



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 108812755 A

(43)申请公布日 2018. 11. 16

(21)申请号 201810855408.5

A21D 2/36(2006.01)

(22)申请日 2018.07.31

A21D 8/04(2006.01)

(71)申请人 张家港福吉佳股份有限公司

地址 215632 江苏省苏州市张家港市金港镇长山村1-2幢

申请人 江南大学

(72)发明人 黄卫宁 邹奇波 沈亚敏 陈军民

黄金鑫 郑建仙 陈诚 王家宝

庄靓 罗昆 张逢温

(74)专利代理机构 无锡市大为专利商标事务所

(普通合伙) 32104

代理人 时旭丹 张仕婷

(51) Int. Cl.

A21D 13/02(2006.01)

A21D 13/06(2017.01)

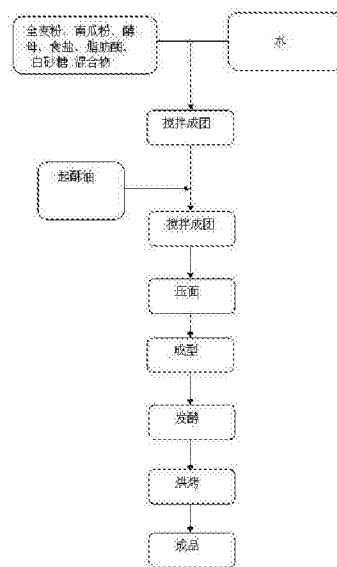
权利要求书1页 说明书3页 附图1页

(54)发明名称

一种含有南瓜粉的全麦面包及其制备方法

(57)摘要

本发明涉及一种含有南瓜粉的全麦面包及其制备方法,属于食品加工技术领域。取全麦粉、南瓜粉、白砂糖、酵母、脂肪酶和食盐加入搅拌缸中慢速搅拌;将冰水加入上述混合物中;首先对其进行慢速搅拌,然后进行快速搅拌;继续加入起酥油,同样慢速搅拌转为快速搅拌,直至所有物料混合均匀,面团成型;取成型后的面团压面、分块和成型,进行发酵,发酵后的面团经烤制后得到成品含有南瓜粉的全麦面包。本发明产品与普通的全麦面包相比,增添了独特的南瓜的香味,增加了全麦面包的口味层次。同时南瓜作为食疗食物,增加了面包的营养价值,还能够增加食用人士的饱腹感,从而减少热量的摄入,起到减肥代餐的作用。



1. 一种含有南瓜粉的全麦面包,其特征是包括以下组分,其配方比例按重量份数计:全麦粉41~45份,南瓜粉10~12份,白砂糖9~15份,酵母0.8~1.5份,食盐0.5~1.5份,脂肪酶0.01~0.02份,水25~28份和起酥油5~6份。

2. 权利要求1所述含有南瓜粉的全麦面包的制备方法,其特征是步骤如下:按配方取全麦粉、南瓜粉、白砂糖、酵母、脂肪酶和食盐加入搅拌缸中慢速搅拌;将冰水加入上述混合物中,首先对其进行慢速搅拌,然后进行快速搅拌;继续加入起酥油,同样慢速搅拌转为快速搅拌,直至所有物料混合均匀,面团成型;取成型后的面团压面、分块和成型,进行发酵,发酵后的面团经烤制后得到成品含有南瓜粉的全麦面包。

3. 如权利要求2所述含有南瓜粉的全麦面包的制备方法,其特征是按重量份计具体步骤为:

(1) 取全麦粉为41~45份,南瓜粉10~12份,白砂糖9~15份,酵母0.8~1.5份,食盐0.5~1.5份,脂肪酶0.01~0.02份加入搅拌缸中45~55转/分钟慢速搅拌1~3分钟;

(2) 加入25~28份3~5℃冰水至步骤(1)所得混合物中,40~60转/分钟慢速搅拌2~3分钟,转为190~210转/分钟快速搅拌3~4分钟;

