



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 108902735 A

(43)申请公布日 2018. 11. 30

(21)申请号 201810624552.8

(22)申请日 2018.06.16

(71)申请人 安徽智联管理咨询有限公司

地址 241000 安徽省芜湖市高新技术产业
开发区创意孵化园206

(72)发明人 高磊

(51)Int.Cl.

A23L 7/117(2016.01)

A23L 19/10(2016.01)

A23L 25/00(2016.01)

A23L 33/105(2016.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种奇亚籽山药豆锅巴的制作方法

(57)摘要

本发明公布了一种奇亚籽山药豆锅巴的制作方法,属于食品加工领域。其特征在于,所述的奇亚籽山药豆锅巴,采用奇亚籽、山药豆为原料,经原料挑选、磨浆、酶萃取、糯米预处理、蒸制、压片、烘制、包装的加工工序,能够有效提取原料所含的营养成分,提高原料的利用效率,使制得的成品锅巴香气浓郁、口感酥脆,营养价值高,还具有滋补养身、养胃消食等保健功效。

1. 一种奇亚籽山药豆锅巴的制作方法,其特征在于,采用以下步骤:

①原料挑选:选取新鲜优质、无病虫害的奇亚籽、山药豆,辅以茭白、荔枝核、桔梗,去除杂质,清洗后沥干水分;取5kg的奇亚籽、2kg的山药豆、1.2kg的茭白、1kg的荔枝核和0.85kg的桔梗,混合均匀,制得原料;

②磨浆:原料经破碎处理后,加入其重量1.5倍的去离子水进行打浆,再送入胶体磨进行磨浆,制得原浆;

③酶萃取:向原浆中加入其重量0.6%的果胶酶、0.3%的纤维素酶和0.2%的淀粉酶,搅拌均匀后,进行酶萃取,萃取温度控制为42℃,时间控制为40min,制得萃取物,低温干燥后,粉碎,制得原料细粉;

④糯米预处理:取12kg的糯米、5kg的紫米和2kg的血麦,洗净后,低温烘干,粉碎后,制得糯米粉;

⑤蒸制:取25份原料细粉、45份糯米粉,加入15份薏苡仁粉、8份百部粉、7份百合汁,依次送入和面机,加入糯米粉重量1.5倍的水,搅拌均匀形成混合料,再将混合料送入蒸饭车中蒸熟,制成奇亚籽糯米饭;

⑥压片:将奇亚籽糯米饭置压片机中,压成厚0.3厘米厚的片,再切成长8厘米、宽5厘米的片,制成薄片;

⑦烘制:将薄片放在200℃的烤箱中烤制5分钟,制得奇亚籽山药豆锅巴;

⑧包装:将锅巴整理后,用食品级包装材料包装,入通风干燥环境中储存。

一种奇亚籽山药豆锅巴的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种锅巴的制作方法,尤其是涉及一种奇亚籽山药豆锅巴的制作方法。

背景技术

[0002] 奇亚籽,是薄荷类植物芡欧鼠尾草的种子,富含人体必需脂肪酸 α -亚麻酸,多种抗氧化活性成分(绿原酸,咖啡酸,杨梅酮,槲皮素,山奈酚等),是天然omega-3脂肪酸的来源,并含有丰富的膳食纤维、蛋白质、维生素、矿物质等,奇亚籽蛋白质含量比传统谷物,小麦,大米等要高。

[0003] 山药豆,为山药的叶腋间常生有肾形或卵圆形的珠芽,名“零余子”,又称山药籽,俗称“山药豆、山药蛋”,有食补作用,肉白质细,其营养成分与山药差不多,含有大量淀粉及蛋白质、B族维生素、维生素C、维生素E、葡萄糖、粗蛋白氨基酸等,山药豆味甘、性平,入脾、肺、肾三经,可养肺益阴,补肾固精,有滋补作用,能助消化、止泻、祛痰,是一种上等的保健食品及中药材料。但是,山药豆的皮有涩味,而且不易去除,直接吃口感较差,从而影响山药资源的利用。

[0004] 目前,采用保健价值高的奇亚籽和山药豆为原料,加工成奇亚籽山药豆锅巴,未见有相关报道和产品上市。

发明内容

[0005] 本发明的目的是提供一种奇亚籽山药豆锅巴的制作方法,实现对原料的综合利用,提高其营养价值和经济价值,同时也为奇亚籽、山药豆的深加工开辟了一条新的途径。

[0006] 本发明解决其技术问题所采取的技术方案是:

一种奇亚籽山药豆锅巴的制作方法,其特征在于,所述的制作方法采用以下步骤:

①原料挑选:选取新鲜优质、无病虫害的奇亚籽、山药豆,辅以茭白、荔枝核、桔梗,去除杂质,清洗后沥干水分;取5kg的奇亚籽、2kg的山药豆、1.2kg的茭白、1kg的荔枝核和0.85kg的桔梗,混合均匀,制得原料;

②磨浆:原料经破碎处理后,加入其重量1.5倍的去离子水进行打浆,再送入胶体磨进行磨浆,制得原浆;

