



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103976240 A

(43) 申请公布日 2014. 08. 13

(21) 申请号 201410238726. 9

(22) 申请日 2014. 05. 30

(71) 申请人 刘东姣

地址 541002 广西壮族自治区桂林市象山区
东安路翠竹苑3单元5-1号

(72) 发明人 刘东姣

(74) 专利代理机构 桂林市持衡专利商标事务所
有限公司 45107

代理人 林培

(51) Int. Cl.

A23L 1/10 (2006. 01)

A23L 1/214 (2006. 01)

A23L 1/36 (2006. 01)

A23L 1/28 (2006. 01)

A23L 1/30 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种湿米粉及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种湿米粉,其由以下重量份原料制成:大米100~155份,山药15~25份,芡实10~20份,莲藕35~55份,薏米13~23份,白茯苓12~20份。本发明还提供了湿米粉的制备方法,制备步骤如下:清洗,浸泡,粉碎,酶解,成型,老化,装袋,巴氏杀菌,制得湿米粉。加入的山药、芡实、莲藕、薏米、白茯苓增加米粉的营养,改善米粉的口感,给米粉带来诸多的保健和调理功能,还可以起到均衡营养,改善吸收的作用。

1. 一种湿米粉,其特征在于,由以下重量份原料制成:大米 100 ~ 155 份,山药 15 ~ 25 份,芡实 10 ~ 20 份,莲藕 35 ~ 55 份,薏米 13 ~ 23 份,白茯苓 12 ~ 20 份。

2. 根据权利要求 1 所述的湿米粉,其特征在于,由以下重量份原料制成:大米 125 ~ 135 份,山药 18 ~ 20 份,芡实 13 ~ 18 份,莲藕 40 ~ 50 份,薏米 15 ~ 20 份,白茯苓 15 ~ 18 份。

3. 根据权利要求 2 所述的湿米粉,其特征在于,由以下重量份原料制成:大米 130 份,山药 18 份,芡实 15 份,莲藕 45 份,薏米 18 份,白茯苓 16 份。

4. 一种湿米粉的制备方法,其特征在于,制备步骤如下:

(1) 取大米清洗,浸泡,沥干,粉碎,得到大米细粉;

(2) 取山药、芡实、莲藕、薏米、白茯苓混合均匀,粉碎成 150 ~ 300 目细粉;

(3) 向细粉中加入细粉重量的 1 ~ 2 倍水,调节 pH 值至 4.0 ~ 4.5,再加入细粉重量 0.6 ~ 0.8% 的纤维素酶、胃蛋白酶的复合酶进行酶解,在 37 ~ 47℃ 下酶解 2 ~ 3 小时,纤维素酶、胃蛋白酶的重量比为 5:2;

(4) 将酶解的细粉烘干至同粉碎米粉的含水量后,与米粉混合均匀后压榨成型,得到粉条;

(5) 将粉条在 25 ~ 30℃ 温度下放置 8 ~ 10 小时进行老化,然后放入 90 ~ 100℃ 水中浸泡 0.5 ~ 1 小时,取出,装袋,巴士杀菌,制得湿米粉。

一种湿米粉及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及米粉的加工工艺技术领域,特别涉及一种湿米粉及其制备方法。

背景技术

[0002] 湿米粉是由大米浸泡,磨碎,成型等步骤加工而成,湿米粉的特色风味和口感是米粉食者认可的,可作为小吃和主食,深受人们的喜爱。然而,传统的湿米粉营养单一,多是只以大米为原料,难以满足现代社会人们对食品营养的要求。近年来,有研究者研究了杂粮米粉和果蔬汁米粉等的制作方法,并申报了相关专利,如一种保湿荞麦米粉及其制作方法(CN102860465B)、营养回归的米粉(CN103637058A)以及一种开胃粉丝(CN103719666A)等。而对于添加多种粗粮并将粗粮进行酶解的湿米粉及其制备方法尚未见报道。

[0003] 粗粮作为营养保健品,近年来备受人们的青睐。粗粮含有丰富的不可溶性纤维素,有利于保障消化系统正常运转。它与可溶性纤维协同工作,可降低血液中低密度胆固醇和甘油三酯的浓度;增加食物在胃里的停留时间,延迟饭后葡萄糖吸收的速度,降低高血压、糖尿病、肥胖症和心脑血管疾病的风险。医学研究还表明,纤维素有助于抵抗胃癌、肠癌、乳腺癌、溃疡性肠炎等多种疾病。

[0004] 将营养丰富并具有保健功能的粗粮与我们传统的米粉相结合,并将粗粮经过酶解,将大分子酶解成小分子利于人体对营养成分的吸收,既符合人们的饮食习惯,又能提高营养成分的摄入,是本发明要解决的问题。

