



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103404571 A

(43) 申请公布日 2013. 11. 27

(21) 申请号 201310347641. X

(22) 申请日 2013. 08. 12

(71) 申请人 安徽省农业科学院农产品加工研究所

地址 230000 安徽省合肥市农科南路 40 号

(72) 发明人 程江华

(51) Int. Cl.

A21D 13/08 (2006. 01)

A21D 2/36 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种即食绿豆饼及其制作工艺

(57) 摘要

本发明涉及一种即食食品,具体是涉及一种即食绿豆饼及其制作工艺。即食绿豆饼由绿豆、淀粉、小麦粉、食盐、复合磷酸盐、单甘脂等原料制成。产品富含蛋白质,具有清热解毒、补益元气、解酒食功效等保健功能。既可以开袋即食,亦可以开水冲泡使用,符合现代快节奏的消费需求。携带、食用方便,是居家、旅游、休闲不可或缺的美食。即食绿豆饼的制作工艺,将绿豆清洗干净,置于温水中浸泡去绿豆皮,再使用磨浆机磨成绿豆浆;向绿豆浆中其它物料搅拌均匀;经过制饼机熟制,并加工成绿豆饼;冷冻干燥。制作方法最大限度保持了绿豆的功效成分,同时按照现代食品加工技术,保证了传统口味,又符合现代快速消费的消费观念和现代化工业大规模生产的要求。

1. 一种即食绿豆饼,其特征在于,包括以下重量份的原料:  
绿豆 70 ~ 90 份;淀粉 5 ~ 12 份;小麦粉 3 ~ 8 份;  
食盐 0.5 ~ 2 份;复合磷酸盐 0.1 ~ 0.25 份;单甘脂 0.1 ~ 0.2 份;  
瓜尔豆胶 0.1 ~ 0.5 份;山梨酸钾 0.05 ~ 0.1 份。
2. 根据权利要求 1 所述的即食绿豆饼,其特征在于,包括以下重量份的原料:  
绿豆 75 ~ 85 份;淀粉 8 ~ 10 份;小麦粉 5 ~ 6 份;  
食盐 0.5 ~ 1.5 份;复合磷酸盐 0.1 ~ 0.2 份;单甘脂 0.15 ~ 0.2 份;  
瓜尔豆胶 0.2 ~ 0.5 份;山梨酸钾 0.08 ~ 0.1 份。
3. 根据权利要求 1 或 2 所述的即食绿豆饼,其特征在于,还包括有 5 ~ 8 份的调味料包。
4. 一种如权利要求 3 所述的即食绿豆饼的制作工艺,其特征在于,步骤如下:
  - ①、磨浆  
将绿豆清洗干净,置于温水中浸泡去绿豆皮,再使用磨浆机磨成绿豆浆;
  - ②、调配  
向绿豆浆中添加淀粉、小麦粉、食盐、复合磷酸盐、单甘脂、瓜尔豆胶和山梨酸钾,搅拌均匀;
  - ③、熟制  
将②中调配好的物料经过制饼机熟制,并加工成绿豆饼;
  - ④、干制  
将③中加工的绿豆饼冷冻干燥。
5. 根据权利要求 4 所述的即食绿豆饼的制作工艺,其特征在于,所述步骤①中温水与绿豆的重量比为 1 : 4,温水的温度为 40 ~ 50℃。
6. 根据权利要求 5 所述的即食绿豆饼的制作工艺,其特征在于,所述步骤①中浸泡时间为 4 ~ 6h。
7. 根据权利要求 4 所述的即食绿豆饼的制作工艺,其特征在于,所述步骤③中绿豆饼的直径为 2cm,厚度为 0.2cm。
8. 根据权利要求 4 所述的即食绿豆饼的制作工艺,其特征在于,所述步骤④中冷冻干燥的时间为 6 ~ 8h。
9. 根据权利要求 4 ~ 8 任一项所述的即食绿豆饼的制作工艺,其特征在于,还包括有包装的步骤:将冷冻干燥后的绿豆饼、调味料包进行包装,即得成品。

