5—1% 的食用碱。

3. 根据权利要求 1 所述的卤制纯大豆豆干，其特征在于：热压温度 150—170℃。

4. 根据权利要求 1 所述的卤制纯大豆豆干，其特征在于：脱脂提出油为 12—13%。

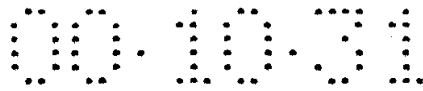


说明书

卤制纯大豆豆干

本发明涉及一种以脱脂大豆粉为原料，不添加任何添加剂，在高温热压下一次成型的耐保存、方便食用的纯大豆豆干经过进一步加工获得的能够直接食用的多味卤制纯大豆豆干。

大豆含有丰富而全面的营养素，它集人体必须的高蛋白、氨基酸及多种微量元素为一体。用大豆制成的食品是高血压、糖尿病、肥胖症等患者健身强体的最佳食品。目前，利用大豆可以加工制成多种食用方便的豆制品，其中豆腐干、豆腐，蛋白质含量高于鸡、瘦肉，是一种营养丰富的食品，目前豆制品的制作方法多为传统的浸泡、磨浆、过滤、煮浆、加凝固剂（如：卤水、石膏）成嫩豆腐，挤压成干豆腐，再加调料卤制成可直接食用的豆制品，这种方法制成的产品含水量很高，难于长时间储藏和不利于长途运输。生产过程中会产生大量的废渣、废水，工作环境潮湿恶劣，同时许多蛋白质随废水流失，造成资源的浪费，也就是说豆制品中只保留了大豆 10% 的蛋白质，其余 90% 的蛋白质依然留在废渣中，而废渣除了供应牲畜作饲料外，人是无法食用的。曾经有人发明了一种煮干豆腐丝的生产方法，该方法沿用传统的湿法制作工艺，将大豆制成干豆腐，再用食用油炸或用盐水溶液浸泡，后烘干，脱去部分水分，经调味汁绘煮即得卤制豆干。这种生产方法，由于依然沿用的传统工艺，因而工艺上存在的问题并没有得到解决，而保存期虽然延长了些，但依然很难长时间保存和长时间运输。现在市面上有一种用传统工艺制备的台湾产卤制豆干，首先蛋白质含量只有原大豆的 10%，而且由于粗纤维少，口感不是很好。为了长时间保存，在食品中参入了食品防腐剂乙二稀酸钾、苯甲酸等，包装采用保鲜包、脱氧剂。本人在 1990 年 10 月 23 日向中国专利局申请了一个名为《干豆腐丝的制作方法》专利号为 90108528.6，公开了一种利用干法工艺生产豆制品的方法，本方法完全改变了大豆制品的传统生产工



艺，制作出的豆腐丝制品，保持了大豆固有的高蛋白营养成份，不加任何脂肪、蛋白质、色素、凝固剂（卤水、石膏）等添加物，无需防腐剂和任何防腐措施，就可使生产出的产品长时间保存和长途运输，无任何废水和废渣，唯一的副产品就是可以食用的大豆油。但目前，应用本方法生产出的豆制品，还停留在半成品的阶段，如何制作出既保留了大豆蛋白的原有蛋白质，使大豆蛋白质得到完全利用，又美味可口可以直接食用的方便、快捷的豆制品，是一个很有前景的课题。

本发明的目的就是利用上述干法生产工艺技术，生产出可以直接食用的干豆腐系列产品——卤制纯大豆豆干。

本发明是这样实现的：原料大豆经过筛选，除去杂质，杂豆及破损豆，得到优质大豆，再经破碎、脱皮、脱皮率为7—8%。为保持产品的色泽、光泽度，增进韧性，将脱皮豆渣输入轧油机进行脱脂，提出12—13%的豆油，同时也是为减少产品中脂肪的含量。然后将脱脂后的豆片粉碎成90—100目的豆粉细料。为了改善大豆固有的豆腥味，在豆粉中加入其重量1—2%精盐，0.5—1%的食用碱，加入适量水搅拌调合在一起，在豆粉中加入食盐和食碱对防腐和防虫也有一定的作用。将混合后的粉料输入滚动式热压片机，在150—170℃温度下挤压成8—10cm宽，厚0.5—0.6mm的豆皮。将豆皮用热水或温水浸泡至水发膨胀，然后将水挤干，上肉色，调味，卤煮，可根据不同的口味调味卤煮。将卤制好的豆皮上油后烘干，灭菌，真空包装，再灭菌后出厂。

本发明提供的卤制纯大豆豆干是一种以大豆研磨成的纯大豆粉，经高温挤压成型后再加调味品卤制成的产品，是干法工艺生产的豆制品的进一步深加工，它不仅含有大豆的高蛋白，而且不含有任何化学添加剂和防腐剂，无豆腥味，是口感好的天然营养保健食品，食用方便，开包即食，耐长时间保存，保存期不低于十个月，是现代调整饮食结构的理想食品，是高血压、糖尿病、肥胖症等患者强身健体的最佳食品，老少皆宜的休闲和营养食品。

下面结合实施例对本发明进一步的详细说明。

实施例 1

取原料大豆 125 斤，经以下工艺过程制成卤制纯大豆豆干：

- (1) 筛选：原料大豆经筛选除去杂质，杂豆及破损豆，得到优质大豆 120 斤；
- (2) 脱皮：由筛选所得的优质大豆经破碎成豆渣，用鼓风机脱皮，得脱皮豆渣 114 斤；
- (3) 脱脂：将脱皮豆渣输入轧油机进行脱脂，提出豆油 14 斤，成为豆片；
- (4) 粉碎：脱脂后的豆片用粉碎机粉碎成 90 目的豆粉 100 斤；
- (5) 配方：将豆粉送入带有搅拌装置的设备中，加入 2 斤盐，0.5 斤食碱，适量的水搅拌调合；
- (6) 压片：将调合后的料输入滚动式热压机，在 150℃ 温度下挤压成 8cm 宽、0.5mm 的豆片，然后切成小片；
- (7) 将切成小片的豆片用热水浸泡至水发膨胀，然后将黄浆水挤出至干；
- (8) 上色：用食用色素将豆片染成肉色；
- (9) 调味：根据不同的口味调味后卤煮至进味；
- (10) 上色：给卤制好的豆干上油、烘干；
- (11) 灭菌：将成品用紫外线照射消毒后真空包装；
- (12) 消毒：用巴氏杀菌液消毒包装后出厂。

实施例 2

取与实施例相同量的大豆，工艺与实施例 1 相同，脱皮后得到 115 斤优质豆渣，脱脂后得到 100 斤豆粉，15 斤豆油，将豆粉粉碎成 100 目细粉，与 1 斤盐和 1 斤食用碱加适量的水混合，在 170℃ 温度下挤压成 10cm 宽，0.6mm 厚的豆片，切成片，水发膨胀后挤干上色，根据不同的口味调味卤煮，消毒真空包装后出厂。