



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103621906 B

(45) 授权公告日 2015.06.10

(21) 申请号 201310556106.5

(22) 申请日 2013.11.12

(73) 专利权人 安徽省葛根生产力促进中心有限公司

地址 241300 安徽省芜湖市南陵县烟墩镇集镇上街

(72) 发明人 汪盛明

(51) Int. Cl.

A23L 1/164(2006.01)

A23L 1/212(2006.01)

A23L 1/214(2006.01)

A23L 1/30(2006.01)

审查员 杨德山

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种荸荠鑿菜锅巴

(57) 摘要

本发明公开了一种荸荠鑿菜锅巴,采用具清热生津、凉血解毒功能的荸荠,具清热解毒、活血化瘀功效的鑿菜,添加入米饭中,经烘烤等工艺,制作出的成品具凉血生津、清热解毒、开胃消食的保健功效;成品厚薄均匀,呈平整块状,均匀的淡黄色,具炒米的清香,脆香爽口,老少皆宜。

1. 一种荸荠鳖菜锅巴,其特征在于,采用以下步骤制作:

A、荸荠预处理:取新鲜的荸荠球茎,清洗干净后去皮,置装有 80 目网筛的打浆机中搅打成荸荠烂糜,入不锈钢容器中,加入荸荠烂糜重量 0.2% 的果胶酶、0.3% 的纤维素酶、0.05% 的抗坏血酸钠,搅拌均匀后加热至 40℃,联合水解 60 分钟,脱水至水分含量 50%,制成酶解荸荠泥;

B、鳖菜预处理:取新鲜鳖菜全草,洗净后放入煮沸的浓度为 2% 的盐水中烫漂 5 分钟,捞出,再用凉水浸泡 25 分钟,沥干体表水后,置装有 80 目网筛的打浆机中搅打成鳖菜烂糜,入不锈钢容器中,加入鳖菜烂糜重量 0.3% 的果胶酶、0.3% 的纤维素酶、0.05% 的抗坏血酸钠,搅拌均匀后加热至 40℃,联合水解 60 分钟,脱水至水分含量 50%,制成酶解鳖菜泥;

C、金钗石斛预处理:取花蕾形成之前的金钗石斛嫩茎叶,采收后去除杂质,用清水冲洗干净,沥干体表水后,置装有 80 目网筛的打浆机中搅打成金钗石斛泥,入不锈钢容器中,加入金钗石斛泥重量 0.2% 的果胶酶、0.5% 的纤维素酶、0.05% 的抗坏血酸钠,搅拌均匀后加热至 40℃,联合水解 60 分钟,脱水至水分含量 50%,制成酶解金钗石斛泥;

D、大米预处理:取优质籼米,用水清洗干净,后入蒸饭车中蒸熟,制成籼米饭;

E、混合:取酶解荸荠泥 14 公斤、酶解鳖菜泥 11 公斤、酶解金钗石斛泥 5 公斤、籼米饭 70 公斤,置和面机中搅拌均匀,制得荸荠鳖菜米饭;

F、压片:将荸荠鳖菜米饭置压片机中压成 0.3 厘米厚的片,再切成长 15 厘米、宽 10 厘米的片,制成荸荠鳖菜米饭片;

G、烘烤:将荸荠鳖菜米饭片置隧道式烘干机中,在 205℃ 的温度条件中烘烤,至水分降至 5% 以下,制成成品荸荠鳖菜锅巴;

H、包装、检验、存放:成品荸荠鳖菜锅巴在无菌条件中用食品级塑料包装袋密封包装,经检验合格后,入通风、干燥的库房中存放。

## 一种荸荠罄菜锅巴

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种即食类烘烤食品,具体地说是涉及一种烘烤类的锅巴。

### 背景技术

[0002] 历史以来,人们在用铁锅煮制大米饭时,往往将锅饭下部贴着锅的锅巴,用微火烤去水分,让其自然剥离,形成焦脆干锅巴,不仅酥脆味香,还利于保存作方便干粮。我国中药学认为,锅巴性味甘平,能健脾消食、止泻,用于脾胃虚弱,消化不良,久泻等。现代研究证实,锅巴中含有碳水化合物、脂肪、蛋白质、维生素 A、B 族维生素及钙、钾、铁、镁等矿物质,营养丰富、香脆可口。