发明内容

[0005] 本发明所要解决的技术问题是提供一种具有保健和调理功能,改善吸收的湿米粉。

[0006] 一种湿米粉,由以下重量份原料制成:大米 100 ~ 155 份,山药 15 ~ 25 份,芡实 10 ~ 20 份,莲藕 35 ~ 55 份,薏米 13 ~ 23 份,白茯苓 12 ~ 20 份。

[0007] 优选地,一种湿米粉,由以下重量份原料制成:大米 125 ~ 135 份,山药 18 ~ 20 份,芡实 13 ~ 18 份,莲藕 40 ~ 50 份,薏米 15 ~ 20 份,白茯苓 15 ~ 18 份。

[0008] 最佳地,一种湿米粉,由以下重量份原料制成:大米 130 份,山药 18 份,芡实 15 份,莲藕 45 份,薏米 18 份,白茯苓 16 份。

[0009] 本发明还提供一种湿米粉的制备方法,制备步骤如下:

[0010] (1) 取大米清洗,浸泡,沥干,粉碎,得到米粉;

[0011] (2) 取山药、芡实、莲藕、薏米、白茯苓混合均匀,粉碎成 150 ~ 300 目细粉;

[0012] (3) 向细粉中加入细粉重量的 1 ~ 2 倍水,调节 pH 值至 4.0 ~ 4.5,再加入细粉重量 0.6 ~ 0.8% 的纤维素酶、胃蛋白酶的复合酶进行酶解,在 37 ~ 47℃ 下酶解 2 ~ 3 小时,纤维素酶、胃蛋白酶的重量比为 5:2;

[0013] (4) 将酶解的细粉烘干至同粉碎米粉的含水量后,与米粉混合均匀后压榨成型,得到粉条;

[0014] (5) 将粉条在 25 ~ 30℃ 温度下放置 8 ~ 10 小时进行老化, 然后放入 90 ~ 100℃ 水中浸泡 0.5 ~ 1 小时, 取出, 装袋, 巴士杀菌, 制得湿米粉。

[0015] 湿米粉原料中:

[0016] 山药: 为薯蓣科植物薯蓣的干燥根茎。性味: 甘、温、平、无毒。功能主治: 具有健脾胃、益肺肾、补虚羸功效, 用于治疗少便溏、虚劳、喘咳、尿频、带下、消渴。

[0017] 芡实: 为睡莲科芡属的水生植物芡的种子。性味: 味甘, 涩, 性平。功能主治: 有固肾涩精、补脾止泄之效, 主湿痹腰脊膝痛, 补中除暴疾, 益精气, 强志, 令耳目聪明。

[0018] 莲藕: 为睡莲科植物莲 *Nelumbo nucifera* G. 的肥大根茎。性味: 性寒、味甘。功能主治: 生用, 具有凉血、散淤之功, 治热病烦渴、吐血、热淋等; 熟用能益血、止泻, 还能健脾、开胃。

[0019] 薏米: 为禾本科草本植物薏苡的种子。又称苡仁、薏米、薏珠子、水玉米。性味: 味甘、淡, 性微寒。功能主治: 能健脾益胃, 利月除湿, 缓和拘挛, 清肺热。

[0020] 白茯苓: 为茯苓的一种, 切去赤茯苓后的白色部分。性味: 甘、淡, 平。功能主治: 渗湿健脾, 主治小便不利; 水肿胀满; 痰饮咳逆; 呕吐; 脾虚食少; 泄泻; 心悸不安; 失眠健忘; 遗精白浊。

[0021] 与现有的技术相比, 本发明具有以下优点:

[0022] 1、本发明以大米为主料, 山药、芡实、莲藕、薏米、白茯苓为辅料制备的湿米粉, 解决了传统湿米粉营养单一的问题, 营养丰富, 添加的粗粮辅料改善米粉的口感, 给米粉带来诸多的保健和调理功能, 还可以起到均衡营养作用。

[0023] 2、本发明对粗粮的复合酶处理, 可以充分分解粗粮中的营养成分, 使大分子物质断裂成小分子成分, 使得粗粮的营养更易于吸收。

[0024] 3、本发明不添加任何食品添加剂, 绿色安全, 满足人们对食品安全、营养和口味的多种需求。

具体实施方式

[0025] 以下结合实施例对本发明作进一步说明, 但本发明并不局限于这些实施例。

[0026] 实施例 1

[0027] 一种湿米粉, 由以下重量份原料制成: 大米 100 份, 山药 15 份, 芡实 10 份, 莲藕 35 份, 薏米 13 份, 白茯苓 12 份。

[0028] 制备步骤如下:

[0029] (1) 取大米清洗, 浸泡, 沥干, 粉碎, 得到米粉;

[0030] (2) 取山药、芡实、莲藕、薏米、白茯苓混合均匀, 粉碎成 150 目细粉;

[0031] (3) 向细粉中加入细粉重量的 1 倍水, 调节 pH 值至 4.0, 再加入细粉重量 0.6% 的纤维素酶、胃蛋白酶的复合酶进行酶解, 在 37℃ 下酶解 3 小时, 纤维素酶、胃蛋白酶的重量比为 5:2;