(3) 取起酥油5~6份,加入步骤(2)所得混合物中,40~60转/分钟慢速搅拌0.5~1分钟,转为200转/分钟快速搅拌2~4分钟,搅拌至所有物料混合均匀面团成型;

(4) 取出面团静置3~8分钟,随后对面团进行分割、搓圆和整型,放入模具,在35~40℃、相对湿度85%的环境中醒发1~1.5小时,得发酵后面团;

(5) 将发酵后的面团放入烤炉,上火200~220℃,下火160~180℃,烘烤时间18~25分钟,烘烤后即得成品含有南瓜粉的全麦面包。

4. 如权利要求3所述含有南瓜粉的全麦面包的制备方法,其特征是:步骤(4)中醒发为放入或不放入醒发箱进行发酵。

一种含有南瓜粉的全麦面包及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种含有南瓜粉的全麦面包及其制备方法,属于食品加工技术领域。

背景技术

[0002] 南瓜是一种具有饱腹感的食物,同时具有一定的食疗价值,含有丰富的维生素A,维生素C和D。同时其中的南瓜多糖是一种非特异性免疫增强剂,能提高机体免疫功能,促进细胞因子生成,通过活化补体等途径对免疫系统发挥多方面的调节功能。

[0003] 面包是以面粉为主料,经过发酵的一种烘烤食品,它起源于古代埃及,深受世界各国人民的喜爱。面包生产技术传入各国以后,各个国家根据本国的条件和饮食习惯,逐渐形成了各具特色的面包类型。

[0004] 全麦面包是一种使用未去麸皮和麦胚的全麦面粉制作的面包,它区别于用精粉(即麦粒去掉麸皮及富含营养的皮下有色部分后磨制的面粉)制作的一般面包,全麦面包营养价值比白面包高,含有丰富粗纤维、维生素E、B族维生素以及锌、钾等矿物质。随着现代人更加希望得到的更加健康的饮食习惯,全麦面包越来越受到消费者的欢迎。

[0005] 全麦面包中由于纤维素含量较高,使得纯全麦面包口感具有一定粗糙感,从而降低消费者的接受度。因此,提高消费者的接受程度将是一件比较有挑战性的难题。

发明内容

[0006] 本发明的目的在于克服上述不足之处,提供一种含有南瓜粉的全麦面包及其制备方法,其通过在全麦面包中引入南瓜粉,减少全麦面包中的麸皮含量,改善全麦面包的口感,与此同时增加代餐的饱腹感。

[0007] 按照本发明提供的技术方案,一种含有南瓜粉的全麦面包,包括以下组分,其配方比例按重量份数计:全麦粉41~45份,南瓜粉10~12份,白砂糖9~15份,酵母0.8~1.5份,食盐0.5~1.5份,脂肪酶0.01~0.02份,水25~28份,起酥油5~6份。

[0008] 所述含有南瓜粉的全麦面包的制备方法,步骤如下:按配方取全麦粉、南瓜粉、白砂糖、酵母、脂肪酶和食盐加入搅拌缸中慢速搅拌;将冰水加入上述混合物中,首先对其进行慢速搅拌,然后进行快速搅拌;继续加入起酥油,同样慢速搅拌转为快速搅拌,直至所有物料混合均匀,面团成型;取成型后的面团压面、分块和成型,进行发酵,发酵后的面团经烤制后得到成品含有南瓜粉的全麦面包。

[0009] 按重量份计具体步骤为:

(1)取全麦粉为41~45份,南瓜粉10~12份,白砂糖9~15份,酵母0.8~1.5份,食盐0.5~1.5份,脂肪酶0.01~0.02份加入搅拌缸中45~55转/分钟慢速搅拌1~3分钟;

(2)加入25~28份3~5℃冰水至步骤(1)所得混合物中,40~60转/分钟慢速搅拌2~3分钟,转为190~210转/分钟快速搅拌3~4分钟;

(3)取起酥油5~6份,加入步骤(2)所得混合物中,40~60转/分钟慢速搅拌0.5~1分钟,转为200转/分钟快速搅拌2~4分钟,搅拌至所有物料混合均匀面团成型;