[0003] 荸荠,莎草科荸荠属浅水性宿根草本植物。荸荠球茎皮色紫黑,肉质洁白,味甜多汁,清脆可口,自古有地下雪梨之美誉,北方人视之为江南人参;荸荠既可作为水果,又可算作蔬菜,是大众喜爱的时令之品。

[0004] 清代医学专著《本草求真》记载,荸荠“味甘性寒”,具有“破积攻坚、止血、止痢、解毒、发痘、清色醒酒”之功效。《本草纲目》载:其“主消渴痹热,温中益气,下丹石,消风毒;除胸中实热气。”现代研究证实,荸荠,清热生津,凉血解毒;主治消渴,祛体内痹热,温中益气;开胃消食,治呃逆,消积食,饭后宜食此果;还可治误吞铜物等及便血,血崩等血症。研成末食,明耳目消黄疸,使肠胃不饥。

[0005] 研究表明,荸荠有预防急性传染病的功能,它营养丰富,是一种不可多得的两用食物。它含有大量的淀粉、蛋白质、脂肪、粗纤维、胡萝卜素、维生素 B、维生素 C、铁、钙和磷。由于荸荠含有各种不同的营养,它的食疗功效也很好,它具有解毒、利尿等功效。经了解,荸荠中的磷含量是所有茎类蔬菜中含量最高的,磷元素可以促进人体发育,同时可以促进体内的糖、脂肪、蛋白质三大物质的代谢,调节酸碱平衡。科学家在对荸荠的研究中还发现了一种抗菌成分——荸荠英,它对金黄色葡萄球菌、大肠杆菌及绿脓杆菌均有一定的抑制作用。

[0006] 罄菜,为唇形科一年生草本植物,茎直立,高 40-100 厘米以上,方形,具 4 棱,有节,密被倒生的粗毛;叶厚,带革质,对生,两面均有灰白色毛;下部的叶有长柄,卵圆形或羽状 3 深裂,先端锐尖,基部楔形,边缘有粗锯齿和缘毛;中部的叶有短柄,披针状卵圆形,有粗锯齿;枝梢的叶无柄,椭圆形至倒披针形,全缘。

[0007] 罄菜生于山坡、路边、荒地上,分布东北、华北、华中、华东及西南等地,是我国常用的一味中草药。《本草拾遗》载:罄菜,味辛,平,无毒。《滇南本草》载:味酸甘,性热,无毒,主治一切筋骨痿软,脱阳脱阴,夜多盗汗,跌打损伤。《中药大辞典》记载:罄菜,具清热解毒、活血化瘀的功效。

[0008] 随着食品工业的发展,锅巴已从原始的家庭制作发展到工业化、规模化生产,现市场开发有芝麻锅巴、瓜仁锅巴、花生锅巴等,但目前以荸荠与罄菜作原料经烘烤制作成的保健锅巴还未见报道和产品上市。

### 发明内容

[0009] 本发明的目的是选用具清热生津功效的荸荠、具清热解毒功效的鳖菜, 添加入米饭中, 经烘烤等工艺, 制作出一种即食类锅巴。

[0010] 本发明是这样实现的:

[0011] 一种荸荠鳖菜锅巴, 其特征在于: 采用以下步骤制作:

[0012] A、荸荠预处理: 取新鲜的荸荠球茎, 清洗干净后去皮, 置打浆机中搅打成荸荠烂糜, 入不锈钢容器中, 加入荸荠烂糜重量 0.1-0.4% 的果胶酶、0.1-0.5% 的纤维素酶、0.05-0.1% 的抗坏血酸钠, 搅拌均匀后加热至 40-45℃, 联合水解 40-60 分钟, 制成酶解荸荠泥;

[0013] B、鳖菜预处理: 取新鲜鳖菜全草, 洗净后放入煮沸的浓度为 2-3% 的盐水中烫漂 5-10 分钟, 捞出, 再用凉水浸泡 15-30 分钟, 沥干体表水后, 置打浆机中搅打成鳖菜烂糜, 入不锈钢容器中, 加入鳖菜烂糜重量 0.1-0.4% 的果胶酶、0.1-0.5% 的纤维素酶、0.05-0.1% 的抗坏血酸钠, 搅拌均匀后加热至 40-45℃, 联合水解 40-60 分钟, 制成酶解鳖菜泥;

