



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107616208 A

(43)申请公布日 2018.01.23

(21)申请号 201710777250.X

(22)申请日 2017.09.01

(71)申请人 合肥学院

地址 230601 安徽省合肥市经开区锦绣大道99号

(72)发明人 王储炎 朱昌保

(74)专利代理机构 上海骁象知识产权代理有限公司 31315

代理人 赵俊寅

(51)Int.Cl.

A21D 13/31(2017.01)

A21D 13/38(2017.01)

A21D 2/14(2006.01)

A21D 13/06(2017.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种蓝莓月饼及其制备方法

(57)摘要

本发明提供一种蓝莓月饼,月饼皮包括白砂糖、大豆油、蓝莓籽油、食用枧水、吉士粉、小麦粉制成,月饼馅料包括:蓝莓果渣、绿豆粉、淀粉、糯米粉、山药粉、白芸豆粉、白砂糖、蓝莓果汁、中药提取液制成;中药提取液包括:南瓜子、高良姜、大枣、百合、麦冬、大麦芽、枸杞制成;蓝莓月饼的制备方法,包括原料加工处理:蓝莓果的处理,将蓝莓果除杂、清洗、打浆,过滤分离制得果汁,将滤渣进一步分离出蓝莓果渣和蓝莓果籽;蓝莓果籽经炒制、压榨提取蓝莓籽油,备用;中药提取液的制备;制月饼皮和月饼馅;制月饼胚,定型,烘烤;包装,贴标、打码即得;本发明的蓝莓月饼,具有蓝莓口感,营养丰富,具有明显的营养保健功能。

1. 一种蓝莓月饼,包括月饼皮、月饼馅料,月饼皮完全覆盖包裹在月饼馅料的外周,其特征在于,所述月饼皮包括以下重量份组分制成:白砂糖5-7份、大豆油3-5份、蓝莓籽油0.5-1份、食用枧水0.2-0.3份、吉士粉1-1.5份、小麦粉60-70份;

所述月饼馅料包括以下重量份组分制成:蓝莓果渣25-30份、绿豆粉5-7份、淀粉3-5份、糯米粉6-8份、山药粉5-7份、白芸豆粉3-5份、白砂糖5-7份、蓝莓果汁1-3份,中药提取液1-3份;

所述中药提取液包括以下重量份组分制成:南瓜子8份、高良姜5份、大枣4份、百合4份、麦冬4份、大麦芽4份、枸杞5份。

2. 根据权利要求1所述的蓝莓月饼,其特征在于,所述月饼馅料占蓝莓月饼总重的50-60%。

3. 一种蓝莓月饼的制备方法,其特征在于,包括如下步骤:

(1) 原料加工处理:

蓝莓果的处理,将蓝莓果除杂、清洗、打浆,过滤分离制得果汁,将滤渣进一步分离出蓝莓果渣和蓝莓果籽;蓝莓果籽经炒制、压榨提取蓝莓籽油,备用;

中药提取液的制备,将南瓜子、高良姜、大枣、百合、麦冬、大麦芽、枸杞用中药材总量10倍量的水,沸水提取2次,合并滤液,滤液浓缩至中药材的加入量,得中药提取液;

(2) 制皮,制馅:

将白砂糖、食用枧水、吉士粉、小麦粉投入搅拌桶内搅拌均匀,加入大豆油、蓝莓籽油和适量的水,做成月饼皮面团静置备用;

将蓝莓果渣、绿豆粉、淀粉、糯米粉、山药粉、白芸豆粉、白砂糖、蓝莓果汁、中药提取液均匀混合,加适量的水,制成月饼馅料;

(3) 制月饼胚,定型:

将制备的月饼馅适量,用月饼皮面团包裹,放入模具;烘烤5-6分钟定型以后,从烤箱中拿出,放至温热,表面刷蛋液,再烤15-20分钟左右即可;

(4) 冷却,包装:自然冷却,放入脱氧剂,真空包装;

(5) 贴标、打码即得。

一种蓝莓月饼及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域,特别是一种蓝莓月饼及其制备方法。

背景技术

[0002] 月饼是久负盛名的中国传统小吃之一,中秋节节日食俗。月饼圆又圆,又是合家分吃,象征着团圆和睦。古代月饼被作为祭品于中秋节所食。据说中秋节吃月饼的习俗始于唐朝。北宋之时在宫廷内流行,后流传到民间,当时俗称“小饼”和“月团”。发展至明朝则成为全民共同买过的饮食习俗。月饼与各地饮食习俗相融合,又发展出广式、京式、苏式、潮式,滇式等月饼,被中国南北各地的人们所喜爱。

