



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105325502 A

(43) 申请公布日 2016. 02. 17

(21) 申请号 201510813768. 5

(22) 申请日 2015. 11. 23

(71) 申请人 荣成恒顺海洋生物科技有限公司

地址 264300 山东省威海市荣成市寻山街道
办事处墩西张家村 18 号

(72) 发明人 吕洪涛 杨晶茹

(74) 专利代理机构 青岛高晓专利事务所 37104

代理人 张晓波

(51) Int. Cl.

A21D 13/06(2006. 01)

A21D 2/36(2006. 01)

A21D 2/18(2006. 01)

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种奇亚面包及制备方法

(57) 摘要

本发明提供了一种奇亚面包及制备方法,属于食品加工技术领域,所述奇亚面包包括以下质量分数的组分:奇亚粉 5-30 份、高筋粉 400-800 份、低筋粉 300-400 份、鲜牛奶 60-80 份、绵白糖 5-15 份,食盐 10-20 份、鸡蛋液 60-100 份、酵母 15-25 份、油脂 100-150 份、麦芽糖 5-10 份、水 400-500 份。所述制作方法包括以下步骤:原料预处理;制面团;发酵;做胚;烘焙;冷却;包装;成品。该奇亚面包及制备方法,少量使用糖、油脂,高血糖、高血脂、肥胖病人们也可食用,是一种健康的食品,且自身含有自然抗氧化物,不容易腐坏变质,其营养价值很高,不饱和脂肪酸含量丰富,还有美颜、抗疲劳、防癌抗癌的功效,是一种新型的集食用与保健于一体的全营养保健食品,便于携带,老少皆宜,供食用、保健一体的新型食品。

1. 一种奇亚面包,其特征在于:所述奇亚面包包括以下质量分数的组分:奇亚粉 5-30 份、高筋粉 400-800 份、低筋粉 300-400 份、鲜牛奶 60-80 份、绵白糖 5-15 份,食盐 10-20 份、鸡蛋液 60-100 份、酵母 15-25 份、油脂 100-150 份、麦芽糖 5-10 份、水 400-500 份。

2. 根据权利要求 1 所述的奇亚面包,其特征在于:所述奇亚面包包括以下质量分数的组分:奇亚粉 20 份、高筋粉 500 份、低筋粉 350 份、鲜牛奶 70 份、绵白糖 10 份,食盐 15 份、鸡蛋液 80 份、酵母 15 份、油脂 100 份、麦芽糖 8 份、水 450 份。

3. 一种根据权利要求 1 或 2 所述的奇亚面包的制备方法,其特征在于,包括如下工艺步骤:

S1:原料处理:将无霉变、无病虫害、无杂质的奇亚仔,水分含量在 8% 以下,净度在 99% 以上,清洗干净,用粉碎机粉碎,过 150-200 目筛,备用;

S2:制面团:步骤 S1 中粉碎后的奇亚粉 5-30 份、高筋粉 400-800 份、低筋粉 300-400 份、鲜牛奶 60-80 份、食盐 10-20 份、绵白糖 5-15 份,鸡蛋液 60-100 份、酵母 15-25 份、水 400-500 份一起放入料筒,慢速搅拌 10-15min,再加油脂 100-150 份,慢速搅拌 5-10min,接着快速搅拌,直至面团用力拉伸,面劲道,不易拉断即可停止搅拌;

S3:发酵:将活好的面团擀成长方形的面皮,再叠成三层,放入冷冻醒发箱中,取出面团后重复该步骤 2-3 次;

S4:做胚:将面团分割成大小为 10-20 份 / 个的面胚,擀成长方形或做成别的形状,放入醒发箱静置醒发;

S5:烘焙:将醒发面胚表面刷麦芽糖 5-10 份,置入烤箱中,至表面金黄色即可;

S6:冷却:将烘焙好的面包放入冷却间冷却至室温;

S7:包装:将冷却好的面包,用食品包装袋进行包装并储存;

S8:成品。

4. 根据权利要求 3 所述的一种奇亚面包的制备方法,其特征在于:所述步骤 S3 中冷冻醒发箱中的参数设置为:温度 I 25-30℃、时间 I 20-30min;温度 II -20- -18℃、时间 10-30min。

