



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 102524676 B

(45) 授权公告日 2013. 07. 03

(21) 申请号 201210052789. 6

审查员 陈伟健

(22) 申请日 2012. 03. 02

(73) 专利权人 李进洪

地址 542500 广西壮族自治区桂林市恭城县
城中西路一巷 74 号

(72) 发明人 李进洪 蒙了英 李卉 李晶

(74) 专利代理机构 桂林市持衡专利商标事务所
有限公司 45107

代理人 唐智芳

(51) Int. Cl.

A23L 1/164 (2006. 01)

(56) 对比文件

CN 1947563 A, 2007. 04. 18, 全文.

CN 1275343 A, 2000. 12. 06, 全文.

吴建新. 粽子保质期的探讨. 《粮食与食品
工业》. 2008, (第 3 期), 13-14.

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种方便粽子及其制作方法

(57) 摘要

本发明公开一种方便粽子及其制作方法。所述方便粽子由以下重量份的组分构成：脱水糯米饭 40～75 份、脱水配料 10～45 份、果胶 10～15 份、食盐 0.5～2 份。其制作方法为：1) 在糯米中添加葡萄糖酸钙，经蒸熟或煮熟后，干燥至含水量为 10% 以下，得脱水糯米饭；2) 取豆类和 / 或薯类和 / 或干果，经蒸熟或煮熟后，干燥至含水量为 10% 以下，得脱水配料；3) 将脱水糯米饭、脱水配料、果胶和食盐混合均匀，消毒，包装，即得。该方便粽子食用快捷、携带方便、保质期长，特别适合外出活动时作为方便食品食用。

1. 一种方便粽子,由以下重量份的组分构成:

脱水糯米饭 40 ~ 75 份;

脱水配料 10 ~ 45 份;

果胶 10 ~ 15 份;

食盐 0.5 ~ 2 份;

其中,所述脱水糯米饭是在糯米中添加葡萄糖酸钙,经蒸熟或煮熟后,干燥至含水量为 10% 以下制得;

所述脱水配料是将豆类和 / 或薯类和 / 或干果蒸熟或煮熟后,干燥至含水量为 10% 以下制得。

2. 根据权利要求 1 所述的方便粽子,其特征在于所述组分的重量份为:

脱水糯米饭 50 ~ 70 份;

脱水配料 20 ~ 30 份;

果胶 11 ~ 13 份;

食盐 1.2 ~ 1.8 份。

3. 根据权利要求 2 所述的方便粽子,其特征在于所述组分的重量份为:

脱水糯米饭 60 份;

脱水配料 28 份;

果胶 12 份;

食盐 1.5 份。

4. 根据权利要求 1、2 或 3 所述的方便粽子,其特征在于:添加的葡萄糖酸钙为糯米重量的 0.1% ~ 1%。

5. 根据权利要求 1、2 或 3 所述的方便粽子,其特征在于:所述的脱水糯米饭和脱水配料的含水量为 6% 以下。

6. 一种方便粽子的制作方法,其步骤如下:

1) 在糯米中添加糯米重量 0.1% ~ 1% 的葡萄糖酸钙,经蒸熟或煮熟后,干燥至含水量为 10% 以下,得脱水糯米饭;

2) 取豆类和 / 或薯类和 / 或干果,经蒸熟或煮熟后,干燥至含水量为 10% 以下,得脱水配料;

3) 将脱水糯米饭 40 ~ 75 重量份、脱水配料 10 ~ 45 重量份、果胶 10 ~ 15 重量份和食盐 0.5 ~ 2 重量份混合均匀,消毒,包装,即制得方便粽子。

7. 根据权利要求 6 所述的方便粽子的制作方法,其特征在于:步骤 1) 和步骤 2) 所述的干燥为热风干燥、冷冻干燥、真空干燥或微波干燥。

8. 根据权利要求 6 所述的方便粽子的制作方法,其特征在于:步骤 3) 所述的包装为真空包装。

一种方便粽子及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品技术领域，具体是一种方便粽子及其制作方法。

背景技术

[0002] 粽子，又称“角黍”、“筒粽”，是米制品中深受人们喜爱的传统特色食品，它是选用糯米为主要原料，再搭以豆类、干果和肉类等为配料，并用箬叶、竹叶或芦苇叶包扎后煮熟而成。粽子，传说是为纪念屈原而开始流传的，早在春秋时期就已经出现“筒粽”，是中国历史中文化积淀最深厚的传统食品。粽子的原料多种多样，一般根据地域不同就地取材，所以形成了种类繁多、风格各异的特点。历经千百年传承至今，粽子代表了浓厚的民俗传统饮食文化。

