



(12)发明专利

(10)授权公告号 CN 104187381 B

(45)授权公告日 2016.08.17

(21)申请号 201410462047.X

(22)申请日 2014.09.11

(73)专利权人 李建顺

地址 272200 山东省济宁市金乡县东关村
东秦街61号

(72)发明人 李国庆 李建顺 李国义 李国防
李国旗

(74)专利代理机构 济南千慧专利事务所(普通
合伙企业) 37232

代理人 商福全

(51)Int.Cl.

A23L 7/109(2016.01)

A23L 33/105(2016.01)

(56)对比文件

CN 101878874 A,2010.11.10,权利要求1、

3.

CN 103040054 A,2013.04.17,权利要求1.

CN 103461828 A,2013.12.25,权利要求1-

2.

KR 20100130360 A,2010.12.13,全文.

CN 103652706 A,2014.03.26,全文.

审查员 罗美琪

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种大蒜浆面及其制备方法

(57)摘要

本发明涉及食品加工领域,特别公开了一种大蒜浆面及其制备方法。该大蒜浆面,包括以下重量份数的原料制成:小麦粉100份、大蒜浆1-15份和食用盐0-1.5份。本发明大蒜浆面及其制备方法的有益效果是:口感好,制作简单,食用方便,通过酶解提高了面中大蒜营养成分的完好率,增强了大蒜浆的稳定性,从而有效提高了产品质量,降低了成本,提高了产品附加值;充分利用大蒜浆内的水分与小麦粉进行混合和面,仅添加适量的水,这样能充分保证大蒜浆面的营养和口感,人们食用后能预防感冒及各种细菌感染,抗衰老,还增强机体的免疫能力和新陈代谢能力,大大提高了大蒜的食用范围,改变了传统单一的食用方法,为更多的人带来了健康。

1. 一种大蒜浆面,其特征是:大蒜浆面包括以下重量的原料制成:小麦粉100千克、大蒜浆8千克和食用盐0.8千克;该大蒜浆的制备方法,包括如下步骤:

①将筛选好的生鲜大蒜脱皮、去蒂、挑选、洗净、晾干,得到大蒜蒜粒;

②取步骤①得到的大蒜蒜粒放入打浆机破碎,制得粒度为60-100目的大蒜颗粒,将破碎后的大蒜颗粒冷却,然后在常温下静置1-2小时进行酶解,以充分氧化,即制得该大蒜浆,大蒜浆面的制备方法包括如下步骤:

(1)称取小麦粉100千克、大蒜浆8千克和食用盐0.8千克,备用;

(2)称取水19千克,将食用盐加入水中,充分溶解2分钟后制得食用盐水,备用;

(3)将小麦粉送入和面机;

(4)将大蒜浆放入和面机中与小麦粉进行混合5分钟,再喷入步骤(2)中制得的食用盐水继续高速搅拌10分钟制得面团;

(5)将和好的面团送入冷却箱,常温冷却10分钟,防止面团温度过高破坏面团中大蒜的营养成分;

(6)将冷却后的面团送入连续压延机,逐级压延至所需厚度并切条;

(7)面条经挂条并剪齐后,进入烘干房,在35-40度下烘干3-5小时;

(8)根据成品要求将干燥后的挂面切断,即得该大蒜浆面。

一种大蒜浆面及其制备方法

(一)技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域,特别涉及一种大蒜浆面及其制备方法。

(二)背景技术

[0002] 面条是人们日常生活常见的食物,它食用方便,一直以来都深受人们喜爱,传统的面条大都是由以面粉为主的原料制造而成,营养单一,随着人们生活水平的不断提高,传统面条的营养已远远不能满足人们多层次的需求,人们对于添加纯天然植物制备的营养而又具备保健疗效的面条的期望也更高。大蒜为百合科,葱属年生植物,大蒜自古被当作天然杀菌剂,有天然抗生素之称,其主要功能是杀菌消炎、抗癌、抗氧化等。数千年来中国、埃及、印度等国将大蒜既作为食物也作为传统药物来应用。大量研究表明,大蒜的主要成分蒜素具有强烈的杀菌、抗菌作用,是绝佳的天然强力抗菌剂,长期服用能预防感冒及各种细菌感染,增强机体的免疫能力,但现有的大蒜食用方法一般是直接生食或炒菜时作为调味品使用,没有其他更好的食用方法。

