



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106072476 A

(43)申请公布日 2016.11.09

(21)申请号 201610466600.6

(22)申请日 2016.06.24

(71)申请人 芜湖宏洋食品有限公司

地址 241080 安徽省芜湖市三山区经济开发  
区浮山路18号

(72)发明人 单正宏

(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 余成俊

(51) Int. Cl.

A23L 29/30(2016.01)

A23L 33/10(2016.01)

A23L 33/105(2016.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种芒果风味复合粉丝及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种芒果风味复合粉丝及其制备方法,各原料组分之间的重量配比为:马铃薯淀粉70-80、绿豆20-30、蒲公英茎叶10-15、蒲公英根8-12、蒲公英花6-8、艾叶粉1-4、金银花1-3、芒果汁20-30、枸杞2-4、南瓜叶3-5、刺槐花4-6、食盐1-3、苹果渣3-5、银杏汁适量。本发明工艺采用绿豆和马铃薯淀粉这样的主原料搭配,做出的复合粉丝不仅口感更加独特,营养也更加多元化。本发明对蒲公英的根、茎叶和花粉进行分别处理后,巧妙加入到粉丝的各个工艺步骤中,并且还利用芒果汁、枸杞等制出营养液,使得做出的复合粉丝具备了芒果的独特风味。

1. 一种芒果风味复合粉丝,其特征在于:各原料组分之间的重量配比为:马铃薯淀粉70-80、绿豆20-30、蒲公英茎叶10-15、蒲公英根8-12、蒲公英花6-8、艾叶粉1-4、金银花1-3、芒果汁20-30、枸杞2-4、南瓜叶3-5、刺槐花4-6、食盐1-3、苹果渣3-5、银杏汁适量。

2. 根据权利要求1所述的芒果风味复合粉丝的制备方法,其特征在于:包括以下步骤:

一、取新鲜蒲公英茎叶,在蒲公英茎叶上喷洒上其重量份3-5%的银杏汁后,将其移至二氧化碳含量为3-5%的气体环境中放置10-20分钟后,取出;将得到的蒲公英茎叶加入3-4%的纯净水,打浆、过滤和粉碎后,得到蒲公英茎叶粉;将蒲公英根洗净后,放在艾叶汁中浸泡3-4小时后,切片、晾干、粉碎,得到蒲公英根粉;蒲公英花与金银花混合,干燥后粉碎,得到蒲公英花粉;将苹果渣干燥后研磨,得到苹果渣粉;

二、将绿豆放在零下5-10℃的环境下放置2-4小时后,再移至50-60℃的热水中浸泡2-4小时,热水浸泡后移至30-40℃的温水中浸泡2-4小时,所述温水中添加有步骤一得到的蒲公英根粉;

三、将浸泡好的绿豆和水按照3:10的比例混合后进行磨浆,磨好的豆浆用90-100目筛子过滤,除去豆渣,进行三次沉淀:第一次沉淀12-16小时,去除上层粉面水和清液,第二次沉淀8-12小时,去除上层粉面水和清液,第三次沉淀2-4小时,去除上层粉面水和清液后,加入蒲公英花粉,搅匀,得到的淀粉放入袋内,经12小时沥干水分,取出,得到绿豆湿淀粉块;

四、将枸杞、南瓜叶和刺槐花放在芒果汁中浸泡20-30分钟后,加入200-300倍的水打浆过滤,得到营养水,将营养水加热到55-60℃,待用;

五、将绿豆湿淀粉块与马铃薯淀粉混合,按照重量比4:28-32与所述的营养水混合,调匀后加入蒲公英茎叶粉、苹果渣粉和食盐,再用1.3-1.4倍的沸水急冲,急冲后快速搅拌得到均匀透明的糊粉;

