



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106106815 A

(43)申请公布日 2016.11.16

(21)申请号 201610643467.7

(22)申请日 2016.08.09

(71)申请人 合肥市龙乐食品有限公司

地址 231200 安徽省合肥市肥西县上派镇
工业聚集区云霄路-2

(72)发明人 吴和建

(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 方琦

(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

一种鱿鱼味郁李仁润肠通便豆干及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种鱿鱼味郁李仁润肠通便豆干,由以下重量份原料制成:黄豆185-190、鱿鱼干10-12、郁李仁7-9、牛肉松粉4-6、山药4-5、枸杞7-9、肉桂2-3、火麻仁5-7、黄原胶粉3-5、乳糖适量、柠檬酸适量、乳酸菌适量。本发明通过将浸泡过的黄豆经过蒸熟后膨化再磨浆,不仅可以去除豆腥味,而且可以增加吸水率,增加大豆的出浆率,提高产量;通过使用豆浆本身进行发酵得到凝固剂进行凝固不仅可以避免添加其他化学凝固剂产生的危害,而且还可以改善豆干的品质,增加其营养价值。添加的鱿鱼、牛肉松等增加了豆干的营养成分,使其营养更加均衡,加入的郁李仁、火麻仁等还具有润肠通便的保健功效,符合人们的保健要求。

1. 一种鱿鱼味郁李仁润肠通便豆干,其特征在於,由以下重量份的原料制成:黄豆185-190、鱿鱼干10-12、郁李仁7-9、牛肉松粉4-6、山药4-5、枸杞7-9、肉桂2-3、火麻仁5-7、黄原胶粉3-5、乳糖适量、柠檬酸适量、乳酸菌适量。

2. 根据权利要求1所述的一种鱿鱼味郁李仁润肠通便豆干的制备方法,其特征在於,包括以下步骤:

(1)将黄豆洗净后加入23-25℃的温水中浸泡6-8h,然后将浸泡过的黄豆放在水浴锅中隔水蒸熟,冷却后将黄豆干燥至含水量为35-40%后再将大豆送入膨化机中进行膨化处理,然后再用7-8倍23-25℃的温水浸泡2-3h后一起送入磨浆机中进行磨浆,过滤后得到豆浆;

(2)将鱿鱼干、郁李仁、山药、枸杞、肉桂、火麻仁混合后加4-5倍水煎煮50-60min,冷却后倒入均质机中进行高压均质处理,得到混合浆液;

(3)取适量乳酸菌接种于经过灭菌的15mL牛奶中,在35-37℃下活化20-24h,然后取1mL再接种到15mL牛奶中,在35-37℃下继续活化20-24h,然后将得到的活化菌种接入经过灭菌的100mL豆浆中,在35-37℃的条件下培养24-28h,得到乳酸菌培养液;

(4)将步骤(1)得到的豆浆称取其重量份的15-20%,经过离心处理后取上层清液,将下层的乳液重新倒入剩余的豆浆中,然后使用柠檬酸将上层清液的pH调节为5.5-6后添加其重量份1.5-2%的乳糖以及6-7%的乳酸菌培养液在温度为35-37℃的条件下发酵至溶液pH为3.5-3.8,得到豆浆凝固剂;

(5)将剩余的豆浆与混合浆液、牛肉松粉、黄原胶粉混合均匀后加热煮沸15-20min后快速降温至10℃以下,然后再进行加热煮沸15-20min,待豆浆温度自然冷却至80℃左右时一边加入豆浆凝固剂一边搅拌至混合物的pH为5.0-5.2,保温10-15min后滤水,得到凝胶豆脑;

(6)将凝胶豆脑放入压制模具中在压力3-5MPa下压榨40-50min,期间保持温度65-75℃,待无水分渗出,即得所述鱿鱼味郁李仁润肠通便豆干。

一种鱿鱼味郁李仁润肠通便豆干及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域,尤其涉及一种鱿鱼味郁李仁润肠通便豆干及其制备方法。

背景技术

[0002] 豆腐发明于中国,逐渐成为东南亚地区居民最喜爱的豆制品之一。豆腐是大豆由水浸提,用酸或盐凝固的蛋白凝胶并含有水、碳水化合物和其它组分。其加工过程主要分为两步:第一步是将大豆浸泡、磨浆、煮浆、浆渣分离得到豆浆;第二步是将豆浆煮沸并添加凝固剂,使其凝固形成豆腐脑,经适当加压并排出部分自由水,即得到具有一定形状、硬度、弹性和持水性的豆腐(大豆蛋白凝胶)。豆腐由于其加工方法各异,产品类型众多。我国最常见的有南豆腐、北豆腐、内酯豆腐、老豆腐、花色豆腐、水豆腐、嫩豆腐等。根据其加工特点、质构特性和含水量,市售豆腐又可分为:硬豆腐、豆腐干、软豆腐和内酯豆腐。

[0003] 豆干是指豆腐经脱水工艺制成豆腐制品,是目前国内市场上最有代表性的豆腐制品。豆腐干素有植物肉的美称,含有丰富的蛋白质脂肪碳水化合物及钙磷铁等人体必需的营养物质,具有营养均衡易被人体消化吸收等优点,老少皆宜。由于市场上的豆干在制作过程中比较传统,都是将大豆浸泡后直接磨浆、煮沸,然后再添加凝固剂进行凝固,经过压榨得到,这样得到的豆干的豆腥味比较大,而且凝固剂的残留也会对人产生一定的伤害。因此,需要研发一种新的工艺解决上述问题。