(三)发明内容

[0003] 本发明为了弥补现有技术的不足,提供了一种营养价值高、味美可口、制作简单、食用方便、人们食用后能预防感冒及各种细菌感染、抗衰老、增强机体的免疫能力和新陈代谢能力的大蒜浆面及其制备方法。

[0004] 本发明是通过如下技术方案实现的:

[0005] 一种大蒜浆面,包括以下重量份数的原料制成:小麦粉100份、大蒜浆1-15份和食用盐0-1.5份;

[0006] 该大蒜浆的制备方法,包括如下步骤:

[0007] ①将筛选好的生鲜大蒜脱皮、去蒂、挑选、洗净、晾干,得到大蒜蒜粒;

[0008] ②将步骤①得到的大蒜蒜粒放入打浆机破碎,然后在常温下静置1-2小时进行酶解,即制得大蒜浆。

[0009] 步骤②中破碎制得的大蒜浆中大蒜颗粒的粒度为60-100目。

[0010] 该大蒜浆面的制备方法,包括如下步骤:

[0011] (1)称取上述重量的小麦粉、大蒜浆和食用盐,备用;

[0012] (2)称取小麦粉和大蒜浆总重量10-25%的水,将食用盐加入水中,充分溶解2分钟后制得食用盐水,备用;

[0013] (3)将小麦粉送入和面机;

[0014] (4)将大蒜浆放入和面机中与小麦粉进行混合5分钟,再喷入步骤(2)中制得的食用盐水继续高速搅拌10分钟制得面团;

[0015] (5)将和好的面团送入冷却箱,常温冷却10分钟;

[0016] (6)将冷却后的面团送入连续压延机,逐级压延至所需厚度并切条;

[0017] (7)面条经挂条并剪齐后,进入烘干房,在35-40度下烘干3-5小时;

[0018] (8)将干燥后的挂面切断,即得该大蒜浆面。

[0019] 本发明大蒜浆面及其制备方法的有益效果是:口感好,制作简单,食用方便,最大程度地保留了大蒜的营养成分,在常温下静置1-2小时进行酶解制得大蒜浆,便于人体吸收,且使大蒜的抗癌防癌效果更好;通过酶解提高了面中大蒜营养成分的完好率,提高了大蒜浆的稳定性,从而有效提高了产品质量,降低了成本,提高了产品附加值;小麦粉能起到养心益肺、健脾厚肠、利尿和血、除热止渴的功效;大蒜浆中含有的大蒜素具有广谱抗菌效果,能够阻断致癌物质亚硝胺的合成,抑制癌细胞生长,对癌细胞有杀伤作用;大蒜浆中的脂溶性挥发油能显著提高咀嚼细胞的吞噬机能,有增强免疫系统的作用;大蒜浆含有的蛋白质、脂肪、糖类、维生素及矿物质具有预防血管老化,免疫力衰退等作用;大蒜中的有效成分和人体内的维生素B1结合能产生蒜胺,增强碳水化合物的氧化功能,为大脑细胞提供足够的能量,使思维敏捷。本发明充分利用大蒜浆内的水分与小麦粉进行混合和面,仅添加适量的水,这样能充分保证大蒜浆面的营养和口感,人们食用后能预防感冒及各种细菌感染,抗衰老,还增强机体的免疫能力和新陈代谢能力,大大提高了大蒜的食用范围,改变了传统单一的食用方法,为更多的人带来了健康。

(四)具体实施方式

[0020] 下面结合实施例对本发明作进一步说明,但本发明并不局限于此,实施例中的制备方法均为常规制备方法,不再详述。

[0021] 实施例1:

[0022] 该大蒜浆面,包括以下重量的原料制成:小麦粉100千克、大蒜浆8千克和食用盐0.8千克。

[0023] 该大蒜浆的制备方法,采用如下步骤:

[0024] ①将筛选好的生鲜大蒜脱皮、去蒂、挑选、洗净、晾干,得到大蒜蒜粒;