5. 根据权利要求 3 所述的一种奇亚面包的制备方法,其特征在于:所述步骤 S4 中醒发箱静置醒发的参数设置:温度 20-35℃、湿度 60-80%,时间 0.5-2h。

6. 根据权利要求 3 所述的一种奇亚面包的制备方法,其特征在于:所述步骤 S5 中烤箱参数设置为:温度 180℃ -220℃、时间 10-20min。

一种奇亚面包及制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域,具体为一种奇亚面包及制备方法。

背景技术

[0002] 目前,市场上销售的面包种类繁多,但为增加其货架期,保持面包的水分含量和松软,大量使用添加剂,这对面包的食用安全造成隐患。又因面包中大量使用糖、油脂等,在高血糖、高血脂、肥胖等富贵病影响下,人们开始追求健康饮食,在面包中添加膳食纤维、粗粮等用来改善面包的营养,但这些物质添加后,影响面包的口味和口感,不易被消费者接受。

[0003] 本发明利用奇亚富含 Omega-3、蛋白质、膳食纤维、矿物质这一特性,结合其它原料,制做成便于携带,老少皆宜的供食用、保健一体的新型面包食品。

发明内容

[0004] 本发明就是针对上述问题,提供了一种奇亚面包及制备方法,少量使用糖、油脂,高血糖、高血脂、肥胖病也可食用人们是一种健康的食品,且自身含有自然抗氧化物,不容易腐坏变质,其营养价值很高,不饱和脂肪酸含量丰富,还有美颜、抗疲劳、防癌抗癌的功效,是一种新型的集食用与保健于一体的全营养保健食品,便于携带,老少皆宜,供食用、保健一体的新型食品。

[0005] 为实现本发明的上述目的,本发明采用如下技术方案:一种奇亚面包,所述奇亚面包包括以下质量分数的组分:奇亚粉 5-30 份、高筋粉 400-800 份、低筋粉 300-400 份、鲜牛奶 60-80 份、绵白糖 5-15 份,食盐 10-20 份、鸡蛋液 60-100 份、酵母 15-25 份、油脂 100-150 份、麦芽糖 5-10 份、水 400-500 份。

[0006] 优选的,所述奇亚面包包括以下质量分数的组分:奇亚 20 份、高筋粉 500 份、低筋粉 350 份、鲜牛奶 70 份、绵白糖 10 份,食盐 15 份、鸡蛋液 80 份、酵母 15 份、油脂 100 份、麦芽糖 8 份、水 450 份。

[0007] 本发明还提供一种奇亚面包的制备方法,它包括如下步骤:

S1:原料处理:将无霉变、无病虫害、无杂质的奇亚仔,水分含量在 8% 以下,净度在 99% 以上,清洗干净,用粉碎机粉碎,过 150-200 目筛,备用;

S2:制面团:步骤 S1 中粉碎后的奇亚粉 5-30 份、高筋粉 400-800 份、低筋粉 300-400 份、鲜牛奶 60-80 份、食盐 10-20 份、绵白糖 5-15 份,鸡蛋液 60-100 份、酵母 15-25 份、水 400-500 份一起放入料筒,慢速搅拌 10-15min,再加油脂 100-150 份,慢速搅拌 5-10min,接着快速搅拌,直至面团用力拉伸,面劲道,不易拉断即可停止搅拌;

S3:发酵:将骤 S2 中活好的面团擀成长方形的面皮,再叠成三层,放入冷冻醒发箱中,取出面团后重复该步骤 2-3 次;

S4:做胚:将骤 S3 中面团分割成大小为 10-20 份/个的面胚,擀成长方形或做成别的形状,放入醒发箱静置醒发;

S5:烘焙:将骤 S4 中醒发面胚表面刷麦芽糖 5-10 份,置入烤箱中,至表面金黄色即可;

S6 :冷却 :将骤 S5 中烘焙好的面包放入冷却间冷却至室温 ;

S7 :包装 :将骤 S6 中冷却好的面包,用食品包装袋进行包装并储存 ;

