



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 102266053 B

(45) 授权公告日 2013.07.31

(21) 申请号 201110199753.6

艺.《农产品加工》.2006,第20-23页.

(22) 申请日 2011.07.18

审查员 陈云华

(73) 专利权人 姚存利

地址 276000 山东省临沂市罗庄区商业街路
86号

(72) 发明人 姚存利 宋洋

(51) Int. Cl.

A23L 1/29(2006.01)

A23L 1/216(2006.01)

(56) 对比文件

CN 101049132 A, 2007.10.10, 说明书第3页
第26行、第8页实施例32.

CN 101049132 A, 2007.10.10, 说明书第3页
第26行、第8页实施例32.

CN 101142991 A, 2008.03.19, 说明书第2页
具体实施方式.

CN 101023802 A, 2007.08.29, 说明书第17
页第7行-20页第2行.

斯波.耐蒸煮鸡肉风味方便粉丝加工新工

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种保健粉丝及制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种保健粉丝及制作方法,保健粉丝由以下成分组成:红薯粉、红枣粉、黑木耳粉、葛根粉、玉米粉、绿豆粉、山药粉、南瓜子粉,各原料重量百分比为:50%、8~10%、5%、8%、10%、5%、7%、5~7%,本发明粉丝不添加防腐剂,且含维生素、微量元素、蛋白质等物质,不仅能提高热量,而且能补铁、降血脂、在预防心脑血管疾病方面有保健作用,其制作方法简单,用此方法制作的粉丝不断条,不粘连,口感柔软有劲道。

1. 一种保健粉丝,其组成成分为:红薯粉、红枣粉、黑木耳粉、葛根粉、玉米粉、绿豆粉、山药粉、南瓜子粉,各成分重量百分比为:50%、8~10%、5%、8%、10%、5%、7%、5~7%。

2. 制备权利要求1所述的一种保健粉丝的方法,由以下步骤组成:

- a) 按照浸泡、清洗常规处理方式分别对原材料进行制备,
- b) 经过粉碎机中粉碎,过筛得到40~80目混合粉,
- c) 把混合粉加入40~50%的水,0.5%的盐的水搅拌,搅拌时间不少于半小时,
- d) 将混合物置于制粉机中制成粉丝,将制出的粉丝用鼓风机吹风冷却,剪粉,将冷却后的粉丝剪切,放入25~28℃温室内定型1个小时,
- e) 把定型的粉丝放入清水池中清洗分离,甩干,甩干时间为15~30秒,
- f) 把粉丝放入烤炉中烘干,烘干温度为50~60℃,1小时,最后切割、成品。

一种保健粉丝及制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种具有保健作用的粉丝及制作方法。

背景技术

[0002] 粉丝是人们常吃的一种食物,常用淀粉加工制成,如红薯粉丝,绿豆粉丝等,这些粉丝营养价值不高,只能作为餐桌上的辅助食品,保健功能不明显,且很多粉丝中含有明矾,长期使用会对人体造成食欲不振,消化不良,甚至会影响人体对铁,钙的吸收,导致骨质疏松,贫血,而现在人群中不少人存在贫血的情况,尤其以缺铁性贫血为主,妇女,儿童占较大比例,因此如何在膳食里,如粉丝中添加富含维生素、微量元素、蛋白质等物质,使人们在食用粉丝的同时,能增强免疫力,预防疾病,是人们现在关注的问题。

发明内容

[0003] 本发明的目的是公开一种不仅提供热量,而且能补铁、能降血脂、预防心脑血管疾病的有保健作用的杂粮粉丝及制作方法。该粉丝的原料包括红薯粉、红枣粉、黑木耳粉、葛根粉、玉米粉、山药粉、南瓜子粉,其各种组分的重量百分比含量为:50%、8~10%、5%、8%、10%、5%、7%、5~7%。

[0004] 本发明的原料选择是经过精心设计的:红薯,又名甘薯、地瓜,是一种药食兼用的健康食品。在世界卫生组织评出的最佳蔬菜,红薯被营养最均衡的保健食品,其有利于防癌抗癌、排便畅通、营养减肥、抗老防衰、预防骨质疏松和预防高血压,冠心病,治湿热,治血虚和月经失调。红薯含有维生素A、B、C、E及亚油酸,是长寿食品。