[0025] ②取步骤①得到的大蒜蒜粒放入打浆机破碎,制得粒度为60-100目的大蒜颗粒,将破碎后的大蒜颗粒冷却,然后在常温下静置1-2小时进行酶解,以充分氧化,即制得该大蒜浆。

[0026] 该大蒜浆面的制备方法,采用如下步骤:

[0027] (1)称取小麦粉100千克、大蒜浆8千克和食用盐0.8千克,备用;

[0028] (2)称取水19千克,将食用盐加入水中,充分溶解2分钟后制得食用盐水,备用;

[0029] (3)将小麦粉送入和面机;

[0030] (4)将大蒜浆放入和面机中与小麦粉进行混合5分钟,再喷入步骤(2)中制得的食用盐水继续高速搅拌10分钟制得面团;

[0031] (5)将和好的面团送入冷却箱,常温冷却10分钟,防止面团温度过高破坏面团中大蒜的营养成分;

[0032] (6)将冷却后的面团送入连续压延机,逐级压延至所需厚度并切条;

[0033] (7)面条经挂条并剪齐后,进入烘干房,在35-40度下烘干3-5小时;

[0034] (8)根据成品要求将干燥后的挂面切断,即得该大蒜浆面。

[0035] 实施例2:

[0036] 该大蒜浆面,包括以下重量的原料制成:小麦粉100千克、大蒜浆1千克和食用盐

1.5千克。

[0037] 该大蒜浆的制备方法,采用如下步骤:

[0038] ①将筛选好的生鲜大蒜脱皮、去蒂、挑选、洗净、晾干,得到大蒜蒜粒;

[0039] ②取步骤①得到的大蒜蒜粒5千克放入打浆机破碎,制得粒度为60-100目的大蒜颗粒,将破碎后的大蒜颗粒冷却,然后在常温下静置1-2小时进行酶解,以充分氧化,即制得该大蒜浆。

[0040] 该大蒜浆面的制备方法,采用如下步骤:

[0041] (1)称取小麦粉100千克、大蒜浆1千克和食用盐1.5千克,备用;

[0042] (2)称取水25千克,将食用盐加入水中,充分溶解2分钟后制得食用盐水,备用;

[0043] (3)将小麦粉送入和面机;

[0044] (4)将大蒜浆放入和面机中与小麦粉进行混合5分钟,再喷入步骤(2)中制得的食用盐水继续高速搅拌10分钟制得面团;

[0045] (5)将和好的面团送入冷却箱,常温冷却10分钟,防止面团温度过高破坏面团中大蒜的营养成分;

[0046] (6)将冷却后的面团送入连续压延机,逐级压延至所需厚度并切条;

[0047] (7)面条经挂条并剪齐后,进入烘干房,在35-40度下烘干3-5小时;

[0048] (8)根据成品要求将干燥后的挂面切断,即得该大蒜浆面。

[0049] 实施例3:

[0050] 该大蒜浆面,包括以下重量的原料制成:小麦粉100千克和大蒜浆15千克。

[0051] 该大蒜浆的制备方法,采用如下步骤:

[0052] ①将筛选好的生鲜大蒜脱皮、去蒂、挑选、洗净、晾干,得到大蒜蒜粒;

[0053] ②取步骤①得到的大蒜蒜粒5千克放入打浆机破碎,制得粒度为60-100目的大蒜颗粒,将破碎后的大蒜颗粒冷却,然后在常温下静置1-2小时进行酶解,以充分氧化,即制得该大蒜浆。

[0054] 该大蒜浆面的制备方法,采用如下步骤:

[0055] (1)称取小麦粉100千克、大蒜浆15千克和水10千克,备用;

[0056] (2)将小麦粉送入和面机;

[0057] (3)将大蒜浆放入和面机中与小麦粉进行混合5分钟,再喷入水继续高速搅拌10分钟制得面团;

[0058] (5)将和好的面团送入冷却箱,常温冷却10分钟,防止面团温度过高破坏面团中大蒜的营养成分;

[0059] (6)将冷却后的面团送入连续压延机,逐级压延至所需厚度并切条;

[0060] (7)面条经挂条并剪齐后,进入烘干房,在35-40度下烘干3-5小时;

[0061] (8)根据成品要求将干燥后的挂面切断,即得该大蒜浆面。