



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 101816389 A

(43) 申请公布日 2010.09.01

(21) 申请号 201010148264.3

(22) 申请日 2010.04.16

(71) 申请人 李全华

地址 625300 四川省汉源县甘溪坝食品工业
园区(四川省汉源汇利食品厂)

(72) 发明人 李全华

(74) 专利代理机构 成都博通专利事务所 51208

代理人 谢焕武

(51) Int. Cl.

A23L 1/10(2006.01)

A23L 1/30(2006.01)

A23L 1/32(2006.01)

权利要求书 1 页 说明书 3 页

(54) 发明名称

蛋粉食品

(57) 摘要

本发明涉及一种食品,尤其是以食用粗粮淀粉和禽蛋为主原料而制作的蛋粉食品。该蛋粉食品的原料组成成分及重量份为:食用粗粮淀粉65~90份、禽蛋10~35份、核桃粉2~5份、花生粉2~5份、调味剂0~3份。本产品原材料来源广泛、营养丰富、消费群体巨大(市场巨大)的特点,产品含人体需要的微量元素、粗纤维和维生素,且产品还具有韧性强、耐泡、耐煮、弹性好、不断条、不粘连、不回生、不混汤、口感好、柔软筋强、细腻滑爽、入口清香和外观晶亮的特点,能满足大众对粗粮食品的需求,为粗粮食品多样化的制造思路提供了新的平台。

1. 一种蛋粉食品,其特征是原料组成成分及重量份为:食用粗粮淀粉 65 ~ 90 份、禽蛋 10 ~ 35 份、核桃粉 2 ~ 5 份、花生粉 2 ~ 5 份、调味剂 0 ~ 3 份。

2. 如权利要求 1 所述的蛋粉食品,其特征是所述食用粗粮淀粉为马铃薯淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、燕麦淀粉、苦荞麦淀粉和糯米淀粉的其中之一。

3. 如权利要求 1 所述的蛋粉食品,其特征是所述食用粗粮淀粉为混合食用粗粮淀粉,所述混合食用粗粮淀粉的具体重量份为:马铃薯淀粉 40 ~ 50 份、红薯淀粉 15 ~ 20 份、小麦淀粉 10 ~ 20 份、玉米淀粉 5 ~ 10 份、糯米淀粉 5 ~ 10 份。

4. 如权利要求 1 或 2 或 3 所述的蛋粉食品,其特征是所述调味剂为混合调味剂,所述混合调味剂的具体重量份为:辣椒水 0 ~ 2 份、麻椒油 0 ~ 2 份、盐 0 ~ 1 份、味精 0 ~ 1 份。

蛋粉食品

技术领域

[0001] 本发明涉及一种食品,尤其是以食用粗粮淀粉和禽蛋为主原料而制作的蛋粉食品。

背景技术

[0002] 现有食品中的面制品(以麦粉为主要原料)和米线、粉丝制品(以米粉为主要原料)居多,具有广泛的市场普及率。如:中国发明专利 ZL 03115765.3 号公开的一种高蛋白米粉方便面,以米粉和脱脂花生粉的组份原料为伍。其重量份的混合米粉为 65-85 份,脱脂花生粉为 15-35 份。其开拓以米粉制作方便面的前景,具有一定的优点。但随着科技水平的进步和人们对饮食健康(尤其是食品中营养成分)的关注,米粉和面粉的单一食谱制品已经不能够满足大众的需求,人们的饮食正向多样化发展,需要更多既营养又美味的食品。并且,以米粉和麦粉等细粮为主要材料的原料来源范围较窄,虽然可以满足一般客户需求,但不利于新产品的开发和利用。由于粗粮具有细粮没有的粗纤维、高维生素、高微量元素等等优点,大众对粗粮食品的重视程度越来越高,相应的大众消费粗粮食品的市场存在巨大空缺,现有粗粮(薯类或玉米或马铃薯等等)来源广泛、营养丰富,却仅能加工为油炸薯片、玉米花或烤红薯等等保质期很短的速食类食品,没有充分拓展粗粮精加工领域,且市场上还没有出现粗粮精加工且营养美味的食品。

