

[19]中华人民共和国国家知识产权局

[51]Int. Cl<sup>7</sup>

A23L 1/20

# [12] 发明专利说明书

[21] ZL 专利号 97115172.5

[45]授权公告日 2001年8月8日

[11]授权公告号 CN 1069175C

[22]申请日 1997.7.28

[21]申请号 97115172.5

[73]专利权人 刘继明

地址 067400 河北省承德县下板城外贸局

[72]发明人 刘继明

[56]参考文献

CN1120900A 1996. 4. 24 A23L1/10

CN1132601A 1996. 10. 9 A23L1/162

审查员 赵学武

[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 纯大豆方便面

[57]摘要

本发明涉及一种以脱脂大豆粉为主要原料,与各种蔬菜汁调合在一起,经过高温挤压成型的纯大豆方便面条,既含有大豆的蛋白,又含有蔬菜的维生素,是没有任何化学添加剂和防腐剂,无豆腥味,口感好的天然营养保健食品,食用方便,只需用开水煮沸2分钟,加调料即可食用,由于含水量低于12%,耐长时间储存,保存期不低于十个月,制成的产品,水发后感观鲜嫩,柔软,韧而不碎,是现代人调整饮食结构的理想食品,是高血压、糖尿病、肥胖症患者的首选食品。

ISSN 1008-4274

# 权 利 要 求 书

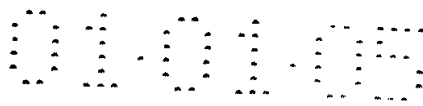
---

1. 一种纯大豆方便面，其特征在于：它是由纯大豆为主要原料，使大豆脱脂后得到的优质蛋白粉与各种蔬菜汁、盐、糖、食用碱、花椒、大料、肉桂、水调合后，经过高温挤压成型的。

2. 根据权利要求1所述的纯大豆方便面，其特征在于：在大豆粉中，加入是其重量50-60%的蔬菜汁，1-2%精盐，1-3%的糖，0.5-1%食用碱，10%的水和适量的花椒、大料、肉桂。

3. 根据权利要求1所述的纯大豆方便面，其特征在于：热压温度为150-170℃。

4. 根据权利要求1所述的纯大豆方便面，其特征在于：脱脂提出油为12-13%。



# 说 明 书

## 纯大豆方便面

本发明涉及一种以脱脂大豆为主要原料，蔬菜汁为辅料，不添加任何添加剂，在热压下一次成型的耐保存，方便食用的纯大豆方便面。

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，其中豆腐丝、豆腐干，豆腐，蛋白质含量高于鸡蛋、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、石膏等）成嫩豆腐，挤压成干豆腐，切丝成豆腐丝，这种方法制成的产品含水量仍然很高，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，同时许多蛋白质随水流失，造成资源的浪费，废渣除了供应牲畜作饲料外，人是无法食用。曾经有人发明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，经调味汁煮即得干豆腐丝，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。本人在1990年10月23日向中国专利局申请一个名为《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豆油。

本发明的目的就是利用上述干法生产工艺，生产出干豆腐丝的系列产品——纯大豆方便面。

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、脱脂、粉碎、配方、热压、切丝、烘干即得到纯大豆方便面。为使纯大豆方便面条有韧性，水发后不糟不断，本发明采取将大豆进行脱皮处理，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，同时也是为了减少产品中脂肪的含量；为改善大豆固有的豆腥味，在豆粉中加入食盐和食用碱。此外，这两种成份

对防腐、防虫也有一定的作用。将脱脂后的豆渣研磨成90-100目的豆粉细料，根据不同的食疗保健需要和不同口味的需要，在豆粉中参入不同种蔬菜汁或多种蔬菜汁混合菜汁（如：菠菜、芹菜、白菜、大葱、胡萝卜、西红柿、野菜等。）其配比如下：

在大豆粉中加入是其重量50-60%的蔬菜汁，1-2%的食盐，1-3%的白糖，0.5-1%的食用碱，适量的花椒、大料、肉桂，10%的水份；

先将白糖、食用碱、花椒、大料、肉桂溶于水中，再与蔬菜汁和豆粉混合，将混合料送入热压机在150-170℃温度下挤压成8-10cm宽，厚0.5-0.6mm的豆片，用滚丝机切成丝，盘成面卷，在70-80℃温度下烘干去湿，使物料含水量小于12%，在温度较小的北方地区还可在室温下或排风扇下凉干。

本发明提供的纯大豆方便面是一种以大豆为原料，使大豆脱脂后得到的优质蛋白粉和各种蔬菜汁调合在一起，经过高温挤压成型的豆制品，即含有大豆的高蛋白，又有蔬菜的维生素，是没有任何化学添加剂和防腐剂，无豆腥味，口感好的天然营养保健食品，食用方便，只需用开水沸煮2分钟，加调料即可食用，耐长时间保存、柔软，有韧性而不碎，是现代人调整饮食结构的理想食品，是高血压、糖尿病、肥胖症等患者的健身强体的最佳食品。

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纯大豆方便面：

- (1) 筛选：原料大豆经筛选除去杂质，杂豆及破损豆，得优质大豆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112斤；
- (3) 脱脂：将脱皮豆渣输入轧油机进行脱脂，提出豆油12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，加入蔬菜汁60斤，白糖3斤，食盐2斤，食用碱1斤，花椒、大料、肉桂适量，食用水10升，搅拌调合在一起；
- (6) 压片，切丝：将混合料输入滚动式热压片机，在150℃温度下挤压成8cm宽，厚0.5mm的豆片，然后用滚丝机切成丝；
- (7) 烘干：将豆腐丝送入烘干炉内，在70℃温度下停留6分钟，烘干去湿，使水份小于12%。

#### 实施例2

取与实施例1相同量的大豆，工艺与实施例1相同，脱皮后得到113斤优质豆

渣，脱脂后得到100斤豆粉，13斤豆油，将豆粉粉碎成90目细粉，与50斤蔬菜汁，1斤盐，2斤糖，0.5斤食碱适量的花椒、大料、肉桂，10斤水混合，在170℃温度下挤压成10cm宽0.6mm厚的豆片，切成丝，烘干温度为80℃。