



# [12] 发明专利申请公开说明书

[21]申请号 94104160.3

[51]Int.Cl<sup>6</sup>

A23L 1/20

[43]公开日 1995年10月25日

[22]申请日 94.4.18

[71]申请人 昆明市宜良制粉厂

地址 652100云南省昆明市宜良县北古城镇北  
墩子办事处花果山

[72]发明人 黄世俊 卢家祥

[74]专利代理机构 云南省专利事务所

代理人 孙月红

说明书页数:

附图页数:

[54]发明名称 菜素粉丝及加工工艺

[57]摘要

本发明涉及一种营养保健食品，菜素粉丝及加工工艺。它是以优质蚕豆为主要原料，并配有一定比例的豌豆、绿豆配料，经浸泡、磨浆、沉淀、脱水、甩干后，配以一定比例的天然植物色素的蔬菜原汁后，再经真空压缩成型、阳凉、干燥、包装等工艺精制而成。它可随加入天然蔬菜的色素颜色相应呈现出多种色调的粉丝，不仅改变了单纯的淀粉粉丝质量，增加了人体所需的叶绿素、维生素、胡萝卜等多种营养元素，同时粉丝还保持了蔬菜原汁的味道。该产品具有根条细匀拉力强、洁白晶亮透明、久储不脆、久煮不浓、味道爽滑的特点。

(BJ)第 1456 号

# 权 利 要 求 书

---

1、一种菜素粉丝及加工工艺，它是以优质蚕豆为主要原料，其特征在于：还配有5—10%的豌豆和绿豆配料，经浸泡20—24小时、磨浆至100—200目、沉淀10—20分钟、振动脱水、甩干至含水量5—10%，制成淀粉，再加入10—20%经过高温和钩芡的含天然植物色素的蔬菜原汁后，在40—50℃温度下加温搅拌均匀、真空压缩成型，再在90—100℃的高温下煮沸、阴凉8—10小时，浸泡24—30小时、洗净、阳光干燥、包装等工艺精制而成。

2、按权利要求1所述的菜素粉丝及加工工艺，其特征在于：将天然含植物色素的蔬菜洗净、挤压出原汁、过滤、经90—100℃高温处理后，加入5—10%淀粉混合打芡、再按比例加入至上述淀粉中揉拌制丝。

# 说 明 书

## 菜素粉丝及加工工艺

本发明涉及一种营养保健食品，菜素粉丝及加工工艺。

现有传统粉丝主要采用蚕豆或薯类制做成单一含淀粉成份的粉丝，其营养成分单一、品味差、色泽单一、根条拉力差、不经久煮、随人们生活水平的提高已远不能满足需要。

本发明针对以上存在的问题，其目的在于提供一种质量上呈的菜素粉丝。

本发明是将含天然植物色素的蔬菜原汁加入经处理的粉丝中，不但使粉丝可呈现出多种颜色，更重要的是提高了粉丝内载质量，使单纯的粉丝可增加人体所需的叶绿素、维生素、胡萝卜素等多种营养元素，还保持了蔬菜原汁的味道，改善了粉丝的口感，同时还使粉丝的根条细匀拉力强、洁白晶亮透明、久储不脆、久煮不浓、味道爽滑。

本发明采用以优质蚕豆为主要原料，还配有一定比例的豌豆、绿豆配料，经浸泡、磨浆、沉淀、振动脱水、甩干、加入一定比例经过处理的含天然植物色素的蔬菜原汁后、加温搅拌均匀、真空压缩成型，再在高温下煮沸、阴凉、浸泡、洗净、阳光干燥、包装等工艺精制而成。

以下对本发明作详细描述。

本发明采用优质蚕豆为主要原料，还配有5—10%的豌豆和绿豆配料，经浸泡20—24小时、取出磨成100—200目的浆、沉淀10—20分钟、振动脱水、甩干至含水量5—10%后待用。取含天然植物色素的蔬菜洗净、挤压出原汁、过滤、经90—100℃高温处理后，与淀粉按5—10%比例混合打芡后，再按10—20%比例加入至上述淀粉中，在40—50℃温度下加温搅拌均匀、真空压缩成型，再在90—100℃的高温下煮沸后，取出阴凉8—10小时、放入水中浸泡24—

30小时，洗净，阳光下干燥，即可。

实施例：1、取云南宜良县出产的优质蚕豆100公斤，加入5%的豌豆、5%的绿豆配料，浸泡20小时，取出磨成150目浆后、沉淀15分钟、用振动脱水机振动脱水、甩干机甩干至含水量8%制得淀粉后待用。

2、取含天然植物色素的新鲜青菜或蕃茄或籽粒苋或黄萝卜20公斤，洗净、用挤压机挤出原汁10公斤，将原汁过滤，用95℃高温处理后，按5-10%的比例与淀粉混合打芡后待用。

3、将方法2制得的原汁按10%的比例加入至方法1所得的淀粉中，并在45℃温度下搅拌均匀，采用真空压缩机压缩至细丝状，再在90℃的高温下煮沸即可取出、阴凉6小时后，放入水中浸泡24小时，取出洗净、阳光下晾干即可扎捆包装，由于采用青菜或蕃茄或黄萝卜原汁制得的菜素粉丝随原汁色素相应呈现出绿色或红色或黄色，从而使菜素粉丝可呈现出多种色采。

由此可见，需要不同颜色、不同营养元素的粉丝，可选用不同的蔬菜原汁或其它营养可食用的植物加入。