(4) 取出面团静置3~8分钟,随后对面团进行分割、搓圆和整型,放入模具,在35~40℃、相对湿度85%的环境中醒发1~1.5小时,发酵后面团;

(5) 将发酵后的面团放入烤炉,上火200~220℃,下火160~180℃,烘烤时间18~25分钟,烘烤后即得成品含有南瓜粉的全麦面包。

[0010] 步骤(4)中醒发为放入或不放入醒发箱进行发酵。

[0011] 本发明的含有南瓜粉的全麦面包适合所有人食用,尤其是喜欢面包、南瓜以及减肥人员。本发明以南瓜粉作为主要原料之一,能够制得营养丰富的面包,既能为南瓜产业增加更高的附加值,又能为消费者提供一种全新的健康功能面包。

[0012] 本发明的有益效果:本发明产品与普通的全麦面包相比,增添了独特的南瓜的香味,增加了全麦面包的口味层次。同时南瓜作为食疗食物,增加了面包的营养价值,还能够增加食用人士的饱腹感,从而减少热量的摄入,起到减肥代餐的作用。

附图说明

[0013] 图1是本发明工艺流程图。

具体实施方式

[0014] 下面本发明将结合附图以及实施例作进一步说明。

[0015] 实施例1

如图1所示,取全麦粉43份,南瓜粉11份,白砂糖11份,酵母1份,食盐1份,脂肪酶0.01份加入搅拌缸中45转/分钟慢速搅拌2分钟。加入27.99份3℃冰水至混合物中,40转/分钟慢速搅拌3分钟,转为210转/分钟快速搅拌4分钟。取起酥油5份,加入混合物中,40转/分钟慢速搅拌1分钟,转为200转/分钟快速搅拌3分钟,搅拌至所有物料混合均匀面团成型。取出面团静置3分钟,分割、搓圆、整型,放入模具,在37℃、相对湿度85%的环境中醒发1小时,发酵面团。将发酵后的面团放入烤炉,上火220℃,下火180℃,烘烤时间18分钟。

[0016] 本实施例生产的含有南瓜粉的全麦面包产品具有全麦的香气,表面金黄色,口感蓬松且具有弹性。

[0017] 实施例2

如图1所示,取全麦粉为45份,南瓜粉10份,白砂糖为10份,酵母1份,食盐1份,脂肪酶0.01份加入搅拌缸中50转/分钟慢速搅拌3分钟。加入26份4℃冰水至混合物中,50转/分钟慢速搅拌2分钟,转为200转/分钟快速搅拌3分钟。取起酥油5份,加入混合物中,50转/分钟慢速搅拌1分钟,转为200转/分钟快速搅拌3.5分钟,搅拌至所有物料混合均匀面团成型。取出面团静置5分钟,分割、搓圆、整型,放入模具,在37℃、相对湿度85%的环境中醒发1.5小时,发酵面团。将发酵后的面团放入烤炉,上火210℃,下火170℃,烘烤时间21分钟。

[0018] 本实施例生产的含有南瓜粉的全麦面包产品具有全麦的香气,表面金黄色,口感蓬松且具有弹性。

[0019] 实施例3

如图1所示,取全麦粉为41份,南瓜粉12份,白砂糖为15份,酵母0.8份,食盐1份,脂肪酶0.02份加入搅拌缸中55转/分钟慢速搅拌1分钟。加入25份5℃冰水至混合物中,60转/分钟慢速搅拌2分钟,转为190转/分钟快速搅拌4分钟。取起酥油6份,加入混合物中,60转/分钟

慢速搅拌0.5分钟,转为200转/分钟快速搅拌3.5分钟,搅拌至所有物料混合均匀面团成型。取出面团静置8分钟,分割、搓圆、整型,放入模具,在37℃、相对湿度85%的环境中醒发1.5小时,发酵面团。将发酵后的面团放入烤炉,上火200℃,下火160℃,烘烤时间25分钟。