[0005] 红枣为平补气血之首选佳品,也是常用补益食疗药,几千年来临床应用颇多,有丰富的经验及广泛的临床应用基础。据现代化学、药理研究报道,红枣补血物质基础是源于本身所含的多糖、环核苷酸、微量元素、维生素等。红枣还原性物质如维生素C、氨基酸、果酸、半胱氨酸、糖类等,在肠道内能使 Fe^{3+} 还原为 Fe^{2+} 或与铁生成络合物,促进铁的吸收;红枣中适量的铜、锌、钴、锰等无机物和蛋白质可增加铁的吸收;

[0006] 黑木耳里含铁量高,比动物性食品中含铁量最高的猪肝高出约5倍,添加红枣和黑木耳可以有效地补充铁元素,有治疗缺铁性贫血的功效。

[0007] 山药含有大量的黏液蛋白、维生素及微量元素,能有效阻止血脂在血管壁的沉淀,预防心血疾病,取得益志安神、益肺止咳、延年益寿的功效。

[0008] 葛根含有大量的黄酮、多种氨基酸、微量元素,能降低血脂,能增加心脏活力。

[0009] 南瓜子含丰富的脂肪油为亚麻仁油酸、油酸等的甘油酯、蛋白质、胡萝卜素、维生素B1、B2、C,南瓜子氨酸等成分。

[0010] 通过以上的配方,本发明的粉丝有补铁、降血脂,防止心脑血管病和减肥的保健作用,而且此配方的粉丝口感好。

[0011] 对上述的配方进行加工,所采用的方法是:按照浸泡、清洗、粉碎得到40~80目的混合粉,把混合粉加入40~50%的水,0.5%的盐的水搅拌、冷却、剪粉、定型、清洗分离、甩

干、烘干,切割、成品,用此方法制作的粉丝不断条,不粘连,口感柔软有劲道。

具体实施方式

[0012] 下面给出一种根据本发明制备的保健粉丝的非限定性的实施例。

[0013] 实施例 1

[0014] 按照浸泡、清洗常规处理方式分别对红薯、红枣、黑木耳、葛根、玉米、绿豆、山药、南瓜子进行制备,重量百分比为:50%、8%、5%、8%、10%、5%、7%、7%,经过粉碎机粉碎,粉碎过 80 目筛出混合粉,把混合粉加入 40%的水,0.5%的盐的水搅拌,搅拌均匀,搅拌时间不少于半小时,将混合物置于制粉机中制成粉丝,将制出的粉丝用鼓风机吹风冷却、剪粉、放入 25℃温室内定型 1 个小时,把定型的粉丝放入清水池中清洗分离、甩干,甩干时间为 15 秒,后放入烤炉中烘干,烘干温度为 50℃,1 小时,最后切割、成品。

[0015] 实施例 2

[0016] 按照浸泡、清洗常规处理方式分别对红薯、红枣、黑木耳、葛根、玉米、绿豆、山药、南瓜子、进行制备,重量百分比为:50%、9%、5%、8%、10%、5%、7%、6%,经过粉碎机中粉碎,粉碎过 60 目筛出混合粉,把混合粉加入 45%的水,0.5%的盐的水搅拌,搅拌均匀,搅拌时间不少于半小时,将混合物置于制粉机中制成粉丝,将制出的粉丝用鼓风机吹风冷却、剪粉,放入 27℃温室内定型 1 个小时,把定型的粉丝放入清水池中清洗分离,甩干,甩干时间为 20 秒,后放入烤炉中烘干,烘干温度为 55℃,1 小时,最后切割、成品。

[0017] 实施例 3

[0018] 按照浸泡、清洗、粉碎等常规处理方式分别对红薯、红枣、黑木耳、葛根、玉米、绿豆、山药、南瓜子、进行干制,重量百分比为:50%、10%、5%、8%、10%、5%、7%、5%,经过粉碎机中粉碎,粉碎过 40 目筛出混合粉,把混合粉加入 50%的水,0.5%的盐的水搅拌,搅拌均匀,搅拌时间不少于半小时,将混合物置于制粉机中制成粉丝,将制出的粉丝用鼓风机吹风冷却,剪粉,放入 28℃温室内定型 1 个小时,把定型的粉丝放入清水池中清洗分离、甩干,甩干时间为 30 秒,后放入烤炉中烘干,烘干温度为 60℃,1 小时,最后切割、成品。