



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105124370 A

(43) 申请公布日 2015. 12. 09

(21) 申请号 201510446887. 1

(22) 申请日 2015. 07. 28

(71) 申请人 田林县安圆食品有限公司

地址 533300 广西壮族自治区百色市田林县
乐里镇新宁村分水屯高速路旁囊利韦
万良出租地

(72) 发明人 黄仕华

(51) Int. Cl.

A23L 1/10(2006. 01)

A23L 1/28(2006. 01)

A23L 1/29(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种复合营养粉丝

(57) 摘要

一种复合营养粉丝。具体包括：该粉丝是由大米、平菇、香菇、灵芝组成，先将平菇、香菇、灵芝打成复合浆汁，然后将大米浸泡于复合浆汁中并打磨成有平菇、香菇、灵芝成分的混合浆汁，接着通过制粉机制成既有平菇、香菇、灵芝成分的特色成品粉丝，最后晒干得成品粉丝。通过实施本发明，将平菇、香菇、灵芝和大米有机组合起来，制备出具有食疗、保健、养生功效、药食同源的特色粉丝，并使粉丝产品大幅度增值。

1. 一种复合营养粉丝,其特征在于:该粉丝是由大米、平菇、香菇、灵芝组成,先将将平菇、香菇、灵芝打成复合浆汁,然后将大米浸泡于复合浆汁中并打磨成有平菇、香菇、灵芝成分的混合浆汁,接着通过制粉机制备成既有平菇、香菇、灵芝成分的特色成品粉丝,最后晒干得成品粉丝;

具体实施步骤如下:

(1) 平菇打浆:采集新鲜的平菇为原料,接着将平菇切成片或丝,按照 1 : 10 的比例将 1 公斤平菇添加到 10 公斤水中,然后打成混合汁液,最后把混合汁液经过过滤后得到平菇浆汁;

(2) 香菇打浆:采集新鲜的香菇为原料,接着将香菇肉切成片或丝,按照 1 : 15 的比例将 1 公斤香菇添加到 15 公斤水中,然后打成混合汁液,最后把混合汁液经过过滤后得到香菇浆汁;

(3) 熬制灵芝浆汁:按照 1 : 50 的比例将 1 公斤干灵芝经过粉碎后添加到 50 公斤水中,然后通过加热至水沸腾,并持续至水蒸发一半,所剩下的 25 公斤汁液经过过滤后得到灵芝浆汁;

(4) 汁液混合:将上述平菇浆汁、香菇浆汁、灵芝浆汁混合起来成混合浆汁;

(5) 打磨米浆汁:将大米按量浸没于混合浆汁中并浸泡 5 ~ 12 个小时,然后把大米和混合浆汁一起打磨成有平菇、香菇、灵芝成分的混合浆汁;

(6) 制备粉丝:把有平菇、香菇、灵芝成分的混合浆汁通过制粉机制作成既有平菇、香菇、灵芝成分的特色粉丝;

(7) 成品粉丝:按照常规的方法将粉丝晒干,然后按照分装于包装袋中的成品复合营养粉丝。

一种复合营养粉丝

技术领域

[0001] 本发明属于特色食品的制作技术领域,具体涉及一种复合营养粉丝。

技术背景

[0002] 粉丝是中国常见的食品之一,是一种用绿豆、红薯淀粉等做成的丝状食品,故名粉丝。往往又叫做粉条丝、冬粉(主要在台湾),日本称春雨,朝鲜半岛称唐面,越南称面。最好的粉丝是以绿豆制成,也可由玉米淀粉或者地瓜淀粉制作,但品质不如绿豆粉丝,因绿豆中的直链淀粉最多,煮时不易烂,口感最为滑腻。类似细面条状,干燥后贩卖,食用前最好先泡水让它柔软,粉丝的直径一般在 0.5 毫米左右,这也是它有“丝”之名的由来。

[0003] 粉丝品种繁多,如绿豆粉丝、豌豆粉丝、蚕豆粉丝、魔芋粉丝,更多的是淀粉制的粉丝,如红薯粉丝,甘薯粉丝、土豆粉丝等。粉丝按其开联有粗、细、圆、扁及片状等多种,按其主要用料又有豆类、薯类、苕类的不同。根据各地的制法差异政治家不同的叫法,有的叫粉丝,有的叫粉条,还有的叫凉粉,冬粉等名称,其实是大同小异的,制法相差不多。除大豆以外的豆类淀粉均可制作粉丝,但以绿豆淀粉制品为最佳。