## 一种即食绿豆饼及其制作工艺

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种即食食品,具体是涉及一种即食绿豆饼及其制作工艺。

### 背景技术

[0002] 目前即食休闲食品发展迅猛,休闲类食品因其方便、快捷、种类多样、口感怡人而备受我国的消费者特别是年轻人和儿童的青睐。休闲食品的原料大多是含有较多的淀粉类、油脂类、矿物质类和蛋白质类营养素,实际上蛋白质类即食休闲食品的种类还是比较少的,而以绿豆为主要成分的休闲食品更是少之又少。

[0003] 目前市场上具有鲜明特色的绿豆食品就是绿豆糕点,绿豆汤等,加工产品形式单一,产品少。由于绿豆不论在营养还是保健方面,在日常生活中都具有广泛的应用,所以绿豆食品的开发必将具有良好的前景。

### 发明内容

[0004] 本发明的目的之一是提供一种食用美味、方便、符合消费习惯、具有一定清热解毒、补益元气、解酒食功效作用的即食绿豆饼。

[0005] 为了实现该目的,本发明所采用的技术方案为:一种即食绿豆饼,包括以下重量份的原料:

[0006] 绿豆 70 ~ 90 份;淀粉 5 ~ 12 份;小麦粉 3 ~ 8 份;

[0007] 食盐 0.5 ~ 2 份;复合磷酸盐 0.1 ~ 0.25 份;单甘脂 0.1 ~ 0.2 份;

[0008] 瓜尔豆胶 0.1 ~ 0.5 份;山梨酸钾 0.05 ~ 0.1 份。

[0009] 优选的,该即食绿豆饼包括以下重量份的原料:

[0010] 绿豆 75 ~ 85 份;淀粉 8 ~ 10 份;小麦粉 5 ~ 6 份;

[0011] 食盐 0.5 ~ 1.5 份;复合磷酸盐 0.1 ~ 0.2 份;单甘脂 0.15 ~ 0.2 份;

[0012] 瓜尔豆胶 0.2 ~ 0.5 份;山梨酸钾 0.08 ~ 0.1 份。

[0013] 进一步的,还包括有 5 ~ 8 份的调味料包。

[0014] 本发明的即食绿豆饼,产品富含蛋白质,具有清热解毒、补益元气、解酒食功效等保健功能。既可以开袋即食,亦可以开水冲泡使用,符合现代快节奏的消费需求以及消费习惯。携带、食用方便,是居家、旅游、休闲不可或缺的美食。

[0015] 作为本发明的另一目的,本发明提供了一种即食绿豆饼的制作工艺,步骤如下:

[0016] ①、磨浆

[0017] 将绿豆清洗干净,置于温水中浸泡去绿豆皮,再使用磨浆机磨成绿豆浆;

[0018] ②、调配

[0019] 向绿豆浆中添加淀粉、小麦粉、食盐、复合磷酸盐、单甘脂、瓜尔豆胶和山梨酸钾,搅拌均匀;

[0020] ③、熟制

[0021] 将②中调配好的物料经过制饼机熟制,并加工成绿豆饼;

[0022] ④、干制

[0023] 将③中加工的绿豆饼冷冻干燥。

[0024] 优选的,所述步骤①中温水与绿豆的重量比为 1 : 4,温水的温度为 40 ~ 50℃。

[0025] 优选的,所述步骤①中浸泡时间为 4 ~ 6h。

[0026] 优选的,所述步骤③中绿豆饼的直径为 2cm,厚度为 0.2cm。

[0027] 优选的,所述步骤④中冷冻干燥的时间为 6 ~ 8h。

[0028] 较为完善的是,还包括有包装的步骤:将冷冻干燥后的绿豆饼、调味料包进行包装,即得成品。

[0029] 本发明的即食绿豆饼的制作工艺,最大限度保持了绿豆的功效成分,同时按照现代食品加工技术,保证了传统口味,又符合现代快速消费的消费观念和现代化工业大规模生产的要求。

