



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 105707777 A

(43)申请公布日 2016.06.29

(21)申请号 201610114062.4

(22)申请日 2016.03.01

(71)申请人 厦门天辅星食品有限公司

地址 361000 福建省厦门市思明区莲前西路877号2楼

(72)发明人 吕学文

(74)专利代理机构 北京风雅颂专利代理有限公司 11403

代理人 王安娜

(51)Int.Cl.

A23L 19/10(2016.01)

A23L 29/30(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

番薯圆及其制作工艺

(57)摘要

番薯圆及其制作工艺。本发明公开一种番薯圆，包括如下重量配比的组分：番薯50%-70%，木薯淀粉25%-30%，白砂糖2%-8%以及余量的水。该番薯圆的制作工艺包括如下步骤：1)将新鲜的番薯去皮、洗净；2)将洗净后的番薯放入蒸笼蒸至全熟；3)将蒸熟后的番薯在常温下进行冷却；4)将冷却后的番薯与木薯淀粉、白砂糖及水一并放入混合斗内进行搅拌均匀，直至成泥状，从而得到番薯泥；5)采用螺杆挤压机将番薯泥压制挤出，使得番薯泥形成细长的番薯泥条，同时在番薯泥条上均匀地撒上木薯淀粉，而后再将番薯泥条切粒成圆状，从而得到番薯圆；6)将番薯圆按规格进行包装、速冻。本发明的番薯圆采用天然的食材配制而成，其不添加任何食品添加剂，人们吃得更加放心、健康。

1. 番薯圆，其特征在于：包括如下重量配比的组分：番薯50%-70%，木薯淀粉25%-30%，白砂糖2%-8%以及余量的水。

2. 如权利要求1所述的番薯圆，其特征在于：包括如下重量配比的组分：番薯60%，木薯淀粉28%，白砂糖5%以及余量的水。

3. 番薯圆的制作工艺：其特征在于：包括以下步骤：

- 1) 将新鲜的番薯去皮、洗净；
- 2) 将洗净后的番薯放入蒸笼蒸至全熟；
- 3) 将蒸熟后的番薯在常温下进行冷却；
- 4) 将冷却后的番薯与木薯淀粉、白砂糖及水一并放入混合斗内进行搅拌均匀，直至成泥状，从而得到番薯泥；

5) 采用螺杆挤压机将番薯泥压制挤出，使得番薯泥形成细长的番薯泥条，同时在番薯泥条上均匀地撒上木薯淀粉，而后再将番薯泥条切粒成圆状，从而得到番薯圆；

6) 将番薯圆按规格进行包装、速冻。

4. 如权利要求3所述的番薯圆的制作工艺：其特征在于：所述步骤3)中蒸熟后的番薯冷却至50℃以下。

5. 如权利要求3所述的番薯圆的制作工艺：其特征在于：所述步骤4)中的搅拌时间为10分钟。

番薯圆及其制作工艺

技术领域

[0001] 本发明涉及食品领域,具体的说是指番薯圆及其制作工艺。

背景技术

[0002] 番薯,是一种高产而适应性强的粮食作物,与工农业生产和人民生活关系密切。随着生活水平的提高,人们在外出休憩闲聊时经常会点上一杯饮料,而奶茶更是受到青少年的青睐。目前,人们在奶茶中通常会加入粉圆,而该粉圆主要是由番薯粉、面粉、防腐剂及色素等制成。虽然粉圆可以增加奶茶的吃法,但是其含有防腐剂及色素,不利于人们的身体健康,再者,现有粉圆的口感无法达到最佳,其Q性还有待提高。当前,市面上并还未出现有直接以番薯为原料而制成的番薯圆,本申请人经过潜心研究,遂有本案的产生。

发明内容

[0003] 本发明提供的是番薯圆及其制作工艺,其主要目的在于提供一种口感好、Q性佳以及吃得健康的番薯圆。

[0004] 本发明采用如下的技术方案:

番薯圆,包括如下重量配比的组分:番薯50%-70%,木薯淀粉25%-30%,白砂糖2%-8%以及余量的水。

[0005] 进一步的,番薯圆,包括如下重量配比的组分:番薯60%,木薯淀粉28%,白砂糖5%以及余量的水。

[0006] 本发明还提供番薯圆的制作工艺:包括以下步骤:

1)将新鲜的番薯去皮、洗净;

2)将洗净后的番薯放入蒸笼蒸至全熟;

3)将蒸熟后的番薯在常温下进行冷却;

4)将冷却后的番薯与木薯淀粉、白砂糖及水一并放入混合斗内进行搅拌均匀,直至成泥状,从而得到番薯泥;