[0004] 目前的粉丝,除了供人饱食,没有其他功效,亦不具特色。

发明内容

[0005] 本发明的目的就是克服现有粉丝的不足而提供全新的一种复合营养粉丝。具体包括:该粉丝是由大米、平菇、香菇、灵芝组成,先将将平菇、香菇、灵芝打成复合浆汁,然后将大米浸泡于复合浆汁中并打磨成有平菇、香菇、灵芝成分的混合浆汁,接着通过制粉机制成既有平菇、香菇、灵芝成分的特色成品粉丝,最后晒干得成品粉丝。

[0006] 所述的平菇,又名侧耳、糙皮侧耳、蚝菇、黑牡丹菇,台湾又称秀珍菇,是担子菌门下伞菌目侧耳科一种类,是种相当常见的灰色食用菇。平菇含丰富的营养物质,每百克干品含蛋白质 20-23 克,而且氨基酸成分种类齐全,矿物质含量十分丰富。中医认为平菇性温、味甘。具有驱风散寒、舒筋活络的功效。用于治腰腿疼痛、手足麻木、筋络不通等病症。平菇中的蛋白多糖体对癌细胞有很强的抑制作用,能增强机体免疫功能。平菇含有的多种维生素及矿物质可以改善人体新陈代谢,增强体质、调节植物神经功能等作用,故可作为体弱病人的营养品,对肝炎、慢性胃炎、胃和十二指肠溃疡、软骨病、高血压等都有疗效。对降低血胆固醇和防治尿道结石也有一定效果,对妇女更年期综合症可起调理作用。

[0007] 所述的香菇,又名花菇、猴头菇、香蕈、香信、香菌、冬菇、香菰,为侧耳科植物香蕈的子实体。香菇是世界第二大食用菌,也是我国特产之一,在民间素有“山珍”之称。它是一种生长在木材上的真菌。味道鲜美,香气沁人,营养丰富。香菇富含维生素 B 群、铁、钾、维生素 D 原(经日晒后转成维生素 D)、味甘,性平。主治食欲减退,少气乏力。香菇素有“山珍之王”之称,是高蛋白、低脂肪的营养保健食品。中国历代医学家对香菇均有著名论述。现代医学和营养学不断深入研究,香菇的药用价值也不断被发掘。香菇中麦角甾醇含量很高,对防治佝偻病有效;香菇多糖(β ~ 1,3 葡聚糖)能增强细胞免疫能力,从而抑制癌细

胞的生长；香菇含有六大酶类的 40 多种酶，可以纠正人体酶缺乏症；香菇中的脂肪所含脂肪酸，对人体降低血脂有益。香菇—真菌皇后。香菇，又称香蕈、冬菇，是一种生长在木材上的真菌类。由于它味道较香，香气宜人，营养丰富，不但位列草菇、平菇、白蘑菇之上，而且素有“真菌皇后”之誉。

[0008] 所述的灵芝又称灵芝草、神芝、芝草、仙草、瑞草，是多孔菌科植物赤芝或紫芝的全株。灵芝作为拥有数千年药用历史的中国传统珍贵药材，具备很高的药用价值，经过科研机构数十年的现代药理学研究证实，灵芝对于增强人体免疫力，调节血糖，控制血压，辅助肿瘤放化疗，保肝护肝，促进睡眠等方面均具有显著疗效。灵芝，是祖国中医药宝库中的珍品，素有“仙草”之誉。古今药理与临床研究均证明，灵芝确有防病治病、延年益寿之功效。科学研究表明，灵芝的药理成分非常丰富，其中有效成份可分为十大类，包括灵芝多糖、灵芝多肽、三萜类、16 种氨基酸（其中含有七种人体必需氨基酸）、蛋白质、甾类、甘露醇、香豆精苷、生物碱、有机酸（主含延胡索酸），以及微量元素 Ge、P、Fe、Ca、Mn、Zn、等。灵芝对人体具有双向调节作用，所治病种，涉及心脑血管、消化、神经、内分泌、呼吸、运动等各个系统，尤其对肿瘤、肝脏病变、失眠以及衰老的防治作用十分显著。