[0020] 本实施例生产的含有南瓜粉的全麦面包产品具有全麦的香气,表面金黄色,口感蓬松且具有弹性。

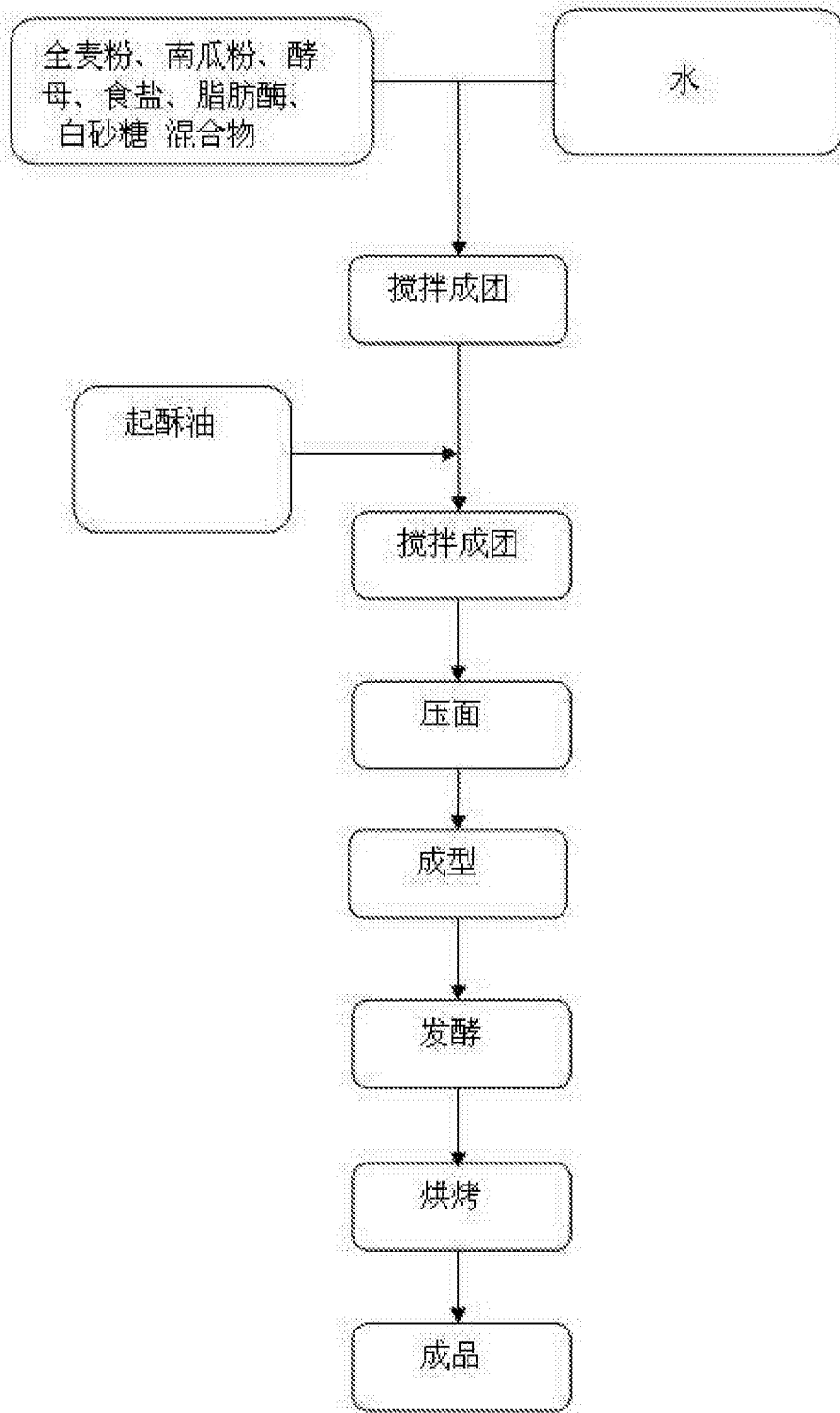


图1