[0003] 蓝莓果实中含有丰富的营养成分,具有防止脑神经老化、保护视力、强心、抗癌、软化血管、增强人机体免疫等功能,营养成分高。

[0004] 其中,由于蓝莓富含花青素,具有活化视网膜功效,可以强化视力,防止眼球疲劳而备受瞩目。也是世界粮农组织推荐的五大健康水果之一。并且据美国、日本、欧洲科学家研究,经常食用蓝莓制品,还可明显地增强视力,消除眼睛疲劳。医学临床报告也显示,蓝莓中的花青素可以促进视网膜细胞中的视紫质再生,预防近视,增进视力。

[0005] 现在市场中将蓝莓做成主要月饼馅料的月饼不多见,开发蓝莓月饼,可以增加月饼的种类,丰富消费者的选择。

[0006]

发明内容

[0007] 本发明提供本发明的目的在于提供一种蓝莓月饼及其制备方法,在馅料和饼皮之中都添加了蓝莓成分,在月饼皮制作过程中添加了蓝莓籽油,所制成的月饼具有一定的保健功能,同时也丰富了市场的种类,给消费者提供一种与众不同的选择。

[0008]

为了实现上述目的,本发明提供以下技术方案:

一种蓝莓月饼,包括月饼皮、月饼馅料,月饼皮完全覆盖包裹在月饼馅料的外周,所述月饼皮包括以下重量份组分制成:白砂糖5-7份、大豆油3-5份、蓝莓籽油0.5-1份、食用枳水0.2-0.3份、吉士粉1-1.5份、小麦粉60-70份;

所述月饼馅料包括以下重量份组分制成:蓝莓果渣25-30份、绿豆粉5-7份、淀粉3-5份、糯米粉6-8份、山药粉5-7份、白芸豆粉3-5份、白砂糖5-7份、蓝莓果汁1-3份,中药提取液1-3份;

所述中药提取液包括以下重量份组分制成:南瓜子8份、高良姜5份、大枣4份、百合4份、麦冬4份、大麦芽4份、枸杞5份。

[0009] 在本发明的月饼馅料内含有蓝莓果渣和蓝莓果汁两部分,并不是以蓝莓果整体破碎加入进去,蓝莓果渣和果汁的加入比例更加符合月饼馅料制作的科学性。

[0010] 优选地,所述月饼馅料占蓝莓月饼总重的50-60%;可以保证蓝莓总成分在月饼中

的总比例将达到20%以上。

[0011] 一种蓝莓月饼的制备方法,包括如下步骤:

(1)原料加工处理:

蓝莓果的处理,将蓝莓果除杂、清洗、打浆,过滤分离制得果汁,将滤渣渣进一步分离出蓝莓果渣和蓝莓果籽;蓝莓果籽经炒制、压榨提取蓝莓籽油,备用;

中药提取液的制备,将南瓜子、高良姜、大枣、百合、麦冬、大麦芽、枸杞用中药材总量10倍量的水,沸水提取2次,合并滤液,滤液浓缩至中药材的加入量,得中药提取液;

(2)制皮,制馅:

将白砂糖、食用枳水、吉士粉、小麦粉投入搅拌桶内搅拌均匀,加入大豆油、蓝莓籽油和适量的水,做成月饼皮面团静置备用;

将蓝莓果渣、绿豆粉、淀粉、糯米粉、山药粉、白芸豆粉、白砂糖、蓝莓果汁、中药提取液均匀混合,加适量的水,制成月饼馅料;

(3)制月饼胚,定型:

将制备的月饼馅适量,用月饼皮面团包裹,放入模具;烘烤5-6分钟定型以后,从烤箱中拿出,放至温热,表面刷蛋液,再烤15-20分钟左右即可;

(4)冷却,包装:自然冷却,放入脱氧剂,真空包装;

(5)贴标、打码即得。

[0012] 本发明具有如下的有益效果:

1. 本发明的蓝莓月饼,具有蓝莓口感,营养丰富,具有明显的营养保健功能;实验研发的产品经检测内含花青素、亚麻酸、黄酮、白藜芦醇、多酚等成分;通过添加蓝莓籽,蓝莓籽油中共检出 13 种脂肪酸,碳原子数 14~ 20,其中不饱和脂肪酸6 种占87.12%,饱和脂肪酸7 种占11.75%,主要包括亚麻酸 23.30%、亚油酸37.09%、油酸26.54%、软脂酸7.09%和硬脂酸3.09%,不饱和脂肪酸中亚麻酸、亚油酸、油酸含量丰富,共占 86.93%,这些都是对人体健康特别重要的脂肪酸,其中亚麻酸、亚油酸是人体必需而自身不能合成的脂肪酸。亚油酸是人体合成前列腺素的主要物质,具有防止血栓形成,扩张血管的作用,还可以预防动脉粥样硬化、高血压和高胆固醇等疾病。亚麻酸是构成人体组织细胞的主要成分,可转化为人体必需的 DHA 和 EPA,它具有预防免疫力降低、健忘、疲劳、视力减退、动脉粥样硬化等作用。充分利用了蓝莓籽内丰富的不饱和脂肪酸,提高了产品的营养保健价值。