发明内容

[0003] 本发明的目的是开拓食品中粗粮精加工领域,提供一种原材料来源广泛、营养丰富的蛋粉食品。

[0004] 本发明的蛋粉食品,其特征是原料组成成分及重量份为:食用粗粮淀粉 65 ~ 90 份、禽蛋 10 ~ 35 份、核桃粉 2 ~ 5 份、花生粉 2 ~ 5 份、调味剂 0 ~ 3 份。

[0005] 本发明中所述的食用粗粮淀粉既可以是马铃薯淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、燕麦淀粉、苦荞麦淀粉和糯米淀粉等等的食用粗粮淀粉的其中之一为主要原料,也可以是由上述各种淀粉混合配比而组成的混合食用粗粮淀粉,例如:混合食用粗粮淀粉由马铃薯淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉和糯米淀粉均匀混合而成;混合食用粗粮淀粉的具体重量份为:马铃薯淀粉 40 ~ 50 份、红薯淀粉 15 ~ 20 份、小麦淀粉 10 ~ 20 份、玉米淀粉 5 ~ 10 份、糯米淀粉 5 ~ 10 份。

[0006] 本发明中所述禽蛋为鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋或鸽蛋等等的家禽蛋,在加工工序中采用先去壳,后混合在食用粗粮淀粉中,充分搅拌再进入下一道工序。禽蛋可以单独为一种蛋类,也可以将多种蛋类混合添加到食用粗粮淀粉中。

[0007] 本发明所述的蛋粉食品中可以加入调味剂以适合不同客户的需求,所述调味剂可以是辣椒水、麻椒油、盐和味精的其中之一,当然也可以是其混合后形成的混合调味剂,例如:所述混合调味剂的具体重量份为:辣椒水 0 ~ 2 份、麻椒油 0 ~ 2 份、盐 0 ~ 1 份、味精 0 ~ 1 份。必要时,所述调味剂还可以是类似现有方便面中调料包中的调味剂,即多种香料

加上调料等等的混合干粉制剂。

[0008] 本发明中所述核桃粉和花生粉是作为营养和增香作用而进行添加的,添加的比例是:核桃粉 2~5 份、花生粉 2~5 份,可根据客户对香味的要求进行适当的增减。

[0009] 本发明所述的蛋粉食品利用现有生产线加工设备进行加工制作,生产工序为现有粉丝、粉皮加工生产工序,其基本工艺流程为:备料加工成粉料—混合搅拌(恒温储料)—刮板下料成型—蒸汽蒸熟—冷却—脱离—常温老化—低温老化—竖切丝—低温定型干燥—降温—定长横切—包装—成品。其加工设备可以是现有的开封丽星机械设备有限公司生产的粉皮生产线或水晶粉丝生产线;或郑州金都机械设备有限公司生产的粉皮生产线等等。加工过程中依据现有混合搅拌生产工序添加水分。产品类似现有市场销售的面条、面皮和粉丝,食用方法采用开水煮 8 分钟至 15 分钟即可。当然,也可以根据用户的需求将本发明所述的蛋粉食品通过现有生产线加工设备制作成即食性产品,即食性蛋粉食品产品类似现有市场上销售的方便面和方便粉丝,食用方法可以采用直接开水冲泡 5 分钟左右,或用凉水浸泡 30 分钟至 60 分钟捞出再用开水冲泡 1 分钟。

[0010] 本发明中所述蛋粉食品加工后的产品状态可以是片状、条状或饼状等等,包装后的产品状态可以是袋装、盒装、箱装或桶装等等。

[0011] 与前述现有同类产品相比,本发明的蛋粉食品拓展了粗粮精加工领域,具有原材料来源广泛、营养丰富、消费群体巨大(市场巨大)的特点,产品含人体需要的微量元素、粗纤维和维生素,且产品还具有韧性强、耐泡、耐煮、弹性好、不断条、不粘连、不回生、不混汤、口感好、柔软筋强、细腻滑爽、入口清香和外观晶亮的特点,能满足大众对粗粮食品的需求,为粗粮食品多样化的制造思路提供了新的平台。