S8 :成品。

[0008] 优选的,所述步骤 S3 中冷冻醒发箱中的参数设置为:温度 I 25-30℃、时间 I 20-30min ;温度 II -20- -18℃、时间 10-30min。

[0009] 优选的,所述步骤 S4 中醒发箱静置醒发的参数设置:温度 20-35℃、湿度 60-80%,时间 0.5-2h。

[0010] 优选的,所述步骤 S5 中烤箱参数设置为:温度 180℃ -220℃、时间 10-20min。

[0011] 本发明的有益效果是:少量使用糖、油脂,高血糖、高血脂、肥胖病也可食用人们是一种健康的食品,且自身含有自然抗氧化物,不容易腐坏变质,其营养价值很高,不饱和脂肪酸含量丰富,还有美颜、抗疲劳、防癌抗癌的功效,是一种新型的集食用与保健于一体的全营养保健食品,便于携带,老少皆宜,供食用、保健一体的新型食品。

具体实施方式

[0012] 以下以具体实施例作进一步描述,但本发明不局限于这些实施例。

[0013] 实施例 1

一种奇亚面包,所述奇亚面包包括以下质量分数的组分:奇亚粉 20 份、高筋粉 500 份、低筋粉 350 份、鲜牛奶 70 份、绵白糖 10 份,食盐 15 份、鸡蛋液 80 份、酵母 15 份、油脂 100 份、麦芽糖 8 份、水 450 份。

[0014] 本发明还提供一种奇亚面包及制备方法,它包括以下步骤:

S1 :原料处理 :将无霉变、无病虫害、无杂质的奇亚仔,水分含量在 8% 以下,净度在 99% 以上,清洗干净,用粉碎机粉碎,过 150-200 目筛,备用。

[0015] S2 :制面团 :步骤 S1 中粉碎后的奇亚粉 20 份、高筋粉 500 份、低筋粉 350 份、鲜牛奶 70 份、食盐 15 份、绵白糖 10 份,鸡蛋 80 份、酵母 15 份、水 450 份一起放入料筒,慢速搅拌 10-15min,再加油脂 100 份,慢速搅拌 5-10min,接着快速搅拌,直至面团用力拉伸,面劲道,不易拉断即可停止搅拌。

[0016] S3 :发酵 :将活好的面团擀成长方形的面皮,再叠成三层,放入冷冻醒发箱中,取出面团后重复该步骤 2-3 次,冷冻醒发箱中的参数设置为:温度 I 25-30℃、时间 I 20-30min ;温度 II -20- -18℃、时间 10-30min。

[0017] S4 :做胚 :将面团分割成大小为 10-20 份 / 个的面胚,擀成长方形或做成别的形状,放入醒发箱静置醒发,醒发箱静置醒发的参数设置:温度 20-35℃、湿度 60-80%,时间 0.5-2h。

[0018] S5 :烘焙 :将醒发面胚表面刷麦芽糖 5-10 份,置入烤箱中,至表面金黄色即可,烤箱参数设置为:温度 180℃ -220℃、时间 10-20min。

[0019] S6 :冷却 :将烘焙好的面包放入冷却间冷却至室温。

[0020] S7 :包装 :将冷却好的面包,用食品包装袋进行包装并储存。

[0021] S8 :成品。

[0022] 实施例 2

一种奇亚面包,所述奇亚面包包括以下质量分数的组分:奇亚粉 25 份、高筋粉 520 份、

低筋粉 360 份、鲜牛奶 75 份、绵白糖 10 份、食盐 15 份、鸡蛋液 80 份、酵母 15 份、油脂 100 份、麦芽糖 8 份、水 400 份。

[0023] 本发明还提供一种奇亚面包及制备方法,它包括以下步骤:

S1:原料处理:将无霉变、无病虫害、无杂质的奇亚仔,水分含量在 8% 以下,净度在 99% 以上,清洗干净,用粉碎机粉碎,过 150-200 目筛,备用。

[0024] S2:制面团:步骤 S1 中粉碎后的奇亚粉 25 份、高筋粉 520 份、低筋粉 360 份、鲜牛奶 75 份、食盐 15 份、绵白糖 10 份,鸡蛋液 80 份、酵母 15 份、水 400 份一起放入料筒,慢速搅拌 10-15min,再加油脂 100 份,慢速搅拌 5-10min,接着快速搅拌,直至面团用力拉伸,面劲道,不易拉断即可停止搅拌。

