(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 108991369 A
(43)申请公布日 2018.12.14

(21)申请号 201810714492.9

(22)申请日 2018.06.29

(71)申请人 襄阳三珍生态农业有限公司
地址 441000 湖北省襄阳市襄州区农产品加工产业园(双沟镇)双兴路59号

(72)发明人 闫毅 闫光明

(74)专利代理机构 上海精晟知识产权代理有限公司 31253
代理人 冯子玲

(51)Int.Cl.
A23L 7/109(2016.01)
A23L 25/00(2016.01)
A23L 19/00(2016.01)
A23L 15/00(2016.01)
A23L 33/10(2016.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种橡子湿面条的加工工艺

(57)摘要

本发明公开了一种橡子湿面条的加工工艺，包括如下步骤:S1、采取成熟的橡子果实，对其进行清洗，清洗完毕后，使用烘干机对其进行烘干，烘干完毕后，使用研磨机对橡子果实进行研磨，S2、选取S1中研磨后的橡子粉20～30分，并向橡子粉中加入小麦粉40～60份、盐水5～10份、食用油0.1～0.3份、碱粉0.1～0.3份、果蔬粉2～7份、涉及食品加工领域。该橡子湿面条的加工工艺，向面条中添加橡子粉，使得面条中的营养成分更为丰富，可以有效抵抗、缓解和预防铅等重金属物质对人体的侵害，提高人体免疫力，并能有效促进儿童的智力发育，在面条中添加各种营养成分，使得面条中的营养成分十分的均匀，对做好的面条进行真空包装。

CN 108991369 A

1.一种橡子湿面条的加工工艺，其特征在于，包括如下步骤：

S1、采取成熟的橡子果实，对其进行清洗，清洗完毕后，使用烘干机对其进行烘干，烘干完毕后，使用研磨机对橡子果实进行研磨；

S2、选取S1中研磨后的橡子粉20～30分，并向橡子粉中加入小麦粉40～60份、盐水5～10份、食用油0.1～0.3份、碱粉0.1～0.3份、果蔬粉2～7份、鸡蛋1～3份、核桃粉2～4份，在温度15～35℃的条件下和面5～15分钟；

S3、将S2中和好的面团用四层纱布覆盖后放入温度为25～30℃、相对湿度为70％～80％的恒温恒湿的熟化箱内静置熟化25～35分钟；

S4、将S3中熟化后的面团经过压片机压成3～6cm的面带，再将所述面带经过熟化箱进行第二次熟化，第二次熟化的条件为熟化箱转速为6～12转/分钟，时间为15～20分钟，熟化温度为35～40℃，湿度为80～95％；

S5、将S4中二次熟化后的面条进行切条，切条完毕后使用食品包装机进行真空包装。

2.根据权利要求1所述的一种橡子湿面条的加工工艺，其特征在于：所述S2步骤中，果蔬粉是将新鲜水果、蔬菜经过具有国际先进水平的冻干技术和设备，经预处理、速冻、真空干燥、紫外线杀菌、包装贮存等10多道工序加工而成，有很高的营养价值。

3.根据权利要求1所述的一种橡子湿面条的加工工艺，其特征在于：所述S2步骤中，鸡蛋是选取新鲜的生鸡蛋，将生鸡蛋打碎搅拌。

4.根据权利要求1所述的一种橡子湿面条的加工工艺，其特征在于：所述S5步骤中，食品包装机为真空包装机，真空包装机能够自动抽出包装袋内的空气，达到预定真空度后完成封口工序，通过真空包装对湿面条进行了很好的保存。

5.根据权利要求1所述的一种橡子湿面条的加工工艺，其特征在于：所述S1步骤中，研磨后的橡子粉中含淀粉50.6％～58.7％、蛋白质11.7％～15.8％、脂肪2.1％～2.6％、灰分1.3％～2.2％、单宁10.2％～14.1％。