[0012] 本发明的内容结合以下实施例作更进一步的说明,但本发明的内容不仅限于实施例中所涉及的内容。

具体实施方式

[0013] 实施例 1:本实施例中所述蛋粉食品,其特征是原料组成成分及重量份为:红薯淀粉 65 份、鸡蛋 10 份、核桃粉 2 份、花生粉 2 份。加工工序是:以重量份备料,然后用现有粉丝流水线进行生产,加工成粉料,混合原料搅拌(恒温储料),刮板下料成,蒸汽蒸熟,冷却,脱离,常温老化,低温老化,竖切丝,低温定型干燥,降温,定长横切,包装成袋装,形成成品。产品外观呈条状,开水煮 10 分钟即可食用,产品煮熟后韧性强、口感好、细腻滑爽、入口清香、营养丰富。本实施例加工产品采用的是开封丽星机械设备有限公司生产的粉皮生产线。

[0014] 实施例 2:本实施例与实施例 1 相似,所不同的是原料组成成分及重量份为:红薯淀粉 90 份、鸡蛋 35 份、核桃粉 5 份、花生粉 5 份。如实施例 1 的方法得到成品,产品外观呈片状,开水煮 15 分钟即可食用,产品口感良好。

[0015] 实施例 3:本实施例与实施例 1 相似,所不同的是原料组成成分及重量份为:红薯淀粉 75 份、鹌鹑蛋 20 份、核桃粉 2 份、花生粉 3 份。如实施例 1 的方法得到成品,产品外观呈条状,开水煮 10 分钟即可食用,产品口感良好。本实施例加工产品采用的是郑州金都机械设备有限公司生产的粉皮生产线。

[0016] 实施例 4:本实施例与实施例 1 相似,所不同的是原料组成成分及重量份为:马铃薯淀粉 90 份、鸡蛋 25 份、核桃粉 3 份、花生粉 4 份。如实施例 1 的方法得到成品,产品外观

呈粉丝状,开水煮 8 分钟即可食用,产品口感良好。本实施例加工产品采用的是开封丽星机械设备有限公司生产的水晶粉丝生产线。

[0017] 实施例 5:本实施例与实施例 1 相似,所不同的是原料组成成分及重量份为:马铃薯淀粉 40 份、红薯淀粉 15 份、小麦淀粉 10 份、玉米淀粉 5 份、糯米淀粉 5 份、鸡蛋 25 份、核桃粉 3 份、花生粉 2 份。如实施例 1 的方法得到成品,产品外观呈条状,开水煮 12 分钟即可食用,产品口感良好。本实施例加工产品采用的是郑州金都机械设备有限公司生产的粉皮生产线。

[0018] 实施例 6:本实施例与实施例 1 相似,所不同的是原料组成成分及重量份为:马铃薯淀粉 50 份、红薯淀粉 15 份、小麦淀粉 10 份、玉米淀粉 5 份、糯米淀粉 5 份、鸡蛋 25 份、核桃粉 3 份、花生粉 4 份。如实施例 1 的方法得到成品,产品外观呈粉丝状,开水煮 8 分钟即可食用,产品口感良好。本实施例加工产品采用的是开封丽星机械设备有限公司生产的水晶粉丝生产线。

[0019] 实施例 7:本实施例与实施例 1 相似,所不同的是原料组成成分及重量份为:马铃薯淀粉 45 份、红薯淀粉 20 份、小麦淀粉 10 份、玉米淀粉 10 份、糯米淀粉 5 份、鸡蛋 25 份、核桃粉 3 份、花生粉 2 份。如实施例 1 的方法得到成品,产品外观呈粉丝状,开水煮 8 分钟即可食用,产品口感良好。本实施例加工产品采用的是开封丽星机械设备有限公司生产的水晶粉丝生产线。

[0020] 实施例 8:本实施例与实施例 1 相似,所不同的是原料组成成分及重量份为:马铃薯淀粉 45 份、红薯淀粉 17 份、小麦淀粉 11 份、玉米淀粉 6 份、糯米淀粉 5 份、鸡蛋 10 份、鸭蛋 10 份、鹌鹑蛋 5 份、核桃粉 3 份、花生粉 2 份、辣椒水 1 份、麻椒油 2 份、盐 1 份、味精 1 份。如实施例 1 的方法得到成品,产品外观呈条状,开水煮 10 分钟即可食用,产品口感良好。