



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 101108010 B

(45) 授权公告日 2011. 11. 02

(21) 申请号 200710077892. 5

(22) 申请日 2007. 08. 14

(73) 专利权人 贵州神奇集团控股有限公司
地址 550004 贵阳市北京路 1 号

(72) 发明人 张芝庭

(74) 专利代理机构 贵阳中工知识产权代理事务所 52106

代理人 刘安宁

(51) Int. Cl.

A23L 1/48 (2006. 01)

A23L 1/311 (2006. 01)

A23L 1/164 (2006. 01)

A23L 1/212 (2006. 01)

A23L 1/22 (2006. 01)

A23L 1/218 (2006. 01)

A23B 7/10 (2006. 01)

(56) 对比文件

CN 1152413 A, 1997. 06. 25, 说明书第 1 页 .

CN 1864538 A, 2006. 11. 22, 全文 .

CN 1152413 A, 1997. 06. 25, 说明书第 1 页 .

CN 1052999 A, 1991. 07. 17, 全文 .

唐彬婧、颜伟强 . 方便米粉、粉丝的调味技术 . 食品工业科技 11. 2005, (11), 188-190.

徐蔚、何新益 . 几种湖南特色风味米粉的制作 . 粮食科技与经济 2. 2005, (2), 48-49.

施本贵 . 铝塑复合半刚性包装的方便食品 . 食品与发酵工业 6. 1992, (6), 66-71.

审查员 刘重阳

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

牛肉鲜方便粗粮粉

(57) 摘要

本发明公开了牛肉鲜方便粗粮粉，该方便粗粮粉是由粉袋、牛肉袋、调料袋、酸菜袋所组成的地方食品，粉袋所装的粗粮粉是由红薯、芭蕉芋、糯玉米和大米配制成鲜粗粮粉，加入食用防腐保鲜剂，经熟化、高温灭菌工艺处理制成的固态粉，用铝塑双层袋真空密封包装；牛肉袋中所装的牛肉是将新鲜黄牛肉煮熟，切块用铝塑双层袋真空密封包装；调料袋中的调料是用牛骨和卤料熬制的浓浆料；酸菜袋中的酸菜是用白菜、青菜等以常规方法制成的酸菜。本发明的牛肉鲜方便粗粮粉，将大米与糯玉米、芭蕉芋、红薯混合制成粗粮粉，风味特殊，营养丰富，有利于人们身体健康；其肉烂酥嫩、粉滑绵韧、汤清味浓，辣烫鲜香，具有食用方便的优点，是符合现代人需要的健康食品。

1. 一种牛肉鲜方便粗粮粉，其特征在于方便米粉是由粉袋、牛肉袋、调料袋、酸菜袋所组成 的方便食品；所述的粉袋中所装的粗粮粉是以红薯 20～50，芭蕉芋 20～50，糯玉米 10～20，大米 20～50 的质量配比配合之后，按常规方法制成鲜米粉，加入食用防腐保鲜剂，经熟化、高温灭菌工艺处理制成的固态粉；所用的包装袋是铝塑双层袋；所用的包装方法是真空密封包装。

2. 如权利要求 1 所述牛肉鲜方便粗粮粉，其特征在于所用的食用防腐保鲜剂是双乙酸钠。

3. 如权利要求 1 或 2 所述的牛肉鲜方便粗粮粉，其特征在于所述调料袋中的调料是用牛骨和卤料熬制的浓浆料，其中每袋卤料所用原料成分为牛油 0.5～2.0g、花椒 0.2～0.5g、八角 0.2～0.5g、山奈 0.2～0.5g、草果 0.2～0.5g、沙仁 0.2～0.5g、茴香 0.2～0.5g、桂皮 0.2～0.5g、盐 3～10g、干辣椒 2～5g、味精 0.2～0.3g；所用的包装袋是聚乙烯膜包装袋。

牛肉鲜方便粗粮粉

技术领域

- [0001] 本发明涉及食品,涉及方便食品,具体来说,涉及牛肉鲜粗粮粉。
- [0002] 技术背景
- [0003] 米粉是指通常以大米为原料,经浸泡、蒸煮、压条等工序制成的条状、丝状米制品。米粉质地柔韧,富有弹性,水煮不糊汤,火炒不易断,配以各种菜或汤料进行汤煮或火炒,爽滑入味,深受广大消费者、尤其南方消费者的喜爱。1984年江西省食品发酵工业研究所利用普通米粉生产线,试制出了“方便米粉”。为了改善米粉的口味,有的厂家开发一些带有调料的方便米粉。但这些方便米粉的主料仍然只有大米,其营养成分有限。
- [0004] 芭蕉芋 (*Canna edulis*) 属美人蕉科植物,是生长在云贵高原的淀粉植物,其块根含有丰富的膳食纤维,提取的淀粉可食用。红薯 (*Ipomoea batatas*),是旋花科一年生植物的根,红薯含有丰富的淀粉、膳食纤维、胡萝卜素、维生素 A、B、C、E 以及钾、铁、铜、硒、钙等 10 余种微量元素和亚油酸等,营养价值很高,被营养学家们称为营养最均衡的保健食品。
- [0005] 目前,还没有以大米、糯玉米、芭蕉芋和红薯共同制成的粗粮粉专利申请,也没有以大米、糯玉米、芭蕉芋和红薯共同制成的方便粗粮粉见诸于报道。

