



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103156136 A

(43) 申请公布日 2013.06.19

(21) 申请号 201110430672.2

(22) 申请日 2011.12.19

(71) 申请人 李健

地址 730030 甘肃省兰州市城关区伏龙坪后街 101 号

(72) 发明人 李健

(51) Int. Cl.

A23L 1/212 (2006.01)

A23P 1/06 (2006.01)

A23L 1/29 (2006.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种百合粉的制作方法

(57) 摘要

本发明公开一种百合粉的制作方法,涉及一种粉剂的制作方法,属于食品保健领域。该方法将百合在不高于 100℃ 的温度下以热风烘干至含水量为 6 ~ 7%,然后风冷却至 40℃ 以下;然后将经破瓣和清洗后的百合瓣用水浸泡,浸泡后的百合瓣在 80 ~ 85℃ 热烫 5 ~ 60s,并迅速冷却至 40℃ 以下,加水将百合瓣粗粉碎成百合浆并置于煮浆罐中,加入配料进行煮浆,煮至 100℃ 沸腾后匀质;匀质后的百合浆进行喷雾干燥,喷雾塔的进风温度 120 ~ 150℃,排风温度不高于 70℃,收集喷雾产物并过 20 目筛,冷却后包装得成品。具有较好速溶性和流动性,同时强化了产品营养成分,并是产品具有较长的保质期。

1. 一种百合粉的制作方法,包括对百合进行筛选、烘干、破瓣、清洗等前处理,其特征在于:将百合在不高于 100℃ 的温度下以热风烘干至含水量为 6 ~ 7%,然后风冷却至 40℃ 以下;然后将经破瓣和清洗后的百合瓣用水浸泡,浸泡后的百合瓣在 80 ~ 85℃ 热烫 5 ~ 60s,并迅速冷却至 40℃ 以下,加水将百合瓣粗粉碎成百合浆并置于煮浆罐中,加入配料进行煮浆,煮至 100℃ 沸腾后匀质;匀质后的百合浆进行喷雾干燥,喷雾塔的进风温度 120 ~ 150℃,排风温度不高于 70℃,收集喷雾产物并过 20 目筛,冷却后包装得成品。

2. 如权利要求 1 所述一种百合粉的制作方法,其特征在于:百合在 100℃ 下烘干,优选为 90℃。

3. 如权利要求 1 所述一种百合粉的制作方法,其特征在于:百合瓣进行烫热温度为 80 ~ 85℃,时间 5 ~ 60s。

## 一种百合粉的制作方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种粉剂的制作方法,属于食品保健领域,具体地说是一种百合粉的制作方法。

### 背景技术

[0002] 百合粉,是一种营养丰富的夏令冷饮,有开胃生津、消烦止渴的功能,老人、病人、小孩皆宜,市场上很畅销。百合粉是从野生或人工栽培的百合鳞茎中加工提取的,其地下鳞茎含淀粉量 70%以上;这种淀粉属于比较有名的冷饮。《本草纲目》记载:百合有清热、宁心、安神的作用,降火气,驱百合花阴毒,润肺止咳,是夏天不可多得的调养佳品。特别针对长期在太阳底下工作,以及更年期容易烦躁的人群,健康者不定期食用,还可起到调理肠胃,美容养颜的功效。该产品的传统制作方法的主要过程包括百合的筛选烘干、破瓣、碱液浸泡、热烫、粗粉碎、配料煮浆、低压及高压均质和喷雾干燥。其中碱液浸泡是指用 0.2 ~ 0.5% 的  $\text{NHCO}_3$  溶液浸泡 12 ~ 16h,而后用 80 ~ 85℃ 的热水浸烫,目的是使百合脱涩和除腥,但此过程由于使用了碱,同时也使百合中的碱可溶性固形物损失较多,营养成分在一定程度上被破坏;而烫百合时间要求 2 ~ 4min,更加深入的研究结果表明,烫百合的时间过长,使百合中的蛋白质发生变性,影响百合原料的利用率及产品的溶解度。

[0003] 在一定范围内,因为浆料中固形物含量越低,离心喷雾干燥产物的颗粒越细,速溶性越差,具有一定流动性的百合浆可达到的最高浓度是 16% 左右,浓度再高,则流动性很差,所以使喷出的产物有较好的速溶性,无法适用于纯百合粉的制造。

### 发明内容

[0004] 本发明旨在提供一种百合粉的制作方法,该方法制出的百合粉具有较好速溶性和流动性,同时强化了产品营养成分,并是产品具有较长的保质期。

[0005] 为实现上述目的,本发明所述一种百合粉的制作方法,包括对百合进行筛选、烘干、破瓣、清洗等前处理,其特征在于:将百合在不高于 100℃ 的温度下以热风烘干至含水量为 6 ~ 7%,然后风冷却至 40℃ 以下;然后将经破瓣和清洗后的百合瓣用水浸泡,浸泡后的百合瓣在 80 ~ 85℃ 热烫 5 ~ 60s,并迅速冷却至 40℃ 以下,加水将百合瓣粗粉碎成百合浆并置于煮浆罐中,加入配料进行煮浆,煮至 100℃ 沸腾后匀质;匀质后的百合浆进行喷雾干燥,喷雾塔的进风温度 120 ~ 150℃,排风温度不高于 70℃,收集喷雾产物并过 20 目筛,冷却后包装得成品。

[0006] 所述百合在 100℃ 下烘干,烘干温度过高,会使百合过热产生蛋白质变性,导致最终产品溶解度降低,所以烘干温度最好不超过 70℃,烘干时间视百合的含水量而定,一般百合原料含水量为 60 ~ 80%,70℃ 下烘干 6 小时,可降至 6 ~ 7%。

[0007] 百合瓣在浸泡后进行烫热,要求在 80 ~ 85℃ 时烫热 5 ~ 60s,烫百合的目的是为了钝化百合中的氧化酶,避免产品在保存期间因氧化酶而产生腐败味,热烫时间不宜过长,否则会引起百合中的蛋白质发产生变性,使最终产品的溶解度降低,所最好是 30 ~ 45s。

[0008] 本发明所述一种百合粉的制作方法,其有益效果在于:以水泡百合,避免百合中碱可溶性固形物的损失,最大可能地保留百合中的营养成分,提高百合原料的出品率;缩短烫百合时间,避免蛋白质的受热变性,提高了原料的出品率和产品的溶解度,混加碘盐,进一步提高喷雾产物的速溶性。

### 具体实施方式

[0009] 以下实施例为本发明作进一步阐述。

[0010] 实施例 1

[0011] 1. 将 100g 百合在 90℃ 的温度下以热风烘干 6h 至含水量为 6 ~ 7%, 然后风冷却至 40℃ 以下;

[0012] 2. 然后将经破瓣和清洗后的百合瓣用水浸泡, 浸泡后的百合瓣在 80℃ 热烫 20s, 并迅速冷却至 40℃, 加水将百合瓣粗粉碎成百合浆并置于煮浆罐中, 加入配料进行煮浆, 煮至 100℃ 沸腾后匀质;

[0013] 3. 匀质后的百合浆进行喷雾干燥, 喷雾塔的进风温度 120℃, 排风温度不高于 70℃, 收集喷雾产物并过 20 目筛, 冷却后包装得成品。