



## (12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105146270 A

(43) 申请公布日 2015. 12. 16

(21) 申请号 201510575177. 9

(22) 申请日 2015. 09. 11

(71) 申请人 颍上县天好食品有限公司

地址 236200 安徽省阜阳市颍上县耿棚镇工业园区

(72) 发明人 孙友亮

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理有限公司 34112

代理人 方峥

(51) Int. Cl.

A23L 1/09(2006. 01)

A23L 1/212(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种椰香营养保鲜紫薯粉丝

(57) 摘要

一种椰香营养保鲜紫薯粉丝,由以下重量份原料制成:紫薯全粉 440-450、紫薯淀粉 70-80、大豆淀粉 30-40、椰果 70-80、百香果 30-40、葡萄酒糟 15-20、油菜花粉 4-5等;本发明的保鲜粉丝,比传统粉丝食用更佳方便快捷,口感更爽滑细腻,利用乳酸和水浴灭菌,能达到很好的灭菌效果,干净卫生;传统粉丝基本上采用明矾来增加粉丝的韧性,而明矾对人的脑部生长发育有不良影响,本发明用蜡质马铃薯淀粉代替明矾,避免了这样不良影响;添加椰果、百香果,含丰富的维生素,益气润颜,及陈皮、鸡内金、麦芽、丁香、蔓荆子等提取物的添加,有助消化、抑制金黄色葡萄球菌和真菌,抗氧化等作用。

1. 一种椰香营养保鲜紫薯粉丝,其特征在于,由以下重量份原料制成:紫薯全粉 440-450、紫薯淀粉 70-80、大豆淀粉 30-40、椰果 70-80、百香果 30-40、葡萄酒酒糟 15-20、油菜花粉 4-5、陈皮 6-7、鸡内金 6-7、麦芽 4-5、丁香 3-4、蔓荆子 1-2、百里香 1-2、1.50% 乳酸适量、蜡质马铃薯淀粉 5-10、水适量。

2. 如权利要求 1 所述的一种椰香营养保鲜紫薯粉丝的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1) 将椰果洗净,取其果肉果汁,百香果洗净,取其果肉,同时放入打浆机中打浆,将浆液放入容器中,加入葡萄酒酒糟,发酵 5-7 天,过滤,滤液待用;

(2) 将陈皮、鸡内金、麦芽、丁香、蔓荆子、百里香用 5-10 倍量的水加热提取,反复提取两次,将两次所得滤液合并,加热浓缩,得浓缩液待用;

(3) 将紫薯淀粉、大豆淀粉倒入锅中,加入一倍量的温水,搅拌均匀后,加入 8-9 倍量的沸水,充分搅拌,制成透明的芡糊,待用;

(4) 将紫薯全粉、油菜花粉、步骤 1 中的滤液、步骤 2 中的浓缩液、蜡质马铃薯淀粉混合倒入芡糊中,加入适量的水,充分搅拌,制成粉团,将粉团放入制粉丝机中制成粉丝,在 98-100℃ 条件下熟化 6-9s,冷却后,放入 1.50% 乳酸中浸泡 5-6min,取出粉丝,密封包装后,在 100℃ 的水浴中灭菌 5min,在 3-4℃ 条件下冷藏 3-4 小时取出,在 -8℃—-9℃ 条件下冷冻 7-8 小时后解冻即可。

## 一种椰香营养保鲜紫薯粉丝

[0001]

### 技术领域

[0002] 本发明涉及紫薯制品,尤其涉及一种椰香营养保鲜紫薯粉丝及其制备方法。

### 背景技术

[0003] 紫薯富含花青素、硒和铁,能够防癌抗癌,是人体抗疲劳、抗衰老补血的必要元素,还能够清楚人体自由基,增强免疫力,紫薯能够制成各种副食品,口感好,市面上所售的紫薯制品品种不多见,不能够满足人们多紫薯这种营养食品的需求。

### 发明内容

[0004] 本发明克服了现有技术不足,提供了一种椰香营养保鲜紫薯粉丝。

[0005] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种椰香营养保鲜紫薯粉丝,由以下重量份原料制成:紫薯全粉 440-450、紫薯淀粉 70-80、大豆淀粉 30-40、椰果 70-80、百香果 30-40、葡萄酒酒糟 15-20、油菜花粉 4-5、陈皮 6-7、鸡内金 6-7、麦芽 4-5、丁香 3-4、蔓荆子 1-2、百里香 1-2、1.50% 乳酸适量、蜡质马铃薯淀粉 5-10、水适量。