[0003] 由于粽子配料复杂、制作考究、费时费工、储存困难，因此除了端午节等传统节日以外，人们很少包粽子和吃粽子。而随着人们生活水平的提高，生活节奏越来越快，各种方便食品应运而生。例如申请号为 200610102128、名称为《常温方便食用粽子的生产工艺》的中国发明专利申请，它提供了一种常温方便食用粽子的生产工艺，该发明选用重量份为 80～85 的糯米或黍米为主料，选用重量份为 15～20 的大枣、肉丁、莲子、花生、蜜枣或巧克力作配料，干粽叶用开水煮 10～15 分钟，湿鲜粽叶不需煮，浸泡洗净即可，糯米或黍米用水浸泡 4～5 小时，加入配料，然后包粽子，包好后水没粽子煮，把煮熟的粽子装入包装袋中真空包装，将包装好的粽子放入蒸汽杀菌锅中灭菌，即得。采用该发明工艺生产的粽子既保持了粽子的营养成分，又不使米质变碎，在常温下能放 6 个月不变质，即买即食，无需加热，食用方便。但是该工艺制得的粽子含有大量水分，重量较重，携带不便，而且容易因为保存不当而滋长细菌，造成保质期缩短。

发明内容

[0004] 本发明要解决的技术问题是提供一种食用快捷、携带方便、保质期长的方便粽子及其制作方法。

[0005] 为解决上述技术问题，本发明采用以下技术方案：

[0006] 一种方便粽子，由以下重量份的组分构成：

[0007] 脱水糯米饭 40～75 份；

[0008] 脱水配料 10～45 份；

[0009] 果胶 10～15 份；

[0010] 食盐 0.5～2 份。

[0011] 所述的脱水糯米饭是在糯米中添加葡萄糖酸钙，经蒸熟或煮熟后，干燥至含水量为 10% 以下制得。

[0012] 而且，优选的，添加的葡萄糖酸钙为糯米重量的 0.1%～1%。

[0013] 而且，优选的，所述的脱水糯米饭含水量为 6% 以下。

[0014] 所述的脱水配料是将豆类和 / 或薯类和 / 或干果蒸熟或煮熟后，干燥至含水量为

10%以下制得。豆类、薯类和干果等都是制作粽子的常见配料,可以选自绿豆、豌豆、红豆、黑豆、豇豆、芋头、花生、莲子、杏仁、栗子、枣子中的一种或多种。

[0015] 而且,优选的,所述的脱水配料含水量为6%以下。

[0016] 所述方便粽子的组分的重量份优选为:

[0017] 脱水糯米饭 50 ~ 70 份;

[0018] 脱水配料 20 ~ 30 份;

[0019] 果胶 11 ~ 13 份;

[0020] 食盐 1.2 ~ 1.8 份。

[0021] 所述方便粽子的组分的最佳重量份为:

[0022] 脱水糯米饭 60 份;

[0023] 脱水配料 28 份;

[0024] 果胶 12 份;

[0025] 食盐 1.5 份。

[0026] 上述方便粽子的各原料中:葡萄糖酸钙能与淀粉等相结合,具有钙化和增加强度的作用,它能使淀粉分子等颗粒之间形成骨架,当水分蒸发后形成多孔的网状结构,而形成的网状结构又能快速有效地重新吸收水分,从而提高了产品的复水性;添加果胶能够解决糯米熟化后粘性强但凝固性不足的问题,能使产品复水后凝结成一体,方便食用。

[0027] 方便粽子的制作方法,其步骤如下:

[0028] 1) 在糯米中添加糯米重量 0.1% ~ 1% 的葡萄糖酸钙,经蒸熟或煮熟后,干燥至含水量为 10% 以下,得脱水糯米饭;

[0029] 2) 取豆类和 / 或薯类和 / 或干果,经蒸熟或煮熟后,干燥至含水量为 10% 以下,得脱水配料;

[0030] 3) 将脱水糯米饭 40 ~ 75 重量份、脱水配料 10 ~ 45 重量份、果胶 10 ~ 15 重量份和食盐 0.5 ~ 2 重量份混合均匀,消毒,包装,即制得方便粽子。

[0031] 上述制作方法中,

[0032] 所述脱水糯米饭和脱水配料的含水量优选为 6% 以下。

[0033] 步骤 1) 和步骤 2) 所述干燥的方式为热风干燥、冷冻干燥、真空干燥或微波干燥,这里优选热风干燥。

[0034] 步骤 3) 所述包装的方式优选为真空包装。

[0035] 在步骤 3) 中,包装时宜分装成 80 ~ 90 克 / 袋。

[0036] 在步骤 3) 中,各组分的重量份优选为:脱水糯米饭 50 ~ 70 份、脱水配料 20 ~ 30 份、果胶 11 ~ 13 份、食盐 1.2 ~ 1.8 份。

[0037] 在步骤 3) 中,各组分的最佳重量份为:脱水糯米饭 60 份、脱水配料 28 份、果胶 12 份、食盐 1.5 份。

[0038] 所述糯米和豆类、薯类、干果等配料可以用水浸泡后,再进行蒸熟或煮熟等后续操作。但本发明对此没有特殊限定。

[0039] 上述方法制得的方便粽子的食用方法为:去掉包装,往方便粽子中加入热水,不断搅拌至出现凝固现象时停止搅拌,让其自然降温凝固后,即可食用。凝固后的方便粽子还可以进一步加工:例如,可将凝固的方便粽子切成片状,油煎食用;或用微波炉加热后食用。