发明内容

[0004] 本发明目的就是为了弥补已有技术的缺陷,提供一种鱿鱼味郁李仁润肠通便豆干及其制备方法。

[0005] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种鱿鱼味郁李仁润肠通便豆干,由以下重量份的原料制成:黄豆185-190、鱿鱼干10-12、郁李仁7-9、牛肉松粉4-6、山药4-5、枸杞7-9、肉桂2-3、火麻仁5-7、黄原胶粉3-5、乳糖适量、柠檬酸适量、乳酸菌适量。

[0006] 所述的一种鱿鱼味郁李仁润肠通便豆干的制备方法,包括以下步骤:

(1)将黄豆洗净后加入23-25℃的温水中浸泡6-8h,然后将浸泡过的黄豆放在水浴锅中隔水蒸熟,冷却后将黄豆干燥至含水量为35-40%后再将大豆送入膨化机中进行膨化处理,然后再用7-8倍23-25℃的温水浸泡2-3h后一起送入磨浆机中进行磨浆,过滤后得到豆浆;

(2)将鱿鱼干、郁李仁、山药、枸杞、肉桂、火麻仁混合后加4-5倍水煎煮50-60min,冷却后倒入均质机中进行高压均质处理,得到混合浆液;

(3)取适量乳酸菌接种于经过灭菌的15mL牛奶中,在35-37℃下活化20-24h,然后取1mL再接种到15mL牛奶中,在35-37℃下继续活化20-24h,然后将得到的活化菌种接入经过灭菌的100mL豆浆中,在35-37℃的条件下培养24-28h,得到乳酸菌培养液;

(4)将步骤(1)得到的豆浆称取其重量份的15-20%,经过离心处理后取上层清液,将下

层的乳液重新倒入剩余的豆浆中,然后使用柠檬酸将上层清液的pH调节为5.5-6后添加其重量份1.5-2%的乳糖以及6-7%的乳酸菌培养液在温度为35-37℃的条件下发酵至溶液pH为3.5-3.8,得到豆浆凝固剂;

(5)将剩余的豆浆与混合浆液、牛肉松粉、黄原胶粉混合均匀后加热煮沸15-20min后快速降温至10℃以下,然后再进行加热煮沸15-20min,待豆浆温度自然冷却至80℃左右时一边加入豆浆凝固剂一边搅拌至混合物的pH为5.0-5.2,保温10-15min后滤水,得到凝胶豆脑;

(6)将凝胶豆脑放入压制模具中在压力3-5MPa下压榨40-50min,期间保持温度65-75℃,待无水分渗出,即得所述鱿鱼味郁李仁润肠通便豆干。

[0007] 本发明的优点是:本发明通过将浸泡过的黄豆经过蒸熟后膨化再磨浆,不仅可以去除豆腥味,而且可以增加吸水率,增加大豆的出浆率,提高产量;通过使用豆浆本身进行发酵得到凝固剂进行凝固不仅可以避免添加其他化学凝固剂产生的危害,而且还可以改善豆干的品质,增加其营养价值。添加的鱿鱼、牛肉松等增加了豆干的营养成分,使其营养更加均衡,加入的郁李仁、火麻仁等还具有润肠通便的保健功效,符合人们的保健要求。

具体实施方式

[0008] 一种鱿鱼味郁李仁润肠通便豆干,由以下重量份(kg)的原料制成:黄豆185、鱿鱼干10、郁李仁7、牛肉松粉4、山药4、枸杞7、肉桂2、火麻仁5、黄原胶粉3、乳糖适量、柠檬酸适量、乳酸菌适量。

[0009] 所述的一种鱿鱼味郁李仁润肠通便豆干的制备方法,包括以下步骤:

(1)将黄豆洗净后加入23℃的温水中浸泡6h,然后将浸泡过的黄豆放在水浴锅中隔水蒸熟,冷却后将黄豆干燥至含水量为35%后再将大豆送入膨化机中进行膨化处理,然后再用7倍23℃的温水浸泡2h后一起送入磨浆机中进行磨浆,过滤后得到豆浆;

(2)将鱿鱼干、郁李仁、山药、枸杞、肉桂、火麻仁混合后加4倍水煎煮50min,冷却后倒入均质机中进行高压均质处理,得到混合浆液;

(3)取适量乳酸菌接种于经过灭菌的15mL牛奶中,在35℃下活化20h,然后取1mL再接种到15mL牛奶中,在35℃下继续活化20h,然后将得到的活化菌种接入经过灭菌的100mL豆浆中,在35℃的条件下培养24h,得到乳酸菌培养液;

(4)将步骤(1)得到的豆浆称取其重量份的15%,经过离心处理后取上层清液,将下层的乳液重新倒入剩余的豆浆中,然后使用柠檬酸将上层清液的pH调节为5.5后添加其重量份1.5%的乳糖以及6%的乳酸菌培养液在温度为35℃的条件下发酵至溶液pH为3.5,得到豆浆凝固剂;

(5)将剩余的豆浆与混合浆液、牛肉松粉、黄原胶粉混合均匀后加热煮沸15min后快速降温至10℃以下,然后再进行加热煮沸15min,待豆浆温度自然冷却至80℃左右时一边加入豆浆凝固剂一边搅拌至混合物的pH为5.0,保温10min后滤水,得到凝胶豆脑;

(6)将凝胶豆脑放入压制模具中在压力3MPa下压榨40min,期间保持温度65℃,待无水分渗出,即得所述鱿鱼味郁李仁润肠通便豆干。