[0006] 一种椰香营养保鲜紫薯粉丝的制备方法,包括以下步骤:

(1) 将椰果洗净,取其果肉果汁,百香果洗净,取其果肉,同时放入打浆机中打浆,将浆液放入容器中,加入葡萄酒酒糟,发酵 5-7 天,过滤,滤液待用;

(2) 将陈皮、鸡内金、麦芽、丁香、蔓荆子、百里香用 5-10 倍量的水加热提取,反复提取两次,将两次所得滤液合并,加热浓缩,得浓缩液待用;

(3) 将紫薯淀粉、大豆淀粉倒入锅中,加入一倍量的温水,搅拌均匀后,加入 8-9 倍量的沸水,充分搅拌,制成透明的芡糊,待用;

(4) 将紫薯全粉、油菜花粉、步骤 1 中的滤液、步骤 2 中的浓缩液、蜡质马铃薯淀粉混合倒入芡糊中,加入适量的水,充分搅拌,制成粉团,将粉团放入制粉丝机中制成粉丝,在 98-100℃ 条件下熟化 6-9s,冷却后,放入 1.50% 乳酸中浸泡 5-6min,取出粉丝,密封包装后,在 100℃ 的水浴中灭菌 5min,在 3-4℃ 条件下冷藏 3-4 小时取出,在 -8℃—-9℃ 条件下冷冻 7-8 小时后解冻即可。

[0007] 与现有技术相比,本发明的优点是:

本发明的保鲜粉丝,比传统粉丝食用更佳方便快捷,口感更爽滑细腻,利用乳酸和水浴灭菌,能达到很好的灭菌效果,干净卫生;传统粉丝基本上采用明矾来增加粉丝的韧性,而明矾对人的脑部生长发育有不良影响,本发明用蜡质马铃薯淀粉代替明矾,避免了这样不良影响;添加椰果、百香果,含丰富的维生素,益气润颜,及陈皮、鸡内金、麦芽、丁香、蔓荆子等提取物的添加,有助消化、抑制金黄色葡萄球菌和真菌,抗氧化等作用。

## 具体实施方式

[0008] 下面结合实施例对本发明作进一步详细描述：

实施例：

一种椰香营养保鲜紫薯粉丝，由以下重量份(Kg)原料制成：紫薯全粉 440、紫薯淀粉 70、大豆淀粉 30、椰果 70、百香果 30、葡萄酒酒糟 15、油菜花粉 4、陈皮 6、鸡内金 6、麦芽 4、丁香 3、蔓荆子 1、百里香 1、1.50% 乳酸适量、蜡质马铃薯淀粉 5、水适量。

[0009] 一种椰香营养保鲜紫薯粉丝的制备方法，包括以下步骤：

(1) 将椰果洗净，取其果肉果汁，百香果洗净，取其果肉，同时放入打浆机中打浆，将浆液放入容器中，加入葡萄酒酒糟，发酵 5 天，过滤，滤液待用；

(2) 将陈皮、鸡内金、麦芽、丁香、蔓荆子、百里香用 5 倍量的水加热提取，反复提取两次，将两次所得滤液合并，加热浓缩，得浓缩液待用；

(3) 将紫薯淀粉、大豆淀粉倒入锅中，加入一倍量的温水，搅拌均匀后，加入 8 倍量的沸水，充分搅拌，制成透明的芡糊，待用；

(4) 将紫薯全粉、油菜花粉、步骤 1 中的滤液、步骤 2 中的浓缩液、蜡质马铃薯淀粉混合倒入芡糊中，加入适量的水，充分搅拌，制成粉团，将粉团放入制粉丝机中制成粉丝，在 98℃ 条件下熟化 6s，冷却后，放入 1.50% 乳酸中浸泡 5min，取出粉丝，密封包装后，在 100℃ 的水浴中灭菌 5min，在 3℃ 条件下冷藏 3 小时取出，在 -8℃ 条件下冷冻 7 小时后解冻即可。