[0032] (4) 将酶解的细粉烘干至同粉碎米粉的含水量后, 与米粉混合均匀后压榨成型, 得到粉条;

[0033] (5) 将粉条在 25℃ 温度下放置 10 小时进行老化, 然后放入 100℃ 水中浸泡 0.5 小时, 取出, 装袋, 巴士杀菌, 制得湿米粉。

[0034] 实施例 2

[0035] 一种湿米粉,由以下重量份原料制成:大米 125 份,山药 18 份,芡实 13 份,莲藕 40 份,薏米 15 份,白茯苓 15 份。

[0036] 制备步骤如下:

[0037] (1) 取大米清洗,浸泡,沥干,粉碎,得到米粉;

[0038] (2) 取山药、芡实、莲藕、薏米、白茯苓混合均匀,粉碎成 200 目细粉;

[0039] (3) 向细粉中加入细粉重量的 2 倍水,调节 pH 值至 4.1,再加入细粉重量 0.7% 的纤维素酶、胃蛋白酶的复合酶进行酶解,在 39℃ 下酶解 2 小时,纤维素酶、胃蛋白酶的重量比为 5:2;

[0040] (4) 将酶解的细粉烘干至同粉碎米粉的含水量后,与米粉混合均匀后压榨成型,得到粉条;

[0041] (5) 将粉条在 28℃ 温度下放置 9 小时进行老化,然后放入 95℃ 水中浸泡 1 小时,取出,装袋,巴士杀菌,制得湿米粉。

[0042] 实施例 3

[0043] 一种湿米粉,由以下重量份原料制成:大米 135 份,山药 20 份,芡实 18 份,莲藕 50 份,薏米 20 份,白茯苓 18 份。

[0044] 制备步骤如下:

[0045] (1) 取大米清洗,浸泡,沥干,粉碎,得到米粉;

[0046] (2) 取山药、芡实、莲藕、薏米、白茯苓混合均匀,粉碎成 250 目细粉;

[0047] (3) 向细粉中加入细粉重量的 1 ~ 2 倍水,调节 pH 值至 4.20,再加入细粉重量 0.8% 的纤维素酶、胃蛋白酶的复合酶进行酶解,在 41℃ 下酶解 2.5 小时,纤维素酶、胃蛋白酶的重量比为 5:2;

[0048] (4) 将酶解的细粉烘干至同粉碎米粉的含水量后,与米粉混合均匀后压榨成型,得到粉条;

[0049] (5) 将粉条在 30℃ 温度下放置 8 小时进行老化,然后放入 90℃ 水中浸泡 1 小时,取出,装袋,巴士杀菌,制得湿米粉。

[0050] 实施例 4

[0051] 一种湿米粉,由以下重量份原料制成:大米 155 份,山药 25 份,芡实 20 份,莲藕 55 份,薏米 23 份,白茯苓 20 份。

[0052] 制备步骤如下:

[0053] (1) 取大米清洗,浸泡,沥干,粉碎,得到米粉;

[0054] (2) 取山药、芡实、莲藕、薏米、白茯苓混合均匀,粉碎成 300 目细粉;

[0055] (3) 向细粉中加入细粉重量的 2 倍水,调节 pH 值至 4.3,再加入细粉重量 0.8% 的纤维素酶、胃蛋白酶的复合酶进行酶解,在 43℃ 下酶解 3 小时,纤维素酶、胃蛋白酶的重量比为 5:2;

[0056] (4) 将酶解的细粉烘干至同粉碎米粉的含水量后,与米粉混合均匀后压榨成型,得到粉条;

[0057] (5) 将粉条在 28℃ 温度下放置 9 小时进行老化,然后放入 95℃ 水中浸泡 0.5 小时,取出,装袋,巴士杀菌,制得湿米粉。

[0058] 实施例 5

[0059] 一种湿米粉,由以下重量份原料制成:大米 130 份,山药 18 份,芡实 15 份,莲藕 45 份,薏米 18 份,白茯苓 16 份。

[0060] 制备步骤如下:

[0061] (1) 取大米清洗,浸泡,沥干,粉碎,得到米粉;

[0062] (2) 取山药、芡实、莲藕、薏米、白茯苓混合均匀,粉碎成 300 目细粉;

[0063] (3) 向细粉中加入细粉重量的 2 倍水,调节 pH 值至 4.5,再加入细粉重量 0.8% 的纤维素酶、胃蛋白酶的复合酶进行酶解,在 47℃ 下酶解 2 小时,纤维素酶、胃蛋白酶的重量比为 5:2;

[0064] (4) 将酶解的细粉烘干至同粉碎米粉的含水量后,与米粉混合均匀后压榨成型,得到粉条;

[0065] (5) 将粉条在 30℃ 温度下放置 9 小时进行老化,然后放入 100℃ 水中浸泡 0.5 小时,取出,装袋,巴士杀菌,制得湿米粉。