



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103549279 B

(45) 授权公告日 2015. 09. 23

(21) 申请号 201310526359. 8 0005-0014 段 .
CN 102488139 A, 2012. 06. 13, 说明书第
(22) 申请日 2013. 10. 30 0005-0007 段 .
(73) 专利权人 宁波镇海弘润磁材科技有限公司
地址 315299 浙江省宁波市镇海区招宝山街
道西街服装城西 6-8 号 1-16 室
审查员 李辛晨
(72) 发明人 胡科娜
(74) 专利代理机构 北京风雅颂专利代理有限公
司 11403
代理人 于晓霞 于洁
(51) Int. Cl.
A23L 1/16(2006. 01)
A23L 1/30(2006. 01)
(56) 对比文件
CN 102113646 A, 2011. 07. 06, 说明书第
0007-0008 段 .
CN 103141762 A, 2013. 06. 12, 说明书第

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种山药玉米面条及其制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种山药玉米面条及其制作方法,其技术要点是原料用量重量比为:玉米面粉:鲜山药:食盐:水=1:0.25~0.35:0.02-0.04:0.25~0.30。制作方法为将玉米面粉用300目的筛子过筛,细粉留用,将鲜山药洗净、去皮、切片、沸水中焯0.5~1分钟,和过筛后的玉米细粉和面后,经压延、切条、晾干、切断、计量、包装后成为成品。此方法的显著优点是保留了玉米与山药的双重营养保健成分,短时间沸水焯过的山药片既避免了山药的褐变又保留了生山药的粘性,山药浆所具有的粘度替代了常用的明胶添加剂,山药浆与松散的玉米面粉很好地粘结一起,生产出的面条筋道,有较好的口感。

1. 一种山药玉米面条,其特征是:原料与水用量的重量比为:玉米面粉:鲜山药:食盐:水=1:0.25~0.35:0.02~0.04:0.25~0.30,所述的山药玉米面条的制作方法,包括以下步骤:

A 取规定量的玉米面粉,用300目的筛子过筛,细粉留用;

B 取规定量的鲜山药,洗净,去皮,切成厚度3~4mm的薄片;

C 将切好的山药薄片在沸水中焯0.5~1分钟;

D 将焯过的山药片加规定量的冷水和规定量的食盐打浆,使浆的细度在200目以下;

E 上述山药浆温度降至室温后,加入筛过的细玉米粉在和面机中和面;

F 将和好的玉米粉与山药浆的面,经压延,切条,晾干,切断,计量,包装即为成品。

一种山药玉米面条及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,具体涉及特色风味面条及其制作方法,更具体地说是一种山药玉米面条及其制作方法。

背景技术

[0002] 山药性味白、平,入脾、肺、肾三经,富含皂苷、粘液质、糖蛋白、甘露聚糖、植酸、尿囊素、山药素、胆碱、多巴胺、果胶等。其中皂苷能防止冠心病和脂肪肝的发生,有止咳、祛痰、脱敏、恢复病变组织等作用,粘液蛋白能预防心血管系统的脂肪沉积,防止动脉粥样硬化的过早发生,减少皮下脂肪的沉积,避免出现肥胖,还能防止肝、脾结蒂组织的萎缩,预防胶原性病的发生,保持消化道、呼吸道及关节腔的润滑;粘多糖可刺激和调节人体免疫系统,能使被抑制的细胞免疫功能部分或全部恢复正常。营养学研究表明,山药含有丰富的蛋白质、淀粉、脂肪和膳食纤维和多种微量元素,具有独特的养生功能。但是,山药中也含有丰富的多酚氧化酶类和其他水解酶类,在加工和贮存中,处理不当会导致山药氧化褐变和营养保健成分的流失。

[0003] 玉米,亦称玉蜀黍、苞米等,一年生禾本科草本植物,是全世界总产量最高的粮食作物,也是世界公认的“黄金作物”,其脂肪、磷元素、维生素 B2 的含量居谷类食物之首。玉米中含有亚油酸和维生素 E,能使人体内胆固醇水平降低,从而减少动脉硬化的发生;玉米中含钙、铁质较多,可防止高血压、冠心病;现代医学研究表明,玉米中有丰富的抗癌因子谷胱甘肽,在人体内能与多种外来的化学致癌物质相结合,使其失去毒性,然后通过消化道排出体外;玉米中含有大量的赖氨酸,可抑制肿瘤生长;玉米还含有微量元素硒,硒能加速人体内氧化物分解,抑制恶性肿瘤;此外,玉米中还含有丰富的膳食纤维,能促进肠蠕动,缩短食物通过消化道的时间,减少有毒物质的吸收和致癌物质对结肠的刺激,因而可减少结肠癌的发生。

