



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 101756102 A

(43) 申请公布日 2010.06.30

(21) 申请号 200910185902.6

(22) 申请日 2009.12.11

(71) 申请人 安徽阿幸食品有限公司

地址 230601 安徽省合肥市经济技术开发区
民营科技园齐云路 10 号

(72) 发明人 大野琴音

(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 余成俊

(51) Int. Cl.

A23L 1/18 (2006.01)

A23L 1/36 (2006.01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

一种花生膨化食品及其生产方法

(57) 摘要

本发明公开了一种花生膨化食品及其生产方法,花生膨化食品中的各原料组分按重量份比为:花生仁 25-30、米粉 30-40、面粉 20-25、糖粉 8-11、棕榈油 4-5、食盐 0.5-1、碳酸氢钠 0.2-0.3、食用香精 0.1-0.3、辣椒粉 0.1-0.2、柠檬酸 0.02-0.05、碳酸钙 0.01-0.02、葡萄糖酸亚铁 0.003-0.008、乳酸锌 0.001-0.003。生产方法是将碳酸氢钠、糖粉、米粉、面粉和适量水混合成混合粉,裹在花生仁上,经焙烤、其他原料组分的调味、成品分拣、计量、包装、成品入库、出货。本发明所生产的花生膨化食品不仅保留了花生的营养价值,还添加了钙、铁、锌营养元素,且外形新颖、美味可口、食用方便、富含多种营养素。

1. 一种花生膨化食品,其特征在于:各原料组分按重量份比为:花生仁 25-30、米粉 30-40、面粉 20-25、糖粉 8-11、棕榈油 4-5、食盐 0.5-1、碳酸氢钠 0.2-0.3、食用香精 0.1-0.3、辣椒粉 0.1-0.2、柠檬酸 0.02-0.05、碳酸钙 0.01-0.02、葡萄糖酸亚铁 0.003-0.008、乳酸锌 0.001-0.003。

2. 根据权利要求1所述的花生膨化食品,其特征在于:各原料组分按重量份比为:花生仁 28、米粉 35、面粉 24、糖粉 9、棕榈油 4.5、食盐 0.6、碳酸氢钠 0.25、食用香精 0.2、辣椒粉 0.1、柠檬酸 0.04、碳酸钙 0.01、葡萄糖酸亚铁 0.005、乳酸锌 0.002。

3. 根据权利要求1所述的花生膨化食品的生产方法,其特征在于:

(1)、将花生仁经过精选、检验、计量,然后按重量份比将碳酸氢钠、糖粉、米粉、面粉和适量水混合成混合粉,裹在花生仁上,然后经 260-300℃ 的高温焙烤 8-12 分钟;

(2)、按重量份比将食盐、食用香精、辣椒粉、柠檬酸、碳酸钙、葡萄糖酸亚铁、乳酸锌经混合得粉状调味料,将焙烤后的裹衣花生仁放到转动的调味锅中,把加热后的棕榈油均匀挂入产品表面,再将调味料均匀撒在产品中,进行混合,利用棕榈油的粘性使调味料均匀粘附在花生表面,以达到调味目的。后经冷却、检验、分拣、计量、包装,成品入库。

一种花生膨化食品及其生产方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品领域,具体是一种花生膨化食品及其生产方法。

背景技术

[0002] 花生长于滋养补益,有助于延年益寿,所以民间又称“长生果”,并且和黄豆一样被誉为“植物肉”、“素中之荤”。花生的营养价值比粮食类高,可与鸡蛋、牛奶、肉类等一些动物性食物媲美。它含有大量的蛋白质和脂肪,特别是不饱和脂肪酸的含量很高,很适宜制造各种营养食品。民间的食用方法很多,市场中花生制品品种也的确繁多,但未见闻与此相同,由于它外形酷似有壳花生,并且可以直接食用,最大程度保留了花生的营养价值,能引起人的兴趣和食欲。针对本产品的食用人群主要是小孩和年轻人,特别还添加了钙、铁、锌营养元素。市场无类似产品。

发明内容

[0003] 本发明提供了一种花生膨化食品及其生产方法,不仅保留了花生的营养价值,还添加了钙、铁、锌营养元素,且外形新颖、美味可口、食用方便、富含多种营养素。

[0004] 本发明的技术方案为:

[0005] 一种花生膨化食品,其特征在于:各原料组分按重量份比为:花生仁 25-30、米粉 30-40、面粉 20-25、糖粉 8-11、棕榈油 4-5、食盐 0.5-1、碳酸氢钠 0.2-0.3、食用香精 0.1-0.3、辣椒粉 0.1-0.2、柠檬酸 0.02-0.05、碳酸钙 0.01-0.02、葡萄糖酸亚铁 0.003-0.008、乳酸锌 0.001-0.003。

[0006] 所述的花生膨化食品,其特征在于:各原料组分按重量份比为:花生仁 28、米粉 35、面粉 24、糖粉 9、棕榈油 4.5、食盐 0.6、碳酸氢钠 0.25、食用香精 0.2、辣椒粉 0.1、柠檬酸 0.04、碳酸钙 0.01、葡萄糖酸亚铁 0.005、乳酸锌 0.002。

[0007] 所述的花生膨化食品的生产方法,其特征在于:

[0008] (1)、将花生仁经过精选、检验、计量,然后按重量份比将碳酸氢钠、糖粉、米粉、面粉和适量水混合成混合粉,裹在花生仁上,然后经 260-300℃ 的高温焙烤 8-12 分钟;

[0009] (2)、按重量份比将食盐、食用香精、辣椒粉、柠檬酸、碳酸钙、葡萄糖酸亚铁、乳酸锌经混合得粉状调味料,将焙烤后的裹衣花生仁放到转动的调味锅中,把加热后的棕榈油均匀挂入产品表面,再将调味料均匀撒在产品中,进行混合,利用棕榈油的粘性使调味料均匀粘附在花生表面,以达到调味目的。后经冷却、检验、分拣、计量、包装,成品入库。

[0010] 本发明与现有技术相比具有以下优点:

[0011] (1)、本发明外形突出了新颖的并且方便人们食用,目前市场上的花生模样的食品以巧克力为多,本发明以花生为内仁,用营养粉及糖水外挂制成的成品酷似完整的带壳花生,形状很有特色,填充了市场上的空白;

[0012] (2)、本发明利用高温焙烤,属于非油炸膨化食品,充分保留了花生的营养成分,经常食用可以增强记忆、抗衰老、补血、滋润皮肤;还可以防治动脉硬化、冠心病和高血压等;

[0013] (3)、本发明在同类产品中首次添加了营养强化剂,制成具有保健功能的休闲食品。如碳酸钙、葡萄糖酸亚铁和乳酸锌,溶解到糖水中以离子状态挂入到产品,易被人体吸收利用,食用后可以补充人体必需的矿物质钙铁和锌,提高记忆力,增强身体机能,促进人体健康成长;

[0014] (4)、本发明采用自动智能机械生产,焙烤成型一体化,智能控制;

[0015] (5)、本发明原料资源丰富、配料科学、工艺先进、生产方便。

具体实施方式

[0016] 花生膨化食品,各原料组分按重量份比为:花生仁 28、米粉 35、面粉 24、糖粉 9、棕榈油 4.5、食盐 0.6、碳酸氢钠 0.25、食用香精 0.2、辣椒粉 0.1、柠檬酸 0.04、碳酸钙 0.01、葡萄糖酸亚铁 0.005、乳酸锌 0.002。

[0017] 花生膨化食品的生产方法:

[0018] (1)、将花生仁经过精选、检验、计量,然后按重量份比将碳酸氢钠、糖粉、米粉、面粉和适量水混合成混合粉,然后将混合粉裹在花生仁上,裹衣过程需要 40-50 分钟,然后经 260-300℃ 的高温焙烤 8-12 分钟;

[0019] (2)、按重量份比将食盐、食用香精、辣椒粉、柠檬酸、碳酸钙、葡萄糖酸亚铁、乳酸锌经混合得粉状调味料,将焙烤后的裹衣花生仁放到转动的调味锅中,把加热后的棕榈油均匀挂入产品表面,再将调味料均匀撒在产品中,进行混合,利用棕榈油的粘性使调味料均匀粘附在花生表面,以达到调味目的。后经冷却、检验、分拣、计量、包装,成品入库。