[0014] C、大米预处理: 取优质籼米, 用水冲洗干净后入蒸饭车中蒸熟, 制成籼米饭;

[0015] D、混合: 取一定比例的酶解荸荠泥、酶解鳖菜泥、籼米饭, 置和面机中搅拌均匀, 制得荸荠鳖菜米饭;

[0016] E、压片: 将荸荠鳖菜米饭置压片机中压成 0.3-0.5 厘米厚的片, 再切成长 12 厘米、宽 10 厘米的片, 制成荸荠鳖菜米饭片;

[0017] F、烘烤: 将荸荠鳖菜米饭片置隧道式烘干机中, 在 165-235℃ 的温度条件中烘烤, 至水分降至 5% 以下, 制成成品荸荠鳖菜锅巴;

[0018] G、包装、检验、存放: 成品荸荠鳖菜锅巴在无菌条件中用食品级包装物包装, 经检验合格后, 入通风、干燥的库房中存放。

[0019] 本发明步骤 D 中一定比例的酶解荸荠泥、酶解鳖菜泥、籼米饭为: 酶解荸荠泥 10-20 重量份、酶解鳖菜泥 10-20 重量份、籼米饭 60-80 重量份。

[0020] 发明中, 所述的打浆机为装有 80-100 目网筛的打浆机。

[0021] 为进一步提高成品的保健价值, 原料配方中还可添加酶解金钗石斛泥 5-15 重量份。

[0022] 为便于成型, 所述的酶解荸荠泥、酶解鳖菜泥在与籼米饭混合前, 可将水分降至 50-60% 重量比。

[0023] 本发明采用具清热生津、凉血解毒功能的荸荠, 具清热解毒、活血化瘀功效的鳖菜, 添加入米饭中, 经烘烤等工艺, 制作出的成品具凉血生津、清热解毒、开胃消食的保健功效; 成品厚薄均匀, 呈平整块状, 均匀的淡黄色, 具炒米的清香, 脆香爽口, 老少皆宜。

[0024] 以下结合实施例, 对本发明作较为详细的说明。

### 具体实施方式

[0025] 实施例 1, 一种荸荠鳖菜锅巴, 采用以下步骤制作:

[0026] 1、荸荠预处理: 取新鲜的荸荠球茎, 清洗干净后去皮, 置装有 80 目网筛的打浆机中搅打成荸荠烂糜, 入不锈钢容器中, 加入荸荠烂糜重量 0.1% 的果胶酶、0.3% 的纤维素酶、0.05% 的抗坏血酸钠, 搅拌均匀后加热至 45℃, 联合水解 45 分钟, 脱水至水分含量 55%, 制成酶解荸荠泥;

[0027] 2、**蕹菜预处理**：取新鲜蕹菜全草，洗净后放入煮沸的浓度为 2% 的盐水中烫漂 5 分钟，捞出，再用凉水浸泡 25 分钟，沥干体表水后，置装有 80 目网筛的打浆机中搅打成蕹菜烂糜，入不锈钢容器中，加入蕹菜烂糜重量 0.4% 的果胶酶、0.3% 的纤维素酶、0.05% 的抗坏血酸钠，搅拌均匀后加热至 45℃，联合水解 45 分钟，脱水至水分含量 55%，制成酶解蕹菜泥；