[0004] 但是,目前以玉米为原料加工制得的玉米面粉中,营养物质的含量较低,口感粗糙,不易消化,缺乏粘弹性和延展性,由该玉米面粉制得的玉米面条易浑汤断条。为了解决这个问题,目前在玉米面条的制作中,通常采用应用食品添加剂—明胶的办法,但效果也不是很理想。

发明内容

[0005] 本发明的目的是提供一种山药玉米面条,充分利用玉米和山药的物性和营养特点,并采用独特的制作方法,以最大程度上减少山药的褐变和营养保健成分的损失。

[0006] 本发明是通过以下技术方案实现的:

[0007] 一种山药玉米面条,其特征是,原料与水用量的重量比为:玉米面粉:鲜山药:食盐:水=1:0.25~0.35:0.02~0.04:0.25~0.30。

[0008] 所述的山药玉米面条的制作方法,它包括以下步骤:

[0009] A 取规定量的玉米粉,用 300 目的细筛过筛,细粉留用;

- [0010] B 取规定量的鲜山药,洗净,去皮,切成厚度 3 ~ 4mm 的薄片;
- [0011] C 将切好的山药薄片在沸水中焯 0.5 ~ 1 分钟;
- [0012] D 将焯过的山药片加规定量的冷水和规定量的食盐打浆,使浆的细度在 200 目以下;
- [0013] E 上述山药浆温度降至室温后,加入筛过的细玉米粉在和面机中和面;
- [0014] F 将和好的玉米粉与山药浆的面,经压延、切条、晾干、切断、计量、包装即为成品。
- [0015] 本发明所具有的优点:
- [0016] 用上述方法制作的山药玉米面条,保留了玉米与山药的双重营养保健成分,短时间沸水焯过的山药片既避免了山药的褐变,又保留了生山药的粘度,山药浆所具有的粘度替代了常用的明胶添加剂,山药浆能与较松散的玉米细粉很好地粘结在一起,使生产出的面条不易折断,有较好的口感。

具体实施方式

- [0017] 下面结合实施例,对本发明做进一步说明:
- [0018] 实施例一:
- [0019] 玉米面粉 100kg,鲜山药 25kg,食盐 2kg,水 25kg
- [0020] ①取 100kg 玉米面粉,用 300 目的细筛过筛,细粉留用;
- [0021] ②将 25kg 鲜山药洗净,去皮,切成 3 ~ 4mm 的片;
- [0022] ③将上述山药片切好后立即用笊篱在沸水中焯 0.5 分钟;
- [0023] ④将焯过的山药片放置在 25kg 冷水中,打浆,浆的细度在 200 目以下;
- [0024] ⑤将过筛后的玉米细粉与山药浆倒入和面机中和面;
- [0025] ⑥将和好的面团取出,采用面条机将面团压延、切条,然后挂起晾干,切断、计量、包装即为成品。
- [0026] 实施例二:
- [0027] 玉米面粉 100kg,鲜山药 35kg,食盐 4kg,水 30kg
- [0028] ①取 100kg 玉米面粉,用 300 目的细筛过筛,细粉留用;
- [0029] ②将 35kg 鲜山药洗净,去皮,切成 3 ~ 4mm 的片;
- [0030] ③将上述山药片切好后立即用笊篱在沸水中焯 1 分钟;
- [0031] ④将焯过的山药片放置在 30kg 冷水中,打浆,浆的细度在 200 目以下;
- [0032] ⑤将过筛后的玉米细粉与山药浆倒入和面机中和面;
- [0033] ⑥将和好的面团取出,采用面条机将面团压延、切条,然后挂起晾干,切断、计量、包装即为成品。
- [0034] 经检验,上述两例面条中含盐量在 0.8% ~ 1.2% 之间,保留了山药的风味,面条呈橙黄色,口味独特。