[0013] 2. 本发明的蓝莓月饼中含有一定量的中药提取液,可以增强食用者的效果功能,减轻食用者食用高热量的月饼带来的消化负担。

[0014]

具体实施例

[0015] 以下结合具体实施例对本发明作进一步说明:

中药提取液的制备:称取南瓜子8千克、高良姜5千克、大枣4千克、百合4千克、麦冬4千克、大麦芽4千克、枸杞5千克,用340千克的水提取,沸水提取2次,合并滤液,滤液浓缩至34千克,得中药提取液;

蓝莓果的处理:称取蓝莓果150千克,将蓝莓果除杂、清洗、打浆,过滤分离制得果汁,将滤渣渣进一步分离出蓝莓果渣和蓝莓果籽;蓝莓果籽经炒制、压榨提取蓝莓籽油,同时,购

买蓝莓籽油3千克,混合备用;

实施例1:

称取制备月饼皮的物料白砂糖5千克、大豆油5千克、蓝莓籽油0.5千克、食用枳水0.3千克、吉士粉1千克、小麦粉70千克;

称取制备月饼馅料的物料蓝莓果渣30千克、绿豆粉5千克、淀粉5千克、糯米粉6千克、山药粉5千克、白芸豆粉5千克、白砂糖5千克、蓝莓果汁1千克、中药提取液3千克;

制皮,制馅:

按照配方用料将制备月饼皮的物料投入搅拌桶内搅拌均匀,加入适量的水,做成月饼皮面团静置备用;

将蓝莓果汁、绿豆粉、淀粉、糯米粉、山药粉、白芸豆粉、白砂糖、中药提取液均匀混合,加适量的水,制成月饼馅料;

制月饼胚,定型:

取制备的月饼馅40克,用月饼皮面团60克包裹,放入模具;烘烤5-6分钟定型以后,从烤箱中拿出,放至温热,表面刷蛋液,再烤15-20分钟左右即可;

包装,贴标、打码即得。

[0016] 实施例2:

称取制备月饼皮的物料白砂糖6千克、大豆油4千克、蓝莓籽油0.8千克、食用枳水0.25千克、吉士粉1.2千克、小麦粉65千克;

称取制备月饼馅料的物料蓝莓果渣28千克、绿豆粉6千克、淀粉4千克、糯米粉7千克、山药粉6千克、白芸豆粉4千克、白砂糖6千克、蓝莓果汁2千克、中药提取液2千克

制皮,制馅:

按照配方用料将制备月饼皮的物料投入搅拌桶内搅拌均匀,加入适量的水,做成月饼皮面团静置备用;

将蓝莓果汁、绿豆粉、淀粉、糯米粉、山药粉、白芸豆粉、白砂糖、中药提取液均匀混合,加适量的水,制成月饼馅料;

制月饼胚,定型:

取制备的月饼馅50克,用月饼皮面团50克包裹,放入模具;烘烤5-6分钟定型以后,从烤箱中拿出,放至温热,表面刷蛋液,再烤15-20分钟左右即可;

包装,贴标、打码即得。

[0017] 实施例3:

称取制备月饼皮的物料白砂糖7千克、大豆油3-5千克、蓝莓籽油1千克、食用枳水0.2-0.3千克、吉士粉1-1.5千克、小麦粉60千克;

称取制备月饼馅料的物料蓝莓果渣25千克、绿豆粉7千克、淀粉3千克、糯米粉8千克、山药粉7千克、白芸豆粉3千克、白砂糖7千克、蓝莓果汁3千克、中药提取液1千克。

[0018] 制皮,制馅:

按照配方用料将制备月饼皮的物料投入搅拌桶内搅拌均匀,加入适量的水,做成月饼皮面团静置备用;

将蓝莓果汁、绿豆粉、淀粉、糯米粉、山药粉、白芸豆粉、白砂糖、中药提取液均匀混合,加适量的水,制成月饼馅料;

制月饼胚,定型:

取制备的月饼馅60克,用月饼皮面团40克包裹,放入模具;烘烤5-6分钟定型以后,从烤箱中拿出,放至温热,表面刷蛋液,再烤15-20分钟左右即可;

包装,贴标、打码即得。