



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103828899 A

(43) 申请公布日 2014. 06. 04

(21) 申请号 201410124976. X

(22) 申请日 2014. 03. 31

(71) 申请人 广东龙香食品有限公司

地址 523000 广东省东莞市东城区东城科技园工业园内 A2 座

(72) 发明人 谭益昭

(74) 专利代理机构 东莞市华南专利商标事务所有限公司 44215

代理人 卞华欣

(51) Int. Cl.

A21D 13/08(2006. 01)

A21D 2/38(2006. 01)

权利要求书2页 说明书6页

(54) 发明名称

一种小麦胚芽酥饼及其制备方法

(57) 摘要

本发明涉及酥饼的配方及制备方法,具体涉及一种小麦胚芽酥饼及其制备方法,小麦胚芽酥饼采用小麦粉、麦胚芽、猪油、酥油、奶油和鸡蛋等天然食品为原料,经过混合、压制、烘烤等制备工艺加工而成,营养丰富,健康安全,口感松脆,是大众消费者首选的健康食品。

1. 一种小麦胚芽酥饼,其特征在于:由以下重量百分比的组分组成:

小麦粉 100 份
白砂糖 40-50 份
鸡蛋 25-30 份
酥油 15-20 份
猪油 15-20 份
奶油 15-20 份
小麦胚芽 5-15 份
水 5-10 份
碳酸氢钠 0.4-0.5 份。

2. 根据权利要求1所述的一种小麦胚芽酥饼,其特征在于:由以下重量百分比的组分组成:

小麦粉 100 份
白砂糖 40-45 份
鸡蛋 25-28 份
酥油 15-17 份
猪油 16-18 份
奶油 18-20 份
小麦胚芽 5-8 份
水 5-10 份
碳酸氢钠 0.4-0.5 份。

3. 根据权利要求1所述的一种小麦胚芽酥饼,其特征在于:由以下重量百分比的组分组成:

小麦粉 100 份
白砂糖 45 份
鸡蛋 27 份
酥油 15 份
猪油 17 份
奶油 20 份
小麦胚芽 8 份
水 5 份
碳酸氢钠 0.5 份。

4. 一种制备权利要求1-3任一项所述的小麦胚芽酥饼的制备方法,其特征在于:包括以下制备步骤:

步骤1:将小麦胚芽进行预处理;

步骤2:将处理好的小麦胚芽按照比例称取磨粉,与按比例称取的小麦粉混合均匀成含小麦胚芽的面粉,放置备用;

步骤3:按照比例将鸡蛋、白砂糖、酥油、奶油、猪油和水依次倒入和面机中搅拌均匀;

步骤4:按比例将碳酸氢钠添加到和面机中与步骤3混合好的原料搅拌均匀;

步骤5:将步骤2中混有小麦胚芽的面粉一起加入和面机与步骤5混合好的原料搅拌均匀,搅拌8-10分钟,制成面团;

步骤6:按压成型;

步骤7:另外配取鸡蛋液,用蛋刷蘸取鸡蛋液在酥饼表面上扫动3-4次;

步骤8:将成型好的酥饼推入烤炉,面火170-175℃,底火140-155℃,烘烤25-35分钟;

步骤9:自然冷却后即可包装。

5. 根据权利要求4所述的一种小麦胚芽酥饼的制备方法,其特征在于:所述步骤1中小麦胚芽的预处理为:将小麦胚芽冷冻10小时,退冻到室温后除去杂物,再浸泡在水中清洗,清洗后的小麦胚芽蒸气杀菌,将蒸气杀菌后的小麦胚芽放置于热风烘干机内烘烤3-5分钟,再采用30kw微波在线干燥钝化15分钟。

6. 根据权利要求4所述的一种小麦胚芽酥饼的制备方法,其特征在于:所述步骤6中的按压成型具体步骤为用月饼成型机挤出大小均匀的面团,再进行手工按压成直径4-5cm,高度1.2-1.5cm的面团。