一种橡子湿面条的加工工艺

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域，具体为一种橡子湿面条的加工工艺。

背景技术

[0002] 面条，是一种用谷物或豆类的面粉加水和成面团，之后或者压或擀制成片再切或压，或者使用搓、拉、捏等手段，制成条状或小片状，最后经煮、炒、烩、炸而成的食品，考古发现与史料证明，面条起源于中国，已有四千多年的制作食用历史。面条因为制作简单、食用方便、营养丰富的、花样繁多和品种丰富等特点而为世界人民所接受与喜爱，在面条制作过程中人们一般会添加辅料，橡子是栎树的果实，形似蚕茧，故又称栗茧，橡子外表硬壳，棕红色，内仁如花生仁，含有丰富的淀粉，含量达百分之六十左右，既可食，又可作纺织工业浆纱用的原料，橡子是号称比水稻、小麦“资格”还要老的粮食，人们食用橡子的历史至少可以追溯到公元前600多年，在过去漫长的岁月中，橡子一直是许多山区人民的主要食物。

[0003] 传统的湿面条的加工工艺，没有向面条中添加橡子粉，不可以有效抵抗、缓解和预防铅等重金属物质对人体的侵害，不能提高人体免疫力，不能有效促进儿童的智力发育，在面条中添加其他的各种营养成分，使得面条中的营养成分不是十分的均匀，没有对做好的面条进行真空包装，没有很好的保证面条的质量。

发明内容

[0004] (一)解决的技术问题

[0005] 针对现有技术的不足，本发明提供了一种橡子湿面条的加工工艺，解决了现有的湿面条的加工工艺没有向面条中添加橡子粉，面条成分不丰富且不均匀，没有进行很好熟化的问题。

[0006] (二)技术方案

[0007] 基于背景技术存在的技术问题，本发明提出了一种以橡子粉为配料的湿面条生产技术。

[0008] 本发明提出一种橡子湿面条的加工工艺，其特征在于，包括如下步骤：

[0009] S1、采取成熟的橡子果实，对其进行清洗，清洗完毕后，使用烘干机对其进行烘干，烘干完毕后，使用研磨机对橡子果实进行研磨；

[0010] S2、选取S1中研磨后的橡子粉20～30分，并向橡子粉中加入小麦粉40～60份、盐水5～10份、食用油0.1～0.3份、碱粉0.1～0.3份、果蔬粉2～7份、鸡蛋1～3份、核桃粉2～4份，在温度15～35℃的条件下和面5～15分钟；

[0011] S3、将S2中和好的面团用四层纱布覆盖后放入温度为25～30℃、相对湿度为70％～80％的恒温恒湿的熟化箱内静置熟化25～35分钟；

[0012] S4、将S3中熟化后的面团经过压片机压成3～6cm的面带，再将所述面带经过熟化箱进行第二次熟化，第二次熟化的条件为熟化箱转速为6～12转/分钟，时间为15～20分钟，熟化温度为35～40℃，湿度为80～95％；

[0013] S5、将S4中二次熟化后的面条进行切条，切条完毕后使用食品包装机进行真空包装。

[0014] 优选的，所述S2步骤中，果蔬粉是将新鲜水果、蔬菜经过具有国际先进水平的冻干技术和设备，经预处理、速冻、真空干燥、紫外线杀菌、包装贮存等10多道工序加工而成，有很高的营养价值。

[0015] 优选的，所述S2步骤中，鸡蛋是选取新鲜的生鸡蛋，将生鸡蛋打碎搅拌。

[0016] 优选的，所述S5步骤中，食品包装机为真空包装机，真空包装机能够自动抽出包装袋内的空气，达到预定真空度后完成封口工序，通过真空包装对湿面条进行了很好的保存。

[0017] 优选的，所述S1步骤中，研磨后的橡子粉中含淀粉50.6%～58.7%、蛋白质11.7%～15.8%、脂肪2.1%～2.6%、灰分1.3%～2.2%、单宁10.2%～14.1%。

