



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104957471 A

(43) 申请公布日 2015. 10. 07

(21) 申请号 201510340901. X

(22) 申请日 2015. 06. 19

(71) 申请人 安徽顶大食品有限公司

地址 236000 安徽省阜阳市阜阳工业园顶大路 20 号

(72) 发明人 曾宪友 曾宪贵 曾庆利 孙玉忠

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理有限公司 34112

代理人 方琦

(51) Int. Cl.

A23L 1/09(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种酸辣粉丝及其制备方法

(57) 摘要

一种酸辣粉丝及其制备方法,其特征在于由下列重量份的原料制成:豌豆淀粉 400-450、鱼糜 10-11、辣椒 40-45、白醋 8-9、山药 2-3、太子参 1-2、茯苓 3-4、猪苓 2-3、银耳 30-35、羧甲基纤维素 0.8-1。本发明中的原料豌豆淀粉经超微粉碎能够降低支链淀粉的支化度,微波处理将直链淀粉和支链淀粉降解,生成分子量相对较小的糊精和淀粉,再经老化可增加回生程度,提高本发明的抗性淀粉含量,使本发明的透明度和光泽度好,同时添加的银耳加水熬出的银耳胶具有粘性,可增加韧性,降低断条率,羧甲基纤维素可改善本发明的持水容量,从而改善复水性,此外本发明具有健脾的功效。

1. 一种酸辣粉丝,其特征在于由下列重量份的原料制成:

豌豆淀粉 400-450、鱼糜 10-11、辣椒 40-45、白醋 8-9、山药 2-3、太子参 1-2、茯苓 3-4、猪苓 2-3、银耳 30-35、羧甲基纤维素 0.8-1。

2. 根据权利要求 1 所述的酸辣粉丝的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将山药、太子参、茯苓、猪苓加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,在所得滤液中缓缓加入羧甲基纤维素,搅拌至溶解;

(2)将豌豆淀粉超微粉碎 20 分钟后加水调成淀粉浓度为 10% 的淀粉乳,然后进行微波处理,微波功率为 668W,微波时间为 4 分钟,再在 4℃ 下冷藏 24 小时后置于 80℃ 烘箱中干燥,粉碎、过筛;

(3)将银耳用清水泡软后加 3-4 倍的清水小火熬煮 60-70 分钟,过滤,得银耳胶;

(4)将步骤(2)所得物料加水调成糊状,再加适量沸水冲糊料,搅拌 15-20 分钟,然后加入步骤(1)、(3)所得物料拌匀,送入成丝设备中,成丝后送入 85-90℃ 的水中,待物料浮起后捞出,于阴凉处摊晒 4-8 小时后开粉、切段;

(5)将辣椒打浆,然后与上述工艺未用到的原料混合,小火熬稠,分装后与步骤(4)所得物料进行包装即得。

一种酸辣粉丝及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,尤其涉及一种酸辣粉丝及其制备方法。

背景技术

[0002] 随着生活水平的提高,人们的饮食结构也发生了变化,肉和蛋等高蛋白高脂肪高热量的“三高”食品占据了膳食结构的主体地位,将低脂高纤维的饮食结构取而代之,研究已经表明,“三高”饮食不利于身体的健康,会导致人体患高血压、高血脂、高血糖等慢性疾病,因此,膳食的热量控制已经成为调节膳食结构的关键。如今,各类健康保健知识的宣传使人们误以为多食淀粉会增加得慢性疾病的风险,人们对淀粉食物的选择也是十分谨慎。而粉丝作为一种高淀粉的食物,人们对其品质的要求也越来越高。抗性淀粉又称抗酶解淀粉及难消化淀粉,在小肠中不能被酶解,但在人的肠胃道结肠中可以与挥发性脂肪酸起发酵反应,其性质类似溶解性纤维。提高粉丝中的抗性淀粉含量能够提高粉丝透明度、表面光泽度,即粉丝中的抗性淀粉含量与粉丝的品质呈正相关的关系,因此,开发一种高抗性淀粉含量的粉丝具有重要意义。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种酸辣粉丝及其制备方法,本发明具有口感好,营养健康的特点。

[0004] 本发明所采用的技术方案是:

一种酸辣粉丝,其特征在于由下列重量份的原料制成:

豌豆淀粉 400-450、鱼糜 10-11、辣椒 40-45、白醋 8-9、山药 2-3、太子参 1-2、茯苓 3-4、猪苓 2-3、银耳 30-35、羧甲基纤维素 0.8-1。

[0005] 所述的酸辣粉丝的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将山药、太子参、茯苓、猪苓加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,在所得滤液中缓缓加入羧甲基纤维素,搅拌至溶解;

(2)将豌豆淀粉超微粉碎 20 分钟后加水调成淀粉浓度为 10% 的淀粉乳,然后进行微波处理,微波功率为 668W,微波时间为 4 分钟,再在 4℃ 下冷藏 24 小时后置于 80℃ 烘箱中干燥,粉碎、过筛;

(3)将银耳用清水泡软后加 3-4 倍的清水小火熬煮 60-70 分钟,过滤,得银耳胶;

(4)将步骤(2)所得物料加水调成糊状,再加适量沸水冲糊料,搅拌 15-20 分钟,然后加入步骤(1)、(3)所得物料拌匀,送入成丝设备中,成丝后送入 85-90℃ 的水中,待物料浮起后捞出,于阴凉处摊晒 4-8 小时后开粉、切段;

(5)将辣椒打浆,然后与上述工艺未用到的原料混合,小火熬稠,分装后与步骤(4)所得物料进行包装即得。

[0006] 本发明的有益效果为:

本发明中的原料豌豆淀粉经超微粉碎能够降低支链淀粉的支化度,微波处理将直链淀

粉和支链淀粉降解,生成分子量相对较小的糊精和淀粉,再经老化可增加回生程度,从而提高了本发明的抗性淀粉含量,使本发明的粉丝透明度和光泽度好,同时,本发明添加的银耳加水熬出的银耳胶具有粘性,可增加本发明的韧性,降低断条率,而羧甲基纤维素可改善本发明的持水容量,从而改善本发明的复水性,此外,本发明还含有多种中药成分,具有健脾的功效。

具体实施方式

[0007] 一种酸辣粉丝,其特征在于由下列重量份(公斤)的原料制成:

豌豆淀粉 400、鱼糜 10、辣椒 40、白醋 8、山药 2、太子参 1、茯苓 3、猪苓 2、银耳 30、羧甲基纤维素 0.8。

[0008] 所述的酸辣粉丝的制备方法,包括以下步骤:

(1)将山药、太子参、茯苓、猪苓加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,在所得滤液中缓缓加入羧甲基纤维素,搅拌至溶解;

(2)将豌豆淀粉超微粉碎 20 分钟后加水调成淀粉浓度为 10% 的淀粉乳,然后进行微波处理,微波功率为 668W,微波时间为 4 分钟,再在 4℃ 下冷藏 24 小时后置于 80℃ 烘箱中干燥,粉碎、过筛;

(3)将银耳用清水泡软后加 3-4 倍的清水小火熬煮 60-70 分钟,过滤,得银耳胶;

(4)将步骤(2)所得物料加水调成糊状,再加适量沸水冲糊料,搅拌 15-20 分钟,然后加入步骤(1)、(3)所得物料拌匀,送入成丝设备中,成丝后送入 85-90℃ 的水中,待物料浮起后捞出,于阴凉处摊晒 4-8 小时后开粉、切段;

(5)将辣椒打浆,然后与上述工艺未用到的原料混合,小火熬稠,分装后与步骤(4)所得物料进行包装即得。