7. 根据权利要求4所述的一种小麦胚芽酥饼的制备方法,其特征在于:所述步骤7中的鸡蛋液为3个鸡蛋黄与1个全蛋的混合液。

8. 根据权利要求4所述的一种小麦胚芽酥饼的制备方法,其特征在于:所述步骤8中的上火温度为175℃,下火温度为150℃。

9. 根据权利要求4所述的一种小麦胚芽酥饼的制备方法,其特征在于:所述步骤8中烘烤时间为30分钟。

一种小麦胚芽酥饼及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及酥饼的配方及制备方法,具体涉及一种小麦胚芽酥饼及其制备方法。

背景技术

[0002] 小麦胚芽又称麦芽粉、胚芽,金黄色颗粒状。麦芽是小麦发芽及生长的器官之一,约占整个麦粒的 2.5%,含丰富的维他命 E、B1 及蛋白质,营养价值非常的高。胚芽是小麦生命的根源,是小麦中营养价值最高的部分。但是,由于小麦胚芽只占小麦种的一小部分,因此大部分的面粉厂家只取小麦的主要部分,而把小麦胚芽去除掉,所以小麦胚芽是小麦制粉的副产品,但是由于麦胚市场需求少,加上保存与加工存在一定困难,故多数面粉厂把分离出来的麦胚用于加工饲料或者直接丢弃报废。

[0003] 中国发明专利申请 CN1973634 一种小麦胚芽酥性饼干的制备方法,将小麦胚芽按照 1 : 4-1 : 5 的质量比与面粉混合均匀,以备后用。然后辅以白砂糖粉、谷物调和油、乳清粉、食盐、复合乳化剂、复合膨松剂等,该配方中,小麦胚芽的含量达到 20-25%,由于小麦胚芽的口感比较粗糙,制备得到的饼干口感粗糙,并且容易碎,不利于工业化生产和大众的口味,另外,添加的乳清粉、复合乳化剂和复合膨松剂都属于工业上的食品添加剂,经过化学加工,含有的物质成分比较复杂,不利于人体的健康,缺乏口感和香味。

发明内容

[0004] 本发明的目的是针对现有技术中的不足,提供一种小麦胚芽酥饼,主要是将面粉厂中去除掉的小麦胚芽收集回来,变废为宝,制备成小麦胚芽酥饼,其具有营养价值高,健康安全,口感好,香味浓厚的特点。

[0005] 本发明的另一发明目的是提供一种小麦胚芽酥饼的制备方法,其具有工艺步骤简单,保证小麦酥饼的营养价值的同时,能提高小麦酥饼的口感和风味。

[0006] 本发明的目的通过以下技术方案实现:

一种小麦胚芽酥饼,由以下重量百分比的组分组成:

小麦粉 100 份

白砂糖 40-50 份

鸡蛋 25-30 份

酥油 15-20 份

猪油 15-20 份

奶油 15-20 份

麦胚芽 5-10 份

水 1-2 份

碳酸氢钠 0.4-0.5 份。

[0007] 酥油是似黄油的一种乳制品,是从牛奶、羊奶中提炼出的脂肪。藏区人民最喜食牦牛产的酥油。产于夏、秋两季的牦牛酥油,色泽鲜黄,味道香甜,口感极佳,冬季的则呈淡

黄色。羊酥油为白色,光泽、营养价值均不及牛酥油,口感也逊牛酥油一筹。本发明优选采用牛酥油。酥油滋润肠胃,和脾温中,含多种维生素,营养价值颇高,能补充人体多方面的需要。酥油能够增加体内的消化和吸收能力,润滑结缔组织,增加灵活性,改善脑部功能和记忆力。此外,酥油在牛奶提炼的过程中已去除了全部的乳蛋白,因此,它是乳糖不耐症者极好的替代乳品本发明添加 15-20 份的酥油,可以使蛋白质及碳水化合物在加工过程中不致成为坚硬而又连成块状,并改善口感,用酥油制备本发明酥饼时,油脂由于其成膜性覆盖于面粉的周围,隔断了面粉之间的相互结合,防止小麦粉固着。

[0008] 本发明采用添加酥油制备小麦胚芽酥饼,具有以下优点:

1、能使产品体积增大,形成细密的孔洞组织,吃起来更加松脆爽口。

[0009] 2、能有效延缓产品老化,不掉渣,产品的完整性较好,质量稳定。

[0010] 3、能够改善面团的加工性能,面粉更加松软。

[0011] 5、能够赋予产品特殊香味,深得消费者喜爱。

[0012] 猪油,也称为荤油或者大油。它是由猪肉提炼出,初始状态是略黄色半透明液体的食用油,猪油与一般植物油或者调和油相比,有不可替代的特殊香味,可以增进人们的食欲。猪油含有多种脂肪酸,饱和脂肪酸和不饱和脂肪酸的含量相当,几乎平分秋色,具有一定的营养,并且能提供极高的热量。猪油在人体的消化吸收率较高,可达 95% 以上,是维生素 A 和维生素 D 含量很高的调料,所含的脂肪比例小于黄油,较适于缺乏维生素 A 的人和少年儿童。

[0013] 奶油也称或称淇淋、激凌、克林姆,是从牛奶、羊奶中提取的黄色或白色脂肪性半固体食品,它是由未均质化之前的生牛乳顶层的牛奶脂肪含量较高的一层制得的乳制品。饲养于天然牧场的奶牛所食用的牧草通常含有一些类胡萝卜素类色素,这使得产自它们的奶油由一些淡淡的黄色,味道和质感都比较浓,本发明优选天然的奶油,香味浓厚,健康安全。

[0014] 优选的,酥油、猪油和奶油的混合比例为 1 :1 :1,其营养成分较好,并且口感清香松脆,不油不腻,除了适合大众的消费者食用,对于老人、青少年儿童,具有很好的保健效果。

[0015] 碳酸氢钠也称食用小苏打,添加少量以增强酥饼的蓬松效果和松脆的口感。

[0016] 将碳酸氢铵和碳酸氢钠按照比例混合使用,不但能增强酥饼的蓬松感和松脆度,并且无残留,不影响酥饼的口味。

[0017] 其中,由以下重量百分比的组分组成:

小麦粉 100 份

白砂糖 40-45 份

鸡蛋 25-28 份

酥油 15-17 份

猪油 16-18 份

奶油 18-20 份

麦胚芽 5-8 份

水 5-10 份

碳酸氢钠 0.4-0.5 份。

[0018] 其中,由以下重量百分比的组分组成:

小麦粉 100 份
白砂糖 45 份
鸡蛋 27 份
酥油 15 份
猪油 17 份
奶油 20 份
小麦胚芽 8 份
水 5 份
碳酸氢钠 0.5 份。

[0019] 一种制备小麦胚芽酥饼的制备方法,包括以下制备步骤:

步骤 1:将小麦胚芽进行预处理;由于小麦胚芽是来自面粉厂的副产品,因此湿度较大,杂质较多,需要进行预处理。

[0020] 步骤 2:将处理好的小麦胚芽按照比例称取磨粉,与按比例称取的小麦粉混合均匀成含小麦胚芽的面粉,放置备用;

步骤 3:按照比例将鸡蛋、白砂糖、酥油、奶油、猪油和水依次倒入和面机中搅拌均匀;

步骤 4:按比例将碳酸氢钠添加到和面机中与步骤 3 混合好的原料搅拌均匀;

步骤 5:将步骤 2 中混有小麦胚芽的面粉一起加入和面机与步骤 5 混合好的原料搅拌均匀,搅拌 8-10 分钟,制成面团;

步骤 6:按压成型;

步骤 7:另外制备鸡蛋液,用蛋刷蘸取鸡蛋液在酥饼表面上扫动 3-4 次;使酥饼的表面着色均匀。

[0021] 步骤 8:将成型好的酥饼推入烤炉,上火 170-175℃,下火 140-155℃,上火也称面火,下火也称底火,烘烤 25-35 分钟;烘焙的温度过高会使美拉德反应速度过快,导致酥饼色泽较暗,甚至产生糊味。温度过低,时间过长容易导致产品着色不好,水分挥发较多,容易导致产品不熟或者产品过于坚硬。由于本发明添加了猪油、酥油和奶油,含有蛋白质较高,温度控制需要更加严格,超过 175℃,酥饼的质量就会相差很远,容易发生黑糊和苦涩味。