[0028] 3、**大米预处理**：取优质籼米，用水冲洗干净后入蒸饭车中蒸熟，制成籼米饭；

[0029] 4、**混合**：取酶解蕹菜泥 12 公斤、酶解蕹菜泥 8 公斤、籼米饭 80 公斤，置和面机中搅拌均匀，制得蕹菜籼米饭；

[0030] 5、**压片**：将蕹菜籼米饭置压片机中压成 0.3 厘米厚的片，再切成长 12 厘米、宽 10 厘米的片，制成蕹菜籼米饭片；

[0031] 6、**烘烤**：将蕹菜籼米饭片置隧道式烘干机中，在 190℃ 的温度条件中烘烤，至水分降至 5% 以下，制成成品蕹菜籼米饭片；

[0032] 7、**包装、检验、存放**：成品蕹菜籼米饭片在无菌条件中用食品级塑料袋包装，经检验合格后，入通风、干燥的库房中存放。

[0033] 实施例 2，一种蕹菜籼米饭片，采用以下步骤制作：

[0034] 1、**蕹菜预处理**：取新鲜的蕹菜球茎，清洗干净后去皮，置装有 80 目网筛的打浆机中搅打成蕹菜烂糜，入不锈钢容器中，加入蕹菜烂糜重量 0.2% 的果胶酶、0.3% 的纤维素酶、0.05% 的抗坏血酸钠，搅拌均匀后加热至 40℃，联合水解 60 分钟，脱水至水分含量 50%，制成酶解蕹菜泥；

[0035] 2、**蕹菜预处理**：取新鲜蕹菜全草，洗净后放入煮沸的浓度为 2% 的盐水中烫漂 5 分钟，捞出，再用凉水浸泡 25 分钟，沥干体表水后，置装有 80 目网筛的打浆机中搅打成蕹菜烂糜，入不锈钢容器中，加入蕹菜烂糜重量 0.3% 的果胶酶、0.3% 的纤维素酶、0.05% 的抗坏血酸钠，搅拌均匀后加热至 40℃，联合水解 60 分钟，脱水至水分含量 50%，制成酶解蕹菜泥；

[0036] 3、**金钗石斛预处理**：取花蕾形成之前的金钗石斛嫩茎叶，采收后去除杂质，用清水冲洗干净，沥干体表水后，置装有 80 目网筛的打浆机中搅打成金钗石斛泥，入不锈钢容器中，加入金钗石斛泥重量 0.2% 的果胶酶、0.5% 的纤维素酶、0.05% 的抗坏血酸钠，搅拌均匀后加热至 40℃，联合水解 60 分钟，脱水至水分含量 50%，制成酶解金钗石斛泥；

[0037] 4、**大米预处理**：取优质籼米，用水清洗干净，后入蒸饭车中蒸熟，制成籼米饭；

[0038] 5、**混合**：取酶解蕹菜泥 14 公斤、酶解蕹菜泥 11 公斤、酶解金钗石斛泥 5 公斤、籼米饭 70 公斤，置和面机中搅拌均匀，制得蕹菜籼米饭；

[0039] 6、**压片**：将蕹菜籼米饭置压片机中压成 0.3 厘米厚的片，再切成长 15 厘米、宽 10 厘米的片，制成蕹菜籼米饭片；

[0040] 7、**烘烤**：将蕹菜籼米饭片置隧道式烘干机中，在 205℃ 的温度条件中烘烤，至水分降至 5% 以下，制成成品蕹菜籼米饭片；

[0041] 8、**包装、检验、存放**：成品蕹菜籼米饭片在无菌条件中用食品级塑料袋密封包装，经检验合格后，入通风、干燥的库房中存放。

[0042] 金钗石斛，多年生草本植物，又名：金钗石、扁金钗、扁黄草、扁草。《本草纲目》称它有“强阴益精、厚肠胃、补内伤不足、轻身延年”之功效。现代研究证实，其具有增强免疫、强阴益精、生津养胃、润肺止咳、滋阴清热、生津止渴之功效，对心脑血管、消化系统和呼吸系统、眼科等有特殊功效，用于热病伤津、口渴舌燥、病后虚热、抗癌、益胃生津、滋阴清热、清

肝、明目、调节血脂、降血糖等,具有滋阴清热,生津止渴的功效。

[0043] 本发明的实施例 2 中,向原料中添加了金钗石斛泥,使得产品增添了滋阴清热、生津止渴的保健功效,其口味、滋味、保健价值得到了进一步提高。

[0044] 以上的实施例仅仅是对本发明的优选实施方式进行描述,并非对本发明的范围进行限定,在不脱离本发明设计精神的前提下,本领域普通工程技术人员对本发明的技术方案做出的各种变形和改进,均应落入本发明的权利要求书确定的保护范围内。

[0045] 本发明未涉及部分均与现有技术相同或可采用现有技术加以实现。