5)采用螺杆挤压机将番薯泥压制挤出,使得番薯泥形成细长的番薯泥条,同时在番薯泥条上均匀地撒上木薯淀粉,而后再将番薯泥条切粒成圆状,从而得到番薯圆;

6)将番薯圆按规格进行包装、速冻。

[0007] 进一步的,所述步骤3)中蒸熟后的番薯冷却至50℃以下。

[0008] 进一步的,所述步骤4)中的搅拌时间为10分钟。

[0009] 由上述对本发明的描述可知,和现有技术相比,本发明具有如下优点:

番薯,具有丰富的营养价值,其含有丰富的淀粉、膳食纤维、胡萝卜素、维生素A、B、C、E以及钾、铁、铜、硒、钙等十余中微量元素和亚由酸等,具有很高的营养价值,被营养学家们称为营养最均衡的保健食品;本发明中番薯的重量比为50%-70%,番薯含量过少易造成番薯圆煮熟后太硬,含量过多易造成番薯圆煮熟后太软,经过反复试验选为番薯的重量比为50%-70%,尤其是重量比为60%时软硬度最好,口感最佳,Q性最好。木薯淀粉,广泛应用于食品配

方中,可用于制作挤压成型的小食品,木薯淀粉与蒸熟的番薯混合搅拌形成番薯泥后,可增加番薯泥的内部粘合,使得制作出来的番薯圆的软硬度正好;本发明中木薯淀粉的重量比为25%-30%,木薯淀粉含量过少易造成番薯圆煮熟后太软,含量过多易造成番薯圆煮熟后太硬,经过反复试验选为木薯淀粉的重量比为25%-30%,尤其是重量比为28%效果最佳。白砂糖,用于调节番薯圆的甜味,本发明中白砂糖的重量比为2%-8%,该范围的重量比使得番薯圆煮熟后的甜味适中,尤其是重量比为5%时效果最佳。本发明的番薯圆采用天然的食材配制而成,其不添加任何食品添加剂,人们吃得更加放心、健康,同时,本发明的番薯圆口感最佳、Q性最好。

具体实施方式

[0010] 实施例一

番薯圆,包括如下重量配比的组分:番薯55%,木薯淀粉28%,白砂糖7%以及余量的水。

[0011] 本发明的番薯圆采用天然的食材配制而成,其不添加任何食品添加剂,人们吃得更加放心、健康,同时,本发明的番薯圆口感佳、Q性好。

[0012] 实施例二

番薯圆,包括如下重量配比的组分:番薯65%,木薯淀粉25%,白砂糖3%以及余量的水。

[0013] 本发明的番薯圆采用天然的食材配制而成,其不添加任何食品添加剂,人们吃得更加放心、健康,同时,本发明的番薯圆口感佳、Q性好。

[0014] 实施例三

番薯圆,包括如下重量配比的组分:番薯60%,木薯淀粉28%,白砂糖5%以及余量的水。

[0015] 本发明的番薯圆采用天然的食材配制而成,其不添加任何食品添加剂,人们吃得更加放心、健康,同时,本发明的番薯圆口感最佳、Q性最好。

[0016] 以上三个实施例的番薯圆的制作工艺如下:其包括以下步骤:

1)将新鲜的番薯去皮、洗净;

2)将洗净后的番薯放入蒸笼蒸至全熟;

3)将蒸熟后的番薯在常温下进行冷却;

4)将冷却后的番薯与木薯淀粉、白砂糖及水一并放入混合斗内进行搅拌均匀,直至成泥状,从而得到番薯泥;

5)采用螺杆挤压机将番薯泥压制挤出,使得番薯泥形成细长的番薯泥条,同时在番薯泥条上均匀地撒上木薯淀粉,而后再将番薯泥条切粒成圆状,从而得到番薯圆;

6)将番薯圆按规格进行包装、速冻。

[0017] 其中,所述步骤3)中蒸熟后的番薯冷却至50℃以下即可进行下一步骤,防止木薯淀粉被烫熟的同时缩短该步骤所花费的时间。所述步骤4)中的搅拌时间为10分钟,该搅拌时间足以将番薯与木薯淀粉、白砂糖及水搅拌均匀形成番薯泥,同时又将搅拌时间控制在合理的时间内,提高生产效率。所述步骤5)中的木薯淀粉用于将切粒后形成的番薯圆的外表面包覆住,使得番薯圆的成型效果更好。

[0018] 上述仅为本发明的具体实施方式,但本发明的设计构思并不局限于此,凡利用此构思对本发明进行非实质性的改动,均应属于侵犯本发明保护范围的行为。