[0022] 步骤 9:自然冷却后即可包装。

[0023] 其中,所述步骤 1 中小麦胚芽的预处理为:将小麦胚芽冷冻,防止小麦胚芽氧化营养流失,退冻后除去杂物,再浸泡在水中清洗,清洗后的小麦胚芽蒸气杀菌,将蒸气杀菌后的小麦胚芽放置于热风烘干器内烘烤 3-5 分钟,再采用 30kw 微波在线干燥钝化 15 分钟。通过烘烤过后的小麦胚芽差不多全干燥,然后再通过微波钝化 15 分钟,使小麦胚芽失去活性,保留其营养成分。传统的做法是直接进行高温烘烤,破坏了小麦胚芽的营养成分。

[0024] 所述步骤 6 中的按压成型具体步骤为用月饼成型机挤出大小均匀的面团,再进行手工按压成直径 4-5cm,高度 1.2-1.5cm 的面团。酥饼的重量优选为 20g 左右的面团,再进行手工按压成直径 4cm 左右,高度 1.2cm 左右的面团。用半手工制作,减少面筋的损伤,确保制品焙烤工艺不受影响,外观平整、光滑、自然、美观、层次分明。

[0025] 所述步骤 7 中的鸡蛋液为 3 个鸡蛋黄与 1 个全蛋的混合液。在酥饼面上扫鸡蛋液,为了使酥饼的表面更加金黄透亮,提高整体的光泽度和使整个酥饼的味道更加香浓。因此

需要的鸡蛋液蛋黄的含量要更高。

[0026] 其中,所述步骤 8 中的上火温度为 175℃,下火温度为 150℃。得到的小麦酥饼非常酥脆,清香美味,并且营养成分高。

[0027] 其中,所述步骤 8 中烘烤时间为 30 分钟。得到的小麦酥饼非常酥脆,清香美味,并且营养成分高。

[0028] 本发明的有益效果:本发明的小麦胚芽酥饼,配方健康,无不利于人体健康的物质添加,口感酥脆,香味浓厚,营养丰富,除了适合大众消费者食用,还对老人家、青少年儿童具有很好的保健作用。

[0029] 本发明的另一有益效果:通过本发明的制备方法制备小麦酥饼,营养成分保持良好,口感酥脆,口味清香。

具体实施方式

[0030] 结合以下实施例对本发明作进一步描述。

[0031] 实施例 1

按照以下重量份称取原料:小麦粉 100 份,白砂糖 40 份,鸡蛋 25 份,酥油 15 份,猪油 16 份,奶油 18 份,小麦胚芽 6 份,水 1 份,碳酸氢钠 0.4 份。根据以下制备步骤制备:

步骤 1:将小麦胚芽进行预处理;

步骤 2:将处理好的小麦胚芽按照比例称取磨粉,与按比例称取的小麦粉混合均匀成含小麦胚芽的面粉,放置备用;

步骤 3:按照比例将鸡蛋、白砂糖、酥油、奶油、猪油和水依次倒入和面机中搅拌均匀;

步骤 4:按比例将碳酸氢钠添加到和面机中与步骤 3 混合好的原料搅拌均匀;

步骤 5:将步骤 2 中混有小麦胚芽的面粉一起加入和面机与步骤 5 混合好的原料搅拌均匀,搅拌 8 分钟,制成面团;

步骤 6:按压成型;

步骤 7:另外配取鸡蛋液,用蛋刷蘸取鸡蛋液在酥饼表面上扫动 3 次;

步骤 8:将成型好的酥饼推入烤炉,面火 170℃,底火 155℃,烘烤 25 分钟;

步骤 9:自然冷却后即可包装。

[0032] 制备得到的小麦胚芽酥饼低糖低脂肪,尤其适合老人家及肥胖者食用。

[0033] 实施例 2

按照以下重量份称取原料:小麦粉 100 份,白砂糖 42 份,鸡蛋 28 份,酥油 17 份,猪油 17 份,奶油 20 份,小麦胚芽 5 份,水 1 份,碳酸氢钠 0.4 份。根据以下制备步骤制备:

步骤 1:将小麦胚芽进行预处理;