③酶萃取:向原浆中加入其重量0.6%的果胶酶、0.3%的纤维素酶和0.2%的淀粉酶,搅拌均匀后,进行酶萃取,萃取温度控制为42℃,时间控制为40min,制得萃取物,低温干燥后,粉碎,制得原料细粉;

④糯米预处理:取12kg的糯米、5kg的紫米和2kg的血麦,洗净后,低温烘干,粉碎后,制得糯米粉;

⑤蒸制:取25份原料细粉、45份糯米粉,加入15份薏苡仁粉、8份百部粉、7份百合汁,依次送入和面机,加入糯米粉重量1.5倍的水,搅拌均匀形成混合料,再将混合料送入蒸饭车中蒸熟,制成奇亚籽糯米饭;

⑥压片:将奇亚籽糯米饭置压片机中,压成厚0.3厘米厚的片,再切成长8厘米、宽5厘米的片,制成薄片;

⑦烘制:将薄片放在200℃的烤箱中烤制5分钟,制得奇亚籽山药豆锅巴;

⑧包装:将锅巴整理后,用食品级包装材料包装,入通风干燥环境中储存。

[0007] 有益效果:本发明采用奇亚籽、山药豆为原料,经原料挑选、磨浆、酶萃取、糯米预处理、蒸制、压片、烘制、包装的加工工序,能够有效提取原料所含的营养成分,提高原料的利用效率,使制得的成品锅巴香气浓郁、口感酥脆,营养价值高,还具有滋补养身、养胃消食等保健功效。

具体实施方式

[0008] 实施例1:

一种奇亚籽山药豆锅巴的制作方法,其特征在于,所述的制作方法采用以下步骤:

①原料挑选:选取新鲜优质、无病虫害的奇亚籽、山药豆,辅以黄精、浙贝母、竹茹,去除杂质,清洗后沥干水分;取3kg的奇亚籽、2kg的山药豆、1kg的黄精、0.85kg的浙贝母和0.35kg的竹茹,混合均匀,制得原料;

②磨浆:原料经破碎处理后,加入其重量2倍的去离子水进行打浆,再送入胶体磨进行磨浆,制得原浆;

③酶萃取:向原浆中加入其重量0.65%的果胶酶、0.25%的纤维素酶和0.1%的淀粉酶,搅拌均匀后,进行酶萃取,萃取温度控制为35℃,时间控制为50min,制得萃取物,低温干燥后,粉碎,制得原料细粉;

④糯米预处理:取8kg的糯米、2kg的黑米和1kg的薏苡仁,洗净后,低温烘干,粉碎后,制得糯米粉;

⑤蒸制:取25份原料细粉、45份糯米粉,加入15份枸杞汁、8份金银花粉、7份淮山粉,依次送入和面机,加入糯米粉重量1.5倍的水,搅拌均匀形成混合料,再将混合料送入蒸饭车中蒸熟,制成奇亚籽糯米饭;

⑥压片:将奇亚籽糯米饭置压片机中,压成厚0.3厘米厚的片,再切成长8厘米、宽5厘米的片,制成薄片;

⑦烘制:将薄片放在220℃的烤箱中烤制5分钟,制得奇亚籽山药豆锅巴;

⑧包装:将锅巴整理后,用食品级包装材料包装,入通风干燥环境中储存。

[0009] 实施例2:

一种奇亚籽山药豆锅巴的制作方法,其特征在于,所述的制作方法采用以下步骤:

①原料挑选:选取新鲜优质、无病虫害的奇亚籽、山药豆,辅以天麻、榴莲籽、罗汉果,去除杂质,清洗后沥干水分;取6kg的奇亚籽、3kg的山药豆、1kg的天麻、0.8kg的榴莲籽和0.5kg的罗汉果,混合均匀,制得原料;

②磨浆:原料经破碎处理后,加入其重量3倍的去离子水进行打浆,再送入胶体磨进行磨浆,制得原浆;

③酶萃取:向原浆中加入其重量0.7%的果胶酶、0.3%的纤维素酶和0.15%的淀粉酶,搅拌均匀后,进行酶萃取,萃取温度控制为45℃,时间控制为20min,制得萃取物,低温干燥后,粉碎,制得原料细粉;

④糯米预处理：取10kg的糯米、4kg的血麦和1kg的核桃仁，洗净后，低温烘干，粉碎后，制得糯米粉；

⑤蒸制：取25份原料细粉、45份糯米粉，加入15份石斛汁、8份红薯粉、7份红茶粉，依次送入和面机，加入糯米粉重量1.5倍的水，搅拌均匀形成混合料，再将混合料送入蒸饭车中蒸熟，制成奇亚籽糯米饭；

⑥压片：将奇亚籽糯米饭置压片机中，压成厚0.2厘米厚的片，再切成长8厘米、宽5厘米的片，制成薄片；

⑦烘制：将薄片放在160℃的烤箱中烤制15分钟，制得奇亚籽山药豆锅巴；

⑧包装：将锅巴整理后，用食品级包装材料包装，入通风干燥环境中储存。

[0010] 以上所述仅为本发明的较佳实施例，凡依本发明权利要求范围所做的均等变化，皆应属本发明权利要求的涵盖范围。

本发明未涉及部分均与现有技术相同或可采用现有技术加以实现。