发明内容

- [0006] 本发明的目的在于提供一种以大米、糯玉米、芭蕉芋和红薯共同制成的牛肉鲜方便粗粮粉,以增加食品品种,预防肥胖,为人们提供有利于健康的方便食品。
- [0007] 本发明的牛肉鲜方便粗粮粉是由粉袋、牛肉袋、调料袋、酸菜袋所组成的地方食品。
- [0008] 上述粉袋中所装的粗粮粉是由大米、红薯、芭蕉芋和糯玉米配合,按常规方法制成鲜米粉,经熟化、高温灭菌等常规工艺处理制成的固态粉;所用的包装袋是铝塑双层袋;所用的包装方法是真空密封包装。
- [0009] 上述粗粮粉的原料的配比为:红薯 20 ~ 50,芭蕉芋 20 ~ 50,糯玉米 10 ~ 20,大米 20 ~ 50。
- [0010] 上述牛肉袋中所装的牛肉是将新鲜黄牛肉煮熟,切块装袋,所用的包装袋是铝塑双层袋;所用的包装方法是真空密封包装。
- [0011] 上述调料袋中的调料是用牛骨和卤料熬制的浓浆料,其中每袋卤料所用原料成分为牛油 0.5 ~ 2.0g、花椒 0.2 ~ 0.5g、八角 0.2 ~ 0.5g、山奈 0.2 ~ 0.5g、草果 0.2 ~ 0.5g、沙仁 0.2 ~ 0.5g、茴香 0.2 ~ 0.5g、桂皮 0.2 ~ 0.5g、盐 3 ~ 10g、干辣椒 2 ~ 5g、味精 0.2 ~ 0.3g;所用的包装袋是聚乙烯膜包装袋。
- [0012] 上述酸菜袋中的酸菜是用白菜或青菜以常规方法沤制成的酸菜,经消毒后装入聚乙烯膜包装袋。
- [0013] 发明人指出:芭蕉芋、糯玉米和红薯有许多人体需要的微量元素和养分,用它们与成的混合粗粮粉,不仅风味特殊,而且营养丰富,对人们预防肥胖有一定的作用;牛肉是中国人的第二大肉类食品,仅次于猪肉,牛肉蛋白质含量高,而脂肪含量低,所以味道鲜美,受

人喜爱，享有“肉中骄子”的美称；用牛骨和卤料熬制的浓浆料用来调味，增进食欲；酸菜是西南地区人们喜爱的蔬菜加工品，既可增加食品中的维生素，又可增添食品风味，食用者可根据自身的口味取舍。双乙酸钠作为粮食防霉剂，是世界发达国家目前普遍使用的粮食科学贮存新方法，联合国粮农组织和世界卫生组织均推荐使用双乙酸钠作为食品防腐保鲜剂，我国卫生部也批准其作为食品添加剂的新增品种允许使用。

[0014] 本发明的牛肉鲜方便粗粮粉食用方法是：把粗粮粉袋、调料袋、牛肉袋打开，倒入碗里，根据自身的口味选用酸菜的量，之后加入85℃以上的开水浸泡3-5分钟即成为方便可口的粗粮粉。

[0015] 本发明的牛肉鲜方便粗粮粉，将大米与糯玉米芭蕉芋、红薯结合起来，制成的混合料粗粮粉，不仅风味特殊，而且营养丰富，有利于人们的身体健康；该方便粗粮粉肉烂酥嫩、粉滑绵韧、汤清味浓，辣烫鲜香，具有食用方便的优点，是符合现代人需要的食品。

具体实施方式

[0016] 实施例

[0017] 按以下方法生产牛肉鲜方便米粉：

[0018] 1 将红薯、芭蕉芋、糯玉米籽和大米按照20：20：50：10的质量配比备料，分别煮熟，混合均匀，再按照常规方法制成粗粮粉，加入食用防腐保鲜剂双乙酸钠，经熟化、高温灭菌常规工艺处理制成的固态米粉，按照每袋100g用铝塑双层袋真空密封包装。

[0019] 2 将新鲜黄牛肉煮熟，切块装袋，按照每袋30g用铝塑双层袋真空密封包装。

[0020] 3 用牛骨和卤料文火熬制浓浆料，其中每袋卤料所用的原料为牛油1.0g、花椒0.25g、八角0.25g、山奈0.25g、草果0.25g、沙仁0.25g、回香0.25g、桂皮0.25g、盐8g、干辣椒4g、味精0.3g；按照每袋50g用聚乙烯膜包装袋密封包装。

[0021] 4 用白菜、青菜或萝卜的茎叶以常规方法沤制成的酸菜，经消毒后按照每袋20g装入聚乙烯膜包装袋。

[0022] 5 将粗粮粉袋、牛肉袋、调料袋、酸菜袋封装在印制好的牛肉鲜方便粗粮粉塑料包装袋中，注明生产日期、保质期等必要标记，即得到产品。