六、将和好的浆液放在自熟式粉丝机挤压熟化,将熟化后的粉丝进行老化、冷冻、松丝和烘干处理后,得到成品。

## 一种芒果风味复合粉丝及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及食品技术领域,尤其涉及一种芒果风味复合粉丝及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 粉丝是我国传统的大众食品之一,有着多年的悠久历史。粉丝就是利用淀粉的糊化与回生特性生产而成的食品。淀粉是一种多羟基天然高分子化合物,可以看作是葡萄糖单元缩聚而成的多糖,分子间以氢键相互缔合成为淀粉颗粒。通常将淀粉按其组成,分为直链淀粉和支链淀粉。淀粉种类及其糊化、老化等理化特性与粉丝加工品质显著相关。

[0003] 但是,目前已有技术中,提升粉丝的糊化、老化等理化特性主要靠黄原胶、节冷胶等食品添加剂来实现,这样的话对人体健康存在或多或少的影响,有待改善。此外,已有技术中粉丝的主原料比较单一,造成粉丝的口感比较单一,可选性较小。

[0004] 蒲公英既是传统的营养保健野菜,又是常用的中药材,富含多种营养元素及保健功能因子,有很大的开发价值。蒲公英具有良好的广谱抗菌、抗自由基,同时具有抗病毒、抗感染、抗肿瘤作用,还有清热解毒、散结消痛、养阴凉血、舒筋固齿,通乳益精、利胆保肝、增强免疫力等功效。但是,蒲公英的应用却比较少。。

### 发明内容

[0005] 本发明目的就是为了弥补已有技术的缺陷,提供一种芒果风味复合粉丝及其制备方法。

[0006] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种芒果风味复合粉丝,各原料组分之间的重量配比为:马铃薯淀粉70-80、绿豆20-30、蒲公英茎叶10-15、蒲公英根8-12、蒲公英花6-8、艾叶粉1-4、金银花1-3、芒果汁20-30、枸杞2-4、南瓜叶3-5、刺槐花4-6、食盐1-3、苹果渣3-5、银杏汁适量。

[0007] 所述的芒果风味复合粉丝的制备方法,包括以下步骤:

一、取新鲜蒲公英茎叶,在蒲公英茎叶上喷洒上其重量份3-5%的银杏汁后,将其移至二氧化碳含量为3-5%的气体环境中放置10-20分钟后,取出;将得到的蒲公英茎叶加入3-4%的纯净水,打浆、过滤和粉碎后,得到蒲公英茎叶粉;将蒲公英根洗净后,放在艾叶汁中浸泡3-4小时后,切片、晾干、粉碎,得到蒲公英根粉;蒲公英花与金银花混合,干燥后粉碎,得到蒲公英花粉;将苹果渣干燥后研磨,得到苹果渣粉;

二、将绿豆放在零下5-10℃的环境下放置2-4小时后,再移至50-60℃的热水中浸泡2-4小时,热水浸泡后移至30-40℃的温水中浸泡2-4小时,所述温水中添加有步骤一得到的蒲公英根粉;

三、将浸泡好的绿豆和水按照3:10的比例混合后进行磨浆,磨好的豆浆用90-100目筛子过滤,除去豆渣,进行三次沉淀:第一次沉淀12-16小时,去除上层粉面水和清液,第二次沉淀8-12小时,去除上层粉面水和清液,第三次沉淀2-4小时,去除上层粉面水和清液后,加入蒲公英花粉,搅匀,得到的淀粉放入袋内,经12小时沥干水分,取出,得到绿豆湿淀粉块;

四、将枸杞、南瓜叶和刺槐花放在芒果汁中浸泡20-30分钟后,加入200-300倍的水打浆过滤,得到营养水,将营养水加热到55-60℃,待用;

五、将绿豆湿淀粉块与马铃薯淀粉混合,按照重量比4:28-32与所述的营养水混合,调匀后加入蒲公英茎叶粉、苹果渣粉和食盐,再用1.3-1.4倍的沸水急冲,急冲后快速搅拌得到均匀透明的糊粉;

六、将和好的浆液放在自熟式粉丝机挤压熟化,将熟化后的粉丝进行老化、冷冻、松丝和烘干处理后,得到成品。

[0008] 本发明的优点是:新鲜蒲公英茎叶上喷洒上其重量份3-5%的银杏汁后,将其移至二氧化碳含量为3-5%的气体环境中放置,这样有助于银杏汁深层渗入到蒲公英茎叶中。