### 具体实施方式

[0030] 以下结合实施例对本发明作进一步的说明,需要说明的是,各种原料均为市售食品级,或者依现有技术制备而得。

[0031] 实施例 1

[0032] 麻辣味即食绿豆饼,包括以下原料:

[0033] 绿豆 80g ;淀粉 11g ;小麦粉 5.5g ;食盐 1g ;复合磷酸盐 0.15g ;单甘脂 0.175g ;瓜尔豆胶 0.35g ;山梨酸钾 0.09g ;麻辣味调味料包 6.5g。

[0034] 制作工艺步骤如下:

[0035] ①、磨浆

[0036] 将绿豆清洗干净,置于温水中浸泡去绿豆皮,温水与绿豆的重量比为 1 : 4,温水的温度为 45℃,浸泡时间为 5h,再使用磨浆机磨成绿豆浆;

[0037] ②、调配

[0038] 按上述配比,向绿豆浆中添加淀粉、小麦粉、食盐、复合磷酸盐、单甘脂、瓜尔豆胶和山梨酸钾,搅拌均匀;

[0039] ③、熟制

[0040] 将②中调配好的物料经过制饼机熟制七分熟,并加工成直径为 2cm、厚度为 0.2cm 的圆形绿豆饼;

[0041] ④、干制

[0042] 将③中加工的绿豆饼进行冷冻,然后在冷冻干燥箱中进行冷冻干燥 7h。

[0043] ⑤、包装

[0044] 将冷冻干燥后的绿豆饼、麻辣味调味料包进行包装,即得成品。

[0045] 食用方法为拆开包装后用开水冲泡食用。

[0046] 实施例 2

[0047] 香甜味即食绿豆饼,包括以下原料:

[0048] 绿豆 75g ;淀粉 5g ;小麦粉 3g ;食盐 0.5g ;复合磷酸盐 0.1g ;单甘脂 0.1g ;瓜尔豆胶 0.4g ;山梨酸钾 0.05g ;香甜味调味料包 8g。

[0049] 制作工艺步骤如下:

[0050] ①、磨浆

[0051] 将绿豆清洗干净,置于温水中浸泡去绿豆皮,温水与绿豆的重量比为 1 : 4,温水的温度为 40℃,浸泡时间为 6h,再使用磨浆机磨成绿豆浆;

[0052] ②、调配

[0053] 按上述配比,向绿豆浆中添加淀粉、小麦粉、食盐、复合磷酸盐、单甘脂、瓜尔豆胶和山梨酸钾,搅拌均匀;

[0054] ③、熟制

[0055] 将②中调配好的物料经过制饼机熟制七分熟,并加工成直径为 2cm、厚度为 0.2cm 的圆形绿豆饼;

[0056] ④、干制

[0057] 将③中加工的绿豆饼进行冷冻,然后在冷冻干燥箱中进行冷冻干燥 7.5h。

[0058] ⑤、包装

[0059] 将冷冻干燥后的绿豆饼、香甜味调味料包进行包装,即得成品。

[0060] 食用方法为拆开包装后用开水冲泡食用。

[0061] 实施例 3

[0062] 芥末味即食绿豆饼,包括以下原料:

[0063] 绿豆 90g ;淀粉 10g ;小麦粉 6g ;食盐 1.5g ;复合磷酸盐 0.2g ;单甘脂 0.15g ;瓜尔豆胶 0.5g ;山梨酸钾 0.08g ;芥末味调味料包 5g。

[0064] 制作工艺步骤如下:

[0065] ①、磨浆

[0066] 将绿豆清洗干净,置于温水中浸泡去绿豆皮,温水与绿豆的重量比为 1 : 4,温水的温度为 43℃,浸泡时间为 5.5h,再使用磨浆机磨成绿豆浆;

