



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102934699 A

(43) 申请公布日 2013. 02. 20

(21) 申请号 201210478292. 0

(22) 申请日 2012. 11. 22

(71) 申请人 廖福存

地址 542800 广西壮族自治区贺州市平桂区
太平绿泉腐竹厂

(72) 发明人 廖福存 黄结云

(74) 专利代理机构 广州科粤专利商标代理有限公司 44001

代理人 谭礼任

(51) Int. Cl.

A23C 20/02 (2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

五豆腐竹及其制备方法

(57) 摘要

本发明的五豆腐竹制备方法,原料配料比例,按黄豆 75—85%,黑豆 5—10%,绿豆 3—5%,花豆 3—5%,花生 3—5%,按原料重量添加 0.1—0.2% 食品级山梨醇,分别去皮→浸泡→混合→磨浆→过滤去渣→加入改性剂→煮浆→揭皮提取腐竹→干燥即得五豆腐竹产品,其具有营养全面,滋阴壮阳、祛风除热、生津养胃的保健特点;可有效防止烘干时温度略超高出现烧焦现象,产品新鲜、柔软品质高。

1. 一种五豆腐竹配方,其原料配方配料比例,按重量百分比计,黄豆 75—85%,黑豆 5—10%,绿豆 3—5%,花豆 3—5%,花生 3—5%,按原料重量添加 0.1—0.2% 改性剂——食品级山梨醇。

2. 一种五豆腐竹制备方法,其特征在于:原料配料比例,按重量百分比计,黄豆 75—85%,黑豆 5—10%,绿豆 3—5%,花豆 3—5%,花生 3—5%,分别去皮→浸泡→混合→磨浆→过滤去渣→按原料重量添加 0.1—0.2% 食品级山梨醇,→煮浆→揭皮提取腐竹→干燥即得五豆腐竹产品。

五豆腐竹及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于一种豆制品。

背景技术

[0002] 腐竹, 又称腐皮或豆腐皮, 是煮沸豆浆表面凝固的薄膜, 可鲜吃或晒干后吃, 腐竹起源于唐朝, 距今已有一千多年的历史, 是中国人很喜爱的一种传统食品, 在四川也称豆皮、豆腐皮。它具有浓郁的豆香味, 同时还有着其他豆制品所不具备的独特口感。从营养的角度来说, 腐竹也有着别的豆制品无法取代的特殊优点。能量配比均衡和一般的豆制品相比, 腐竹的营养素密度更高, 每 100 克腐竹含有 14 克脂肪、25.2 克蛋白质、48.5 克糖类及其他的维生素和矿物元素。腐竹中这三种能量物质的比例非常均衡, 和《中国居民膳食指南》中推荐的能量摄入比值较为接近, 是一种营养丰富又可以为人体提供均衡能量的优质豆制品。这种食品在运动前后吃, 可以迅速补充能量, 并提供肌肉生长所需要的蛋白质。其工艺为去皮→浸泡→混合→磨浆→过滤去渣→煮浆→揭皮提取腐竹→干燥即得腐竹产品。其产品存在营养不够全面, 生产过程存在烘干时温度略超高, 就出现烧焦现象的问题, 产品可保持新鲜, 柔软差, 品质低等不足。

发明内容:

[0003] 本发明的目的在于提出一种营养全面的五豆腐竹及其制备方法。

[0004] 本发明的五豆腐竹配方, 其特征在于: 其原料配方配料比例, 按重量百分比计, 黄豆 75—85%, 黑豆 5—10%, 绿豆 3—5%, 花豆 3—5%, 花生 3—5%, 按原料重量添加 0.1—0.2% 改性剂——食品级山梨醇。

[0005] 本发明的五豆腐竹制备方法, 其特征在于: 原料配料比例, 按重量百分比计, 黄豆 75—85%, 黑豆 5—10%, 绿豆 3—5%, 花豆 3—5%, 花生 3—5%; 分别去皮→浸泡→混合→磨浆→过滤去渣→按原料重量添加 0.1—0.2% 食品级山梨醇→煮浆→揭皮提取腐竹→干燥即得五豆腐竹产品。

[0006] 原料:

[0007] 黄豆: 现代医学研究认为, 黄豆不含胆固醇, 并可以降低人体胆固醇, 减少动脉硬化的发生, 预防心脏病, 黄豆中还含有一种抑胰酶的物质, 它对糖尿病有一定的疗效。因此, 黄豆被营养学家推荐为防治冠心病, 高血压动脉粥样硬化等疾病的理想保健品。黄豆中所含的软磷脂是大脑细胞组成的重要部分, 常吃黄豆对增加和改善大脑技能有重要的效能。祖国医学认为, 服食黄豆可令人长肌肤, 益颜色, 填精髓, 增力气, 补虚开胃, 是适宜虚弱者使用的补益食品, 具有益气养血、健脾宽中, 健身宁心, 下利大肠, 润燥消水的功效。

[0008] 黑豆: 为豆科植物大豆 *Glycinemax* (L.) merr 的黑色种子。又名乌豆、黑豆, 味甘性平。黑豆具有高蛋白、低热量的特性。黑豆营养丰富, 含有蛋白质、脂肪、维生素、微量元素等多种营养成分, 同时又具有多种生物活性物质, 如黑豆色素、黑豆多糖和异黄酮等。

[0009] 绿豆: (学名: *Vigna radiata*) 是一种豆科、蝶形花亚科豇豆属植物, 原产印度、緬

甸地区。现在东亚各国普遍种植,非洲、欧洲、美国也有少量种植,中国、缅甸等国是主要的绿豆出口国。种子和茎被广泛食用。根据营养专家分析,绿豆的预防疾病指数为 245.93,生命力指数为 2.87。

[0010] 花豆:又名肾豆,因其表皮呈规则形状如肾脏,全身布满红色经络花纹而得名,被当地人称为神豆,相传为朝廷贡品,长期食用具有滋阴壮阳、强身健体、倍增力量等功效,俗称花豆。

[0011] 花生:作为老百姓喜爱的传统食品之一,自古以来就有“长生果”的美誉。民谚道:“常吃花生能养生”,研究发现,其具有一定的药用价值和保健功能。

[0012] 本发明与现有技术相比,其有益效果是:具有甘甜清香,爽脆,营养全面,且有滋阴壮阳、祛风除热、生津养胃的保健特点。加入改性剂食品级山梨醇,有效防止烘干时温度略超高,就出现烧焦现象的问题,且可保持新鲜,柔软性,品质大为提高。

[0013] 具体的实施方式:

[0014] 实施例 1

[0015] 五豆腐竹配方,其原料配方配料比例,按重量百分比计,黄豆 75—85%,黑豆 5—10%,绿豆 3—5%,花豆 3—5%,花生 3—5%,按原料重量添加 0.1—0.2% 改性剂——食品级山梨醇。

[0016] 实施例 2

[0017] 五豆腐竹制备方法,原料配料比例,按重量百分比计,黄豆 75—85%,黑豆 5—10%,绿豆 3—5%,花豆 3—5%,花生 3—5%;分别去皮→浸泡→混合→磨浆→过滤去渣→按原料重量添加 0.1—0.2% 食品级山梨醇→煮浆→揭皮提取腐竹→干燥即得五豆腐竹产品。

[0018] 实施例 3

[0019] 五豆腐竹制备方法,原料配料比例,按重量百分比计,黄豆 85%,黑豆 5%,绿豆 3%,花豆 3%,花生 3%,分别去皮→浸泡→混合→磨浆→过滤去渣→按原料重量添加 0.1% 食品级山梨醇→煮浆→揭皮提取腐竹→干燥即得五豆腐竹产品。

[0020] 实施例 4

[0021] 原料配料比例,按重量百分比计,黄豆 75%,黑豆 10%,绿豆 5%,花豆 5%,花生 5%,分别去皮→浸泡→混合→磨浆→过滤去渣→按原料重量添加 0.2% 食品级山梨醇,→煮浆→揭皮提取腐竹→干燥即得五豆腐竹产品。

[0022] 以上实施例 1—4 所得五豆腐竹产品,具有甘甜清香,爽脆,营养全面,且有滋阴壮阳、祛风除热、生津养胃的保健特点;加入改性剂食品级山梨醇,有效防止烘干时温度略超高,就出现烧焦现象的问题,且可保持新鲜,柔软性,品质也大为提高。