[0025] S3:发酵:将活好的面团擀成长方形的面皮,再叠成三层,放入冷冻醒发箱中,取出面团后重复该步骤 2-3 次,冷冻醒发箱中的参数设置为:温度 I 25-30℃、时间 I 20-30min;温度 II -20- -18℃、时间 10-30min。

[0026] S4:做胚:将面团分割成大小为 10-20 份 / 个的面胚,擀成长方形或做成别的形状,放入醒发箱静置醒发,醒发箱静置醒发的参数设置:温度 20-35℃、湿度 60-80%,时间 0.5-2h。

[0027] S5:烘焙:将醒发面胚表面刷麦芽糖 5-10 份,置入烤箱中,至表面金黄色即可,烤箱参数设置为:温度 180℃ -220℃、时间 10-20min。

[0028] S6:冷却:将烘焙好的面包放入冷却间冷却至室温。

[0029] S7:包装:将冷却好的面包,用食品包装袋进行包装并储存。

[0030] S8:成品。

[0031] 实施例 3

一种奇亚面包,所述奇亚面包包括以下质量分数的组分:奇亚粉 25 份、高筋粉 530 份、低筋粉 380 份、鲜牛奶 85 份、绵白糖 10 份,食盐 15 份、鸡蛋液 80 份、酵母 15 份、油脂 100 份、麦芽糖 8 份、水 420 份。

[0032] 本发明还提供一种奇亚面包及制备方法,它包括以下步骤:

S1:原料处理:将无霉变、无病虫害、无杂质的奇亚仔,水分含量在 8% 以下,净度在 99% 以上,清洗干净,用粉碎机粉碎,过 150-200 目筛,备用。

[0033] S2:制面团:步骤 S1 中粉碎后的奇亚粉 25 份、高筋粉 530 份、低筋粉 380 份、鲜牛奶 85 份、食盐 15 份、绵白糖 10 份,鸡蛋液 80 份、酵母 15 份、水 420 份一起放入料筒,慢速搅拌 10-15min,再加油脂 100 份,慢速搅拌 5-10min,接着快速搅拌,直至面团用力拉伸,面劲道,不易拉断即可停止搅拌。

[0034] S3:发酵:将活好的面团擀成长方形的面皮,再叠成三层,放入冷冻醒发箱中,取出面团后重复该步骤 2-3 次,冷冻醒发箱中的参数设置为:温度 I 25-30℃、时间 I 20-30min;温度 II -20- -18℃、时间 10-30min。

[0035] S4:做胚:将面团分割成大小为 10-20 份 / 个的面胚,擀成长方形或做成别的形状,放入醒发箱静置醒发,醒发箱静置醒发的参数设置:温度 20-35℃、湿度 60-80%,时间 0.5-2h。

[0036] S5:烘焙:将醒发面胚表面刷麦芽糖 5-10 份,置入烤箱中,至表面金黄色即可,烤箱参数设置为:温度 180℃ -220℃、时间 10-20min。

[0037] S6 :冷却 :将烘焙好的面包放入冷却间冷却至室温。

[0038] S7 :包装 :将冷却好的面包,用食品包装袋进行包装并储存。

[0039] S8 :成品。

[0040] 对于本领域技术人员而言,显然本发明不限于上述示范性实施例的细节,而且在不背离本发明的精神或基本特征的情况下,能够以其他的具体形式实现本发明。因此,无论从哪一点来看,均应将实施例看作是示范性的,而且是非限制性的,本发明的范围由所附权利要求而不是上述说明限定,因此旨在将落在权利要求的等同要件的含义和范围内的所有变化囊括在本发明内。

[0041] 以上所述,仅为本发明较佳的具体实施方式,但本发明的保护范围并不局限于此,任何熟悉本技术领域的技术人员在本发明揭露的技术范围内,根据本发明的技术方案及其发明构思加以等同替换或改变,都应涵盖在本发明的保护范围之内。