



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104905139 A

(43) 申请公布日 2015. 09. 16

(21) 申请号 201510256794. 2

(22) 申请日 2015. 05. 20

(71) 申请人 安徽成祥面粉有限责任公司

地址 233700 安徽省蚌埠市固镇县垓下路东
段

(72) 发明人 李思思

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理
有限公司 34112

代理人 方峥

(51) Int. Cl.

A23L 1/162(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

红枣玉米方便面及其生产工艺

(57) 摘要

本发明公开了一种红枣玉米方便面的生产工艺,涉及食品加工技术领域,主要由玉米、草莓粉、松花粉、红枣浆、李子粉、紫甘蓝粉、金针菇干粉、白萝卜汁、石决明提取液、牡蛎提取液、龙骨提取液等原料制成。本发明的芦荟玉米方便面的原料来源丰富,价格便宜,因此玉米方便面的生产成本也较低,其产品价格也就相应的比较便宜。同时本玉米方便面以玉米为主要原料,富含多种营养成分,另外草莓粉、红枣浆、白萝卜汁等辅料不仅增强了本玉米方便面的口感,还丰富了营养,石决明提取液、牡蛎提取液以及龙骨提取液三种中药成分还具有平肝潜阳的作用,长期食用对人体的健康十分有益。

1. 一种红枣玉米方便面,其特征在于,由以下重量份的原料制成:玉米 450-500、草莓粉 8-10、松花粉 6-8、红枣浆 6-8、李子粉 8-10、紫甘蓝粉 10-12、金针菇干粉 12-15、白萝卜汁 8-10、石决明提取液 3-5、牡蛎提取液 4-5、龙骨提取液 3-4、食盐和水适量。

2. 一种红枣玉米方便面的生产工艺,其特征在于:包括以下步骤:

(1) 原料选择:选择无虫蛀和腐烂变黑的成熟玉米,剥粒洗净;

(2) 浸泡:将洗净的玉米粒放入含有食用醋 2 ~ 3% 的水中,在 20 ~ 30℃ 下浸泡 2-3 天;

(3) 脱水粉碎:将浸好的玉米送到脱水机中,离心脱水约 1 ~ 5min,以迅速除去湿玉米粒中多余的水分,脱水时间长短以表面没有明显的游离水,粉碎时不堵筛片为准;将脱水后的玉米粒用高速粉碎机粉碎,机内筛片规格为筛孔孔径 0.6mm,将粉碎后的粗粉过 60 目筛得玉米精粉;

(4) 混合醒发:将玉米精粉倒入拌粉机中,加入 2 ~ 4% 的酵母后混粉 30min,然后加入草莓粉、松花粉、红枣浆、李子粉、紫甘蓝粉、金针菇干粉、白萝卜汁、石决明提取液、牡蛎提取液、龙骨提取液、食盐以及适量的水,进行混合醒发,醒发时间为 20min,然后将醒发后的面团放入木桶中,用干净的木棍反复舂 30 分钟后取出,得玉米精粉面团;

(5) 挤条:玉米精粉面团放入挤条机中挤条,挤条直径为 1mm,挤条温度为 105 ~ 120℃,挤出的面条用鼓风机充分吹冷,避免面条之间相互粘连;

(6) 成型、干燥、包装:将玉米面条剪切成 20 ~ 30cm,手工制成碗状或块状,成型后的方便面放入带式烘箱内烘干,烘箱内热风温度 70 ~ 80℃,空气相对湿度低于 70%,烘干后的方便面含水量 13 ~ 14%,然后包装即得。

红枣玉米方便面及其生产工艺

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域,更具体地说是一种红枣玉米方便面的生产工艺。

背景技术

[0002] 中国农村经济的可持续发展的关键之一就在于农业资源的综合利用。但是薯类作为我国独特而丰富的农产品资源,目前加工途径有限,对其利用程度严重不足,加工比例不到 10%,除用于粉条加工以及少量小食品加工外,大部分用作饲料,每年烂掉的鲜薯就达上亿斤。开发薯类方便面产品可为薯类资源大规模的综合利用寻找一条理想途径。

[0003] 玉米适应于各种不同的栽培条件,故能遍布世界各地,成为主要农作物之一,以其种植面积而言,居世界粮食作物的首位。玉米含有大量的淀粉(60.9%~75.6%)、粗蛋白质(6.3%~19.7%)、脂肪(3.2%~6.4%)、纤维素(1.68%~2.69%),粗蛋白中含有十八种氨基酸。可以说,玉米确是一种富含多种营养物质的粮食,所以它早已在国内外被广泛应用于淀粉、制糖、食品、医药、酿造等许多工业领域,为人类生活发挥着越来越大的作用。随着人民生活水平的不断提高,饮食结构发生变化,由过去的“细粮”变“粗粮”,简单自制变成粮食深加工。就玉米而言,在国内起步较晚,规模很小,玉米产品的开发技术也不完善。

发明内容

[0004] 本发明的目的是为了弥补现有技术的不足,提供一种红枣玉米方便面的生产工艺。

[0005] 本发明的目的是通过以下技术方案实现的:

一种红枣玉米方便面,主要由以下重量份的原料制成:玉米 450-500、草莓粉 8-10、松花粉 6-8、红枣浆 6-8、李子粉 8-10、紫甘蓝粉 10-12、金针菇干粉 12-15、白萝卜汁 8-10、石决明提取液 3-5、牡蛎提取液 4-5、龙骨提取液 3-4、食盐和水适量。

[0006] 一种红枣玉米方便面的生产工艺,包括以下步骤:

(1) 原料选择:选择无虫蛀和腐烂变黑的成熟玉米,剥粒洗净;

(2) 浸泡:将洗净的玉米粒放入含有食用醋 2~3% 的水中,在 20~30℃ 下浸泡 2-3 天。

[0007] (3) 脱水粉碎:将浸好的玉米送到脱水机中,离心脱水约 1~5min,以迅速除去湿玉米粒中多余的水分,脱水时间长短以表面没有明显的游离水,粉碎时不堵筛片为准;将脱水后的玉米粒用高速粉碎机粉碎,机内筛片规格为筛孔孔径 0.6mm,将粉碎后的粗粉过 60 目筛得玉米精粉。

[0008] (4) 混合醒发:将玉米精粉倒入拌粉机中,加入 2~4% 的酵母后混粉 30min,然后加入草莓粉、松花粉、红枣浆、李子粉、紫甘蓝粉、金针菇干粉、白萝卜汁、石决明提取液、牡蛎提取液、龙骨提取液、食盐以及适量的水,进行混合醒发,醒发时间为 20min,然后将醒发后的面团放入木桶中,用干净的木棍反复舂 30 分钟后取出,得玉米精粉面团。

[0009] (5) 挤条:玉米精粉面团放入挤条机中挤条,挤条直径为 1mm,挤条温度为 105~

120℃,挤出的面条用鼓风机充分吹冷,避免面条之间相互粘连。

[0010] (6)成型、干燥、包装:将玉米面条剪切成20~30cm,手工制成碗状或块状,成型后的方便面放入带式烘箱内烘干,烘箱内热风温度70~80℃,空气相对湿度低于70%,烘干后的方便面含水量13~14%,然后包装即得。

[0011] 本发明的有益效果为:本发明的芦荟玉米方便面的原料来源丰富,价格便宜,因此玉米方便面的生产成本也较低,其产品价格也就相应的比较便宜。同时本玉米方便面以玉米为主要原料,富含多种营养成分,另外草莓粉、红枣浆、白萝卜汁等辅料不仅增强了本玉米方便面的口感,还丰富了营养,石决明提取液、牡蛎提取液以及龙骨提取液三种中药成分还具有平肝潜阳的作用,长期食用对人体的健康十分有益。

具体实施方式

[0012] 下面结合具体事例对本发明作进一步说明。

[0013] 一种红枣玉米方便面,主要由以下重量份(kg)的原料制成:玉米450、草莓粉8、松花粉6、红枣浆6、李子粉8、紫甘蓝粉10、金针菇干粉12、白萝卜汁8、石决明提取液3、牡蛎提取液4、龙骨提取液3、食盐和水适量。

[0014] 一种红枣玉米方便面的生产工艺,包括以下步骤:

(1)原料选择:选择无虫蛀和腐烂变黑的成熟玉米,剥粒洗净;

(2)浸泡:将洗净的玉米粒放入含有食用醋3%的水中,在25℃下浸泡3天;

(3)脱水粉碎:将浸好的玉米送到脱水机中,离心脱水约3min,以迅速除去湿玉米粒中多余的水分,脱水时间长短以表面没有明显的游离水,粉碎时不堵筛片为准,将脱水后的玉米粒用高速粉碎机粉碎,机内筛片规格为筛孔孔径0.6mm,将粉碎后的粗粉过60目筛得玉米精粉;

(4)混合醒发:将玉米精粉倒入拌粉机中,加入3%的酵母后混粉30min,然后加入草莓粉、松花粉、红枣浆、李子粉、紫甘蓝粉、金针菇干粉、白萝卜汁、石决明提取液、牡蛎提取液、龙骨提取液、食盐以及适量的水,进行混合醒发,醒发时间为20min,然后将醒发后的面团放入木桶中,用干净的木棍反复舂30分钟后取出,得玉米精粉面团;

(5)挤条:玉米精粉面团放入挤条机中挤条,挤条直径为1mm,挤条温度为110℃,挤出的面条用鼓风机充分吹冷,避免面条之间相互粘连;

(6)成型、干燥、包装:将玉米面条剪切成25cm,手工制成碗状或块状,成型后的方便面放入带式烘箱内烘干,烘箱内热风温度75℃,空气相对湿度50%,烘干后的方便面含水量13%,然后包装即得。

[0015] 所得的纯玉米方便面成品:水分13%,NaCl≤2%,复水时间(90℃以上)≥5min,α度≥80°,菌落总数(个/g)≤1500,大肠杆菌(个/g)≤40,无致病菌;具有玉米的清香味,无异味,颜色淡黄,形状碗状、块状。