[0018] (三)有益效果

[0019] 本发明提供了一种橡子湿面条的加工工艺。具备以下有益效果：该橡子湿面条的加工工艺，通过在S1中研磨烘干后橡子果实，S2中对研磨后的橡子粉进行湿面条的配比，S3中对面团进行一次熟化，S4中对面团进行压片后进行二次熟化，S5中对面条进行切条包装，向面条中添加橡子粉，使得面条中的营养成分更为丰富，可以有效抵抗、缓解和预防铅等重金属物质对人体的侵害，提高人体免疫力，并能有效促进儿童的智力发育，在面条中添加各种营养成分，使得面条中的营养成分十分的均匀，对做好的面条进行了真空包装，很好的保证了面条的质量，对面条进行了很好的熟化。

具体实施方式

[0020] 下面将结合本发明实施例，对本发明实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述，显然，所描述的实施例仅仅是本发明一部分实施例，而不是全部的实施例。基于本发明中的实施例，本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例，都属于本发明保护的范围。

[0021] 本发明公开了一种橡子湿面条的加工工艺，包括如下步骤：

[0022] S1、采取成熟的橡子果实，对其进行清洗，清洗完毕后，使用烘干机对其进行烘干，烘干完毕后，使用研磨机对橡子果实进行研磨；

[0023] S2、选取S1中研磨后的橡子粉20～30分，并向橡子粉中加入小麦粉40～60份、盐水5～10份、食用油0.1～0.3份、碱粉0.1～0.3份、果蔬粉2～7份、鸡蛋1～3份、核桃粉2～4份，在温度15～35℃的条件下和面5～15分钟；

[0024] S3、将S2中和好的面团用四层纱布覆盖后放入温度为25～30℃、相对湿度为70%～80%的恒温恒湿的熟化箱内静置熟化25～35分钟；

[0025] S4、将S3中熟化后的面团经过压片机压成3～6cm的面带，再将面带经过熟化箱进行第二次熟化，第二次熟化的条件为熟化箱转速为6～12转/分钟，时间为15～20分钟，熟化温度为35～40℃，湿度为80～95%。

[0026] 本发明中，步骤S3中，单粒播种使用单粒率高、多粒率低、株距均匀的半精量、精量播种机，播种机播行端直，接行准确，株行距一致。

[0027] S5、将S4中二次熟化后的面条进行切条，切条完毕后使用食品包装机进行真空包装。

[0028] 本发明中，S2步骤中，果蔬粉是将新鲜水果、蔬菜经过具有国际先进水平的冻干技术和设备，经预处理、速冻、真空干燥、紫外线杀菌、包装贮存等10多道工序加工而成，有很高的营养价值。

[0029] 本发明中，S2步骤中，鸡蛋是选取新鲜的生鸡蛋，将生鸡蛋打碎搅拌。

[0030] 本发明中，S5步骤中，食品包装机为真空包装机，真空包装机能够自动抽出包装袋内的空气，达到预定真空度后完成封口工序，通过真空包装对湿面条进行了很好的保存。

[0031] 本发明中，S1步骤中，研磨后的橡子粉中含淀粉50.6%～58.7%、蛋白质11.7%～15.8%、脂肪2.1%～2.6%、灰分1.3%～2.2%、单宁10.2%～14.1%。

[0032] 需要说明的是，在本文中，诸如第一和第二等之类的关系术语仅仅用来将一个实体或者操作与另一个实体或操作区分开来，而不一定要求或者暗示这些实体或操作之间存在任何这种实际的关系或者顺序。而且，术语“包括”、“包含”或者其任何其他变体意在涵盖非排他性的包含，从而使得包括一系列要素的过程、方法、物品或者设备不仅包括那些要素，而且还包括没有明确列出的其他要素，或者是还包括为这种过程、方法、物品或者设备所固有的要素。

[0033] 尽管已经示出和描述了本发明的实施例，对于本领域的普通技术人员而言，可以理解在不脱离本发明的原理和精神的情况下可以对这些实施例进行多种变化、修改、替换和变型，本发明的范围由所附权利要求及其等同物限定。