[0009] 用添加蒲公英根粉的温水浸泡绿豆,使得做出的绿豆浸入了蒲公英根的营养,为做出的粉丝提供了健胃消食等保健功效。

[0010] 蒲公英茎叶粉中富含纤维素,而纤维素的分子量较大,且具有结晶结构,不溶于水,溶胀性和吸水性很小,添加于淀粉中,可充塞到润胀的淀粉三维网状组织中,形成膜壁,阻碍水分进入,引起粉丝吸水能力下降,从而导致膨润度降低。并且蒲公英茎叶的组织结构坚硬,更能提高了粉丝的硬度。

[0011] 蒲公英花与金银花混合制成的蒲公英花粉,添加到淀粉中,使得做出的粉丝具有增加口感和增加保健功效的作用。

[0012] 本发明中,合理利用蒲公英,将其根、茎叶和花分别处理后合理运用到粉丝的制备工艺中,为粉丝增添了更多的保健功效,也使得粉丝具备了更独特的口感。

[0013] 苹果渣中含有果胶成分,果胶成分添加到淀粉中,大大提高悬浮物的絮凝和吸附沉降效果,改善粉丝的品质。

[0014] 本发明工艺采用绿豆和马铃薯淀粉这样的主原料搭配,做出的复合粉丝不仅口感更加独特,营养也更加多元化。本发明对蒲公英的根、茎叶和花粉进行分别处理后,巧妙加入到粉丝的各个工艺步骤中,并且还利用芒果汁、枸杞等制出营养液,使得做出的复合粉丝具备了芒果的独特风味。。

### 具体实施方式

[0015] 一种芒果风味复合粉丝,各原料组分之间的重量配比为:马铃薯淀粉70、绿豆20、蒲公英茎叶10、蒲公英根8、蒲公英花6、艾叶粉1、金银花1、芒果汁20、枸杞2、南瓜叶3、刺槐花4、食盐1、苹果渣3、银杏汁适量。

[0016] 所述的芒果风味复合粉丝的制备方法,包括以下步骤:

一、取新鲜蒲公英茎叶,在蒲公英茎叶上喷洒上其重量份3%的银杏汁后,将其移至二氧化碳含量为3%的气体环境中放置10分钟后,取出;将得到的蒲公英茎叶加入3%的纯净水,打浆、过滤和粉碎后,得到蒲公英茎叶粉;将蒲公英根洗净后,放在艾叶汁中浸泡3小时后,切片、晾干、粉碎,得到蒲公英根粉;蒲公英花与金银花混合,干燥后粉碎,得到蒲公英花粉;将苹果渣干燥后研磨,得到苹果渣粉;

二、将绿豆放在零下5℃的环境下放置2小时后,再移至50℃的热水中浸泡2小时,热水浸泡后移至30℃的温水中浸泡2小时,所述温水中添加有步骤一得到的蒲公英根粉;

三、将浸泡好的绿豆和水按照3:10的比例混合后进行磨浆,磨好的豆浆用90目筛子过

滤,除去豆渣,进行三次沉淀:第一次沉淀12小时,去除上层粉面水和清液,第二次沉淀8小时,去除上层粉面水和清液,第三次沉淀2小时,去除上层粉面水和清液后,加入蒲公英花粉,搅匀,得到的淀粉放入袋内,经12小时沥干水分,取出,得到绿豆湿淀粉块;

四、将枸杞、南瓜叶和刺槐花放在芒果汁中浸泡20分钟后,加入200倍的水打浆过滤,得到营养水,将营养水加热到55℃,待用;

五、将绿豆湿淀粉块与马铃薯淀粉混合,按照重量比4:28与所述的营养水混合,调匀后加入蒲公英茎叶粉、苹果渣粉和食盐,再用1.3倍的沸水急冲,急冲后快速搅拌得到均匀透明的糊粉;

六、将和好的浆液放在自熟式粉丝机挤压熟化,将熟化后的粉丝进行老化、冷冻、松丝和烘干处理后,得到成品。