步骤 2:将处理好的小麦胚芽按照比例称取磨粉,与按比例称取的小麦粉混合均匀成含小麦胚芽的面粉,放置备用;

步骤 3:按照比例将鸡蛋、白砂糖、酥油、奶油、猪油和水依次倒入和面机中搅拌均匀;

步骤 4:按比例将碳酸氢钠添加到和面机中与步骤 3 混合好的原料搅拌均匀;

步骤 5:将步骤 2 中混有小麦胚芽的面粉一起加入和面机与步骤 5 混合好的原料搅拌

均匀,搅拌 9 分钟,制成面团;

步骤 6:按压成型;

步骤 7:另外配取鸡蛋液,用蛋刷蘸取鸡蛋液在酥饼表面上扫动 4 次;

步骤 8:将成型好的酥饼推入烤炉,面火 175℃,底火 140℃,烘烤 30 分钟;

步骤 9:自然冷却后即可包装。

[0034] 制备得到的小麦胚芽酥饼,口感松脆,不油不腻,适合大众消费者。

[0035] 实施例 3

按照以下重量份称取原料:小麦粉 100 份,白砂糖 45 份,鸡蛋 28 份,酥油 15 份,

猪油 18 份,奶油 19 份,小麦胚芽 8 份,水 2 份,碳酸氢钠 0.4 份。根据以下制备步骤制

备:

步骤 1:将小麦胚芽进行预处理;

步骤 2:将处理好的小麦胚芽按照比例称取磨粉,与按比例称取的小麦粉混合均匀成含小麦胚芽的面粉,放置备用;

步骤 3:按照比例将鸡蛋、白砂糖、酥油、奶油、猪油和水依次倒入和面机中搅拌均匀;

步骤 4:按比例将碳酸氢钠添加到和面机中与步骤 3 混合好的原料搅拌均匀;

步骤 5:将步骤 2 中混有小麦胚芽的面粉一起加入和面机与步骤 5 混合好的原料搅拌均匀,搅拌 10 分钟,制成面团;

步骤 6:按压成型;

步骤 7:另外配取鸡蛋液,用蛋刷蘸取鸡蛋液在酥饼表面上扫动 4 次;

步骤 8:将成型好的酥饼推入烤炉,面火 172℃,底火 145℃,烘烤 35 分钟;

步骤 9:自然冷却后即可包装。

[0036] 制备得到的小麦胚芽酥饼营养丰富,香味浓厚,非常适合青少年儿童食用。

[0037] 实施例 4

按照以下重量份称取原料:小麦粉 100 份,白砂糖 45 份,鸡蛋 27 份,酥油 15 份,

猪油 17 份,奶油 20 份,小麦胚芽 8 份,水 1 份,碳酸氢钠 0.5 份。根据以下制备步骤制

备:

步骤 1:将小麦胚芽进行预处理;

步骤 2:将处理好的小麦胚芽按照比例称取磨粉,与按比例称取的小麦粉混合均匀成含小麦胚芽的面粉,放置备用;

步骤 3:按照比例将鸡蛋、白砂糖、酥油、奶油、猪油和水依次倒入和面机中搅拌均匀;

步骤 4:按比例将碳酸氢钠添加到和面机中与步骤 3 混合好的原料搅拌均匀;

步骤 5:将步骤 2 中混有小麦胚芽的面粉一起加入和面机与步骤 5 混合好的原料搅拌均匀,搅拌 8 分钟,制成面团;

步骤 6:按压成型;

步骤 7:另外配取鸡蛋液,用蛋刷蘸取鸡蛋液在酥饼表面上扫动 3 次;

步骤 8:将成型好的酥饼推入烤炉,面火 173℃,底火 150℃,烘烤 30 分钟;

步骤 9:自然冷却后即可包装。

[0038] 制备得到的小麦胚芽酥饼营养丰富,香味浓厚,非常适合大众消费者食用。

[0039] 最后应当说明的是,以上实施例仅用以说明本发明的技术方案,而非对本发明保

护范围的限制,尽管参照较佳实施例对本发明作了详细地说明,本领域的普通技术人员应当理解,可以对本发明的技术方案进行修改或者等同替换,而不脱离本发明技术方案的实质和范围。