[0040] 生产该方便粽子所用的设备都是食品工业中常用的普通设备,投资小、无污染、操作简单、实用性强。该方便粽子的制作过程经过脱水处理,有效减少水分,使产品的重量减轻、保质期延长;添加葡萄糖酸钙和果胶,提高了产品的复水性和凝固性。制得的方便粽子食用快捷、携带方便,保质期可以达到 12 个月,特别适合外出活动时作为方便食品食用。

具体实施方式

[0041] 下面以实施例作进一步说明,但本发明不局限于这些实施例。

[0042] 实施例 1

[0043] 1) 取糯米 1000 克,加入 4 克葡萄糖酸钙,煮熟,热风干燥至含水量为 5%,得脱水糯米饭;

[0044] 2) 将绿豆煮熟后,热风干燥至含水量为 5%,得脱水配料;

[0045] 3) 取脱水糯米饭 600 克、脱水配料 280 克、果胶 120 克和食盐 15 克,混合均匀,消毒,真空包装,分装成 90 克/袋,即制得方便粽子。

[0046] 实施例 2

[0047] 1) 取糯米 1000 克,加入 1 克葡萄糖酸钙,煮熟,热风干燥至含水量为 10%,得脱水糯米饭;

[0048] 2) 将绿豆煮熟后,热风干燥至含水量为 10%,得脱水绿豆;

[0049] 3) 将豌豆煮熟后,热风干燥至含水量为 10%,得脱水豌豆;

[0050] 4) 取脱水糯米饭 375 克、脱水绿豆 125 克、脱水豌豆 100 克、果胶 50 克和食盐 2.5 克,混合均匀,消毒,真空包装,分装成 80 克/袋,即制得方便粽子。

[0051] 实施例 3

[0052] 1) 取糯米 1000 克,加入 3 克葡萄糖酸钙,煮熟,冷冻干燥至含水量为 1%,得脱水糯米饭;

[0053] 2) 取绿豆 50 克、豌豆 50 克、红豆 50 克、芋头 50 克和花生 50 克,煮熟,冷冻干燥至含水量为 1%,得脱水配料;

[0054] 3) 取脱水糯米饭 300 克、脱水配料 125 克、果胶 60 克和食盐 5 克,混合均匀,消毒,普通包装,分装成 90 克/袋,即制得方便粽子。

[0055] 实施例 4

[0056] 1) 取糯米 1000 克,加入 10 克葡萄糖酸钙,蒸熟,真空干燥至含水量为 6%,得脱水糯米饭;

[0057] 2) 取绿豆 50 克、黑豆 50 克、莲子 50 克、杏仁 50 克、枣子 50 克和栗子 50 克,蒸熟,热风干燥至含水量为 5%,得脱水配料;

[0058] 3) 取脱水糯米饭 300 克、脱水配料 125 克、果胶 75 克和食盐 5 克,混合均匀,消毒,普通包装,分装成 80 克/袋,即制得方便粽子。

[0059] 实施例 5

[0060] 1) 取糯米 1000 克,用水浸泡 20 分钟后取出糯米,加入 4 克葡萄糖酸钙,煮熟,热风干燥至含水量为 6%,得脱水糯米饭;

[0061] 2) 将绿豆用水浸泡 20 分钟,取出,煮熟,热风干燥至含水量为 6%,得脱水配料;

[0062] 3) 取脱水糯米饭 600 克、脱水配料 400 克、果胶 120 克和食盐 20 克,混合均匀,消

毒,真空包装,分装成 90 克 / 袋,即制得方便粽子。

[0063] 实施例 6

[0064] 1) 取糯米 1000 克,用水浸泡 10 分钟后取出糯米,加入 10 克葡萄糖酸钙,煮熟,热风干燥至含水量为 5%,得脱水糯米饭;

[0065] 2) 将绿豆用水浸泡 20 分钟,取出,煮熟,热风干燥至含水量为 5%,得脱水绿豆;

[0066] 3) 将芋头煮熟后,微波干燥至含水量为 5%,得脱水芋头;

[0067] 4) 取脱水糯米饭 600 克、脱水绿豆 100 克、脱水芋头 100 克、果胶 110 克和食盐 15 克,混合均匀,消毒,普通包装,分装成 80 克 / 袋,即制得方便粽子。

[0068] 实施例 7

[0069] 1) 取糯米 1000 克,用水浸泡 15 分钟后取出糯米,加入 4 克葡萄糖酸钙,煮熟,热风干燥至含水量为 6%,得脱水糯米饭;

[0070] 2) 取绿豆 50 克、豌豆 50 克、红豆 50 克和黑豆 50 克,用水浸泡 15 分钟,取出,煮熟,热风干燥至含水量为 6%,得脱水配料;

[0071] 3) 取脱水糯米饭 600 克、脱水配料 400 克、果胶 120 克和食盐 20 克,混合均匀,消毒,真空包装,分装成 90 克 / 袋,即制得方便粽子。