

[19]中华人民共和国专利局

[51]Int.Cl⁶



[12] 发明专利申请公开说明书

A23L 1/10

A23L 1/105

[21] 申请号 97125646.2

[43]公开日 1998年7月8日

[11] 公开号 CN 1186617A

[22]申请日 97.12.31

[71]申请人 胡永斌

地址 810000青海省西宁市城中区南山路90号平房04号

[72]发明人 胡永斌 胡永成

[74]专利代理机构 青海省专利服务中心

代理人 范远明

权利要求书 1 页 说明书 2 页 附图页数 0 页

[54]发明名称 青稞油炸、焙烤系列食品

[57]摘要

本发明涉及食品技术领域,尤其涉及一种以青稞粉替代小麦粉的油炸、焙烤系列食品。这种系列食品的特征是原料配比为青稞粉4—95%,面筋0—91%,添加剂5—96%;加工工艺为调匀、成型、油炸或焙烤、检验包装、产品。由于采用营养成分十分丰富的青稞粉为原料,因而这种青稞油炸、焙烤系列食品营养成分丰富,无工业污染、品种多,经济效益和社会效益显著等特点,为青稞的有效利用提供了一条成功的途径。

权 利 要 求 书

1. 一种青稞油炸系列食品,其特征是原料配比为青稞粉4—95%,面筋0—91%,添加剂5—96%;加工工艺为调匀、成型、油炸、检验包装、产品。

2. 根据权利要求1所述的青稞油炸系列食品,其特征是在调匀工序和成型工序之间加一发酵工序。

3. 一种青稞焙烤系列食品,其特征是原料配比为青稞粉4—95%,面筋0—91%,添加剂5—96%;加工工艺为调匀、成型、焙烤、检验包装、产品。

4. 根据权利要求3所述的青稞焙烤系列食品,其特征是在调匀工序和成型工序之间加一发酵工序。

说明书

青稞油炸、焙烤系列食品

本发明涉及食品技术领域，尤其涉及一种以青稞粉替代小麦粉的油炸、焙烤系列食品。

青稞是青藏高原的一种独特的农作物，由于它外观呈棕褐色，制造的馒头外观为灰黑色，加上口感较差，因而人们一直对它存有偏见，不愿食用。虽然该农作物存在着无污染，营养成份较小麦高的优点，近年来人们也只是将此农产品作为酿酒、制糌粑、饲料的原料，未能将此农产品潜在的工业价值发挥出来。

本发明的目的是将青稞这种无污染的，含有多种氨基酸和多种人体必需矿物质的农产品，替代现有的小麦，研制出一种以工业化生产形式的青稞油炸、焙烤系列食品。

该发明的技术方案是：这种青稞油炸系列食品的原料配比为：青稞粉4—95%，面筋0—91%，添加剂5—96%；加工工艺为调匀、成型、油炸、检验包装、产品。青稞焙烤系列食品的原料配比为青稞粉4—95%，面筋0—91%，添加剂5—96%；加工工艺为调匀、成型、焙烤、检验包装、产品。上述两种系列食品的原料配比均为重量百分比。青稞粉为用机械粉碎过筛后的细粉，其颗粒越细越好。面筋是增强青稞粉粘结力的食用原料，如小麦粉、糯米粉以及它们的精制物或混合物均可。添加剂是指为改善食品的品质和色、香、味，以及为保鲜防腐的、或加工工艺的需要加入的化学合成物或天然物质，如糖类、奶类、水、油脂类、蛋类、抗氧化剂类、保鲜剂类、防腐剂类、膨松剂类、植物胶类、乳化剂类等等。调匀工序是将青稞粉、面筋、添加剂等原料按一定比例配好后，搅拌混合成软硬适度的面团或糊状物的过程。成型工序是将软硬适度的面团或糊状物用机械的或手工的方法，制成可油炸或可焙烤的各种形状的半成品过程，如制成面条状的经油炸后再经检验包装则为青稞方便面食品，制成块状的经油炸后再经检验包装则为青稞油炸块食品，制成较厚的块状经焙烤后再经检验包装则为青稞面包食品，另外还可制成青稞饼干、青稞桃酥、青稞蛋糕、青稞烧饼、青稞酥条等一系列的青稞食品。油炸工序是使用食用油（植物油或动物油）将成型后的面团或糊状物炸熟的过程。焙烤工序是将成型的面团或糊状物放入到焙烤炉或焙烤箱内加热烤熟的过程。为了使食品更加适口和膨松，可在调匀和成型工序之间增加一发酵

工序。发酵工序是将在面团或糊状物内加入酵母菌将死面团发松的过程，发酵后的面团可加碱调节其酸碱度。

由于青稞中含有较多的氨基酸和人体必需的矿物质和微量元素，如赖氨酸和铁、锌、钙、硒等含量均比小麦高，这在《青海食物营养成份表》中有数据论述，又因为青稞生长在青藏高原无污染区域，采用它作为原料替代小麦进行工业化生产出来的青稞油炸、焙烤系列食品，则具有营养成份丰富，无工业污染，经济效益和社会效益显著等特点，为青稞的有效利用提供了一条成功的途径。

实施例一：原料配比青稞粉10%，面筋为小麦精粉3%，添加剂白糖4%，鸡蛋33%，经调匀、成型、油炸、检验包装后即为产品。

实施例二：原料配比青稞粉10%，面筋为糯米粉10%，糖4%，鸡蛋10%，柠檬酸1%，水3%调匀，发酵、成型、焙烤、检验包装后即制成各种形状的面包等产品。