[0067] ②、调配

[0068] 按上述配比,向绿豆浆中添加淀粉、小麦粉、食盐、复合磷酸盐、单甘脂、瓜尔豆胶和山梨酸钾,搅拌均匀;

[0069] ③、熟制

[0070] 将②中调配好的物料经过制饼机熟制七分熟,并加工成直径为 2cm、厚度为 0.2cm 的圆形绿豆饼;

[0071] ④、干制

[0072] 将③中加工的绿豆饼进行冷冻,然后在冷冻干燥箱中进行冷冻干燥 6h。

[0073] ⑤、包装

[0074] 将冷冻干燥后的绿豆饼、芥末味调味料包进行包装,即得成品。

[0075] 食用方法为拆开包装后用开水冲泡食用。

[0076] 实施例 4

[0077] 香辣味即食绿豆饼,包括以下原料:

[0078] 绿豆 85g ;淀粉 12g ;小麦粉 8g ;食盐 2g ;复合磷酸盐 0.25g ;单甘脂 0.2g ;瓜尔豆胶 0.2g ;山梨酸钾 0.1g ;香辣味调味料包 3g。

[0079] 制作工艺步骤如下:

[0080] ①、磨浆

[0081] 将绿豆清洗干净,置于温水中浸泡去绿豆皮,温水与绿豆的重量比为 1 : 4,温水的温度为 50℃,浸泡时间为 4h,再使用磨浆机磨成绿豆浆;

[0082] ②、调配

[0083] 按上述配比,向绿豆浆中添加淀粉、小麦粉、食盐、复合磷酸盐、单甘脂、瓜尔豆胶和山梨酸钾,搅拌均匀;

[0084] ③、熟制

[0085] 将②中调配好的物料经过制饼机熟制七分熟,并加工成直径为 2cm、厚度为 0.2cm 的圆形绿豆饼;

[0086] ④、干制

[0087] 将③中加工的绿豆饼进行冷冻,然后在冷冻干燥箱中进行冷冻干燥 6.5h。

[0088] ⑤、包装

[0089] 将冷冻干燥后的绿豆饼、香辣味调味料包进行包装,即得成品。

[0090] 食用方法为拆开包装后用开水冲泡食用。

[0091] 实施例 5

[0092] 海鲜味即食绿豆饼,包括以下原料:

[0093] 绿豆 70g ;淀粉 8g ;小麦粉 5g ;食盐 1.5g ;复合磷酸盐 0.12g ;单甘脂 0.12g ;瓜尔豆胶 0.1g ;山梨酸钾 0.06g ;海鲜味调味料包 7g。

[0094] 制作工艺步骤如下:

[0095] ①、磨浆

[0096] 将绿豆清洗干净,置于温水中浸泡去绿豆皮,温水与绿豆的重量比为 1 : 4,温水的温度为 48℃,浸泡时间为 4.5h,再使用磨浆机磨成绿豆浆;

[0097] ②、调配

[0098] 按上述配比,向绿豆浆中添加淀粉、小麦粉、食盐、复合磷酸盐、单甘脂、瓜尔豆胶和山梨酸钾,搅拌均匀;

[0099] ③、熟制

[0100] 将②中调配好的物料经过制饼机熟制七分熟,并加工成直径为 2cm、厚度为 0.2cm 的圆形绿豆饼;

[0101] ④、干制

[0102] 将③中加工的绿豆饼进行冷冻,然后在冷冻干燥箱中进行冷冻干燥 8h。

[0103] ⑤、包装

[0104] 将冷冻干燥后的绿豆饼、海鲜味调味料包进行包装,即得成品。

[0105] 食用方法为拆开包装后用开水冲泡食用。

[0106] 以上内容仅仅是对本发明构思所作的举例和说明,所属本技术领域的技术人员对所描述的具体实施例做各种各样的修改或补充或采用类似的方式替代,只要不偏离发明的构思或者超越本权利要求书所定义的范围,均应属于本发明的保护范围。