[0009] 本发明是通过以下技术方案来实现的：

[0010] 一种复合营养粉丝，技术方案中在于：该粉丝是由大米、平菇、香菇、灵芝组成，先将平菇、香菇、灵芝打成复合浆汁，然后将大米浸泡于复合浆汁中并打磨成有平菇、香菇、灵芝成分的混合浆汁，接着通过制粉机制备成既有平菇、香菇、灵芝成分的特色成品粉丝，最后晒干得成品粉丝。

[0011] 具体实施步骤如下：

[0012] 1、平菇打浆：采集新鲜的平菇为原料，接着将平菇切成片或丝，按照 1：10 的比例将 1 公斤平菇添加到 10 公斤水中，然后打成混合汁液，最后把混合汁液经过过滤后得到平菇浆汁。

[0013] 2、香菇打浆：采集新鲜的香菇为原料，接着将香菇肉切成片或丝，按照 1：15 的比例将 1 公斤香菇添加到 15 公斤水中，然后打成混合汁液，最后把混合汁液经过过滤后得到香菇浆汁。

[0014] 3、熬制灵芝浆汁：按照 1：50 的比例将 1 公斤干灵芝经过粉碎后添加到 50 公斤水中，然后通过加热至水沸腾，并持续至水蒸发一半，所剩下的 25 公斤汁液经过过滤后得到灵芝浆汁。

[0015] 4、汁液混合：将上述平菇浆汁、香菇浆汁、灵芝浆汁混合起来成混合浆汁。

[0016] 5、打磨米浆汁：将大米按量浸没于混合浆汁中并浸泡 5～12 个小时，然后把大米和混合浆汁一起打磨成有平菇、香菇、灵芝成分的混合浆汁。

[0017] 6、制备粉丝：把有平菇、香菇、灵芝成分的混合浆汁通过制粉机制作成既有平菇、香菇、灵芝成分的特色粉丝。

[0018] 7、成品粉丝：按照常规的方法将粉丝晒干，然后按照分装于包装袋中的成品复合营养粉丝。

[0019] 本发明具有如下优点：

[0020] 1、本发明所提出灵芝粉丝的制备方法不但构思新颖，而且制作时工艺简单、容易实施。

[0021] 2、通过实施本发明，采用的原料——平菇、香菇和灵芝，都具备很高营养、保健及药用价值，而且原料价格低廉，容易组织。

[0022] 3、通过实施本发明，将平菇、香菇、灵芝和大米有机组合起来，制备出具有食疗、保健、养生功效、药食同源的特色粉丝。

[0023] 4、通过实施本发明，使粉丝产品大幅度增值，生产经营者获利丰厚。

具体实施方式

[0024] 下面结合实施例对本发明的方法进一步说明。

[0025] 一种复合营养粉丝，技术方案中在于：该粉丝是由大米、平菇、香菇、灵芝组成，先将平菇、香菇、灵芝打成复合浆汁，然后将大米浸泡于复合浆汁中并打磨成有平菇、香菇、灵芝成分的混合浆汁，接着通过制粉机制备成既有平菇、香菇、灵芝成分的特色成品粉丝，最后晒干得成品粉丝。

[0026] 具体实施步骤如下：

[0027] 1、平菇打浆：采集新鲜的平菇为原料，接着将平菇切成片或丝，按照1：10的比例将1公平菇添加到10公斤水中，然后打成混合汁液，最后把混合汁液经过过滤后得到平菇浆汁。

[0028] 2、香菇打浆：采集新鲜的香菇为原料，接着将香菇肉切成片或丝，按照1：15的比例将1公斤香菇添加到15公斤水中，然后打成混合汁液，最后把混合汁液经过过滤后得到香菇浆汁。

[0029] 3、熬制灵芝浆汁：按照1：50的比例将1公斤干灵芝经过粉碎后添加到50公斤水中，然后通过加热至水沸腾，并持续至水蒸发一半，所剩下的25公斤汁液经过过滤后得到灵芝浆汁。

[0030] 4、汁液混合：将上述平菇浆汁、香菇浆汁、灵芝浆汁混合起来成混合浆汁。

[0031] 5、打磨米浆汁：将大米按量浸没于混合浆汁中并浸泡5～12个小时，然后把大米和混合浆汁一起打磨成有平菇、香菇、灵芝成分的混合浆汁。

[0032] 6、制备粉丝：把有平菇、香菇、灵芝成分的混合浆汁通过制粉机制作成既有平菇、香菇、灵芝成分的特色粉丝。

[0033] 7、成品粉丝：按照常规的方法将粉丝晒干，然后按照分装于包装袋中的成品复合营养粉丝。