



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104642892 A

(43) 申请公布日 2015. 05. 27

(21) 申请号 201510051789. 8

(22) 申请日 2015. 02. 02

(71) 申请人 广西贵港市港九粮食制品有限公司
地址 537000 广西壮族自治区贵港市港南区
木格镇原木格粮所内

(72) 发明人 罗宁

(74) 专利代理机构 广州市红荔专利代理有限公司
44214

代理人 李珊

(51) Int. Cl.

A23L 1/10(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

A23P 1/12(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

红米米粉的制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种红米米粉的制备方法,是以红米为主要原料,内含玫瑰花、芦荟等营养成分,具有活血疏肝、美容养颜、调节肠胃、补充人体机能所需维生素等多重保健效果,且制作工艺独特,经过蒸焗工序后,米粉粉条柔韧,不易脆断,而且米粉爽口度好,口感爽滑,各类人群皆宜。

1. 一种红米米粉的制备方法,其特征在于:包括以下重量份的原料,红米 70-85 份,熟米浆 8-10 份,玫瑰花 5-8 份,芦荟 5-8 份;

制备步骤如下:

1) 淘米,将红米进行淘洗,去除杂质,淘洗后用水进行高压冲洗;

2) 浸米,将经过步骤 1) 处理的红米用水进行浸泡,每 4 小时换一次水,共浸泡 8 小时,浸泡完毕后用水进行高压冲洗;

3) 磨浆,将经过步骤 2) 处理的红米用石磨进行磨浆,然后真空脱水,得到粉末状红米;

4) 和粉,按比例称取玫瑰花、芦荟,加水进行浸提,浸提温度为 60-80℃,浸提 10-30 分钟,压榨过滤后获得滤液;

将滤液与步骤 3) 得到的粉末状红米放入搅拌机内进行顺时针搅拌,3-5 分钟后加入熟米浆,10-15 分钟后和粉结束,得到混合物料;

5) 压丝,将步骤 4) 得到的混合物料利用压丝机进行压丝成型,得成型的米粉;

6) 蒸焗,将步骤 5) 得到的米粉放置焗房内,密封焗房,1 小时后往焗房通入蒸汽,通入蒸汽的时间为 15-20 分钟,然后继续密封焗房 8-10 小时;

7) 造型,将经过步骤 6) 蒸焗的米粉经水洗后放置造型格中,进行造型;

8) 烘干,将经过步骤 7) 造型的米粉放置烤房,通冷风,1 小时后将烤房升温至 28℃,烘烤 2 小时后将烤房升温至 30-40℃,经过 8-10 小时烘干,即得成品。

2. 根据权利要求 1 所述的红米米粉的制备方法,其特征在于:所述熟米浆的制备方法为,将煮熟后的红米打成浆体。

3. 根据权利要求 1 所述的红米米粉的制备方法,其特征在于:步骤 6) 所述蒸汽的温度为 75-80℃。

红米米粉的制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品制作领域,特别是一种红米米粉的制备方法。

背景技术

[0002] 米粉是我国南方人民非常喜爱的大众化食品,犹如小麦产区的面条。米粉以大米为原料,经浸泡、蒸煮和压条等工序制成的条状、丝状米制品,而不是词义上理解的以大米为原料以研磨制成的粉状物料。米粉质地柔韧,富有弹性,水煮不糊汤,干炒不易断,配以各种菜码或汤料进行汤煮或干炒,爽滑入味,深受广大消费者(尤其南方消费者)的喜爱。人们在长期的生产实践中,积累了丰富的实践经验,虽然衍生出各种不同的工艺,制造出不少有地方特色的米粉条,但传统米粉依然占据着主要市场,传统米粉的制备工艺一般分为:大米去石精碾,清新,浸泡,粉碎或磨浆,蒸粉,挤粿和榨条,冷却和松丝,蒸煮,切条和成型,干燥,计量与包装。传统米粉以大米为主要原料,不添加任何食品添加剂,属于纯天然绿色食品。但也正因为传统米粉的这一特点,造成传统米粉营养单一,口感不佳。

[0003] 红米起源于中国,是在大米中液体深层发酵精制而成的一种红色霉菌。它外皮呈紫红色,内心红色,米质较好,营养价值也较高,微有酸味,味淡,是南方常见的一种粮食作物。据有关研究报道,红米中富含的微量元素锌、铜、铁、硒、钼、钙锰等含量比普通稻(白)米高 0.5-3 倍;红米还含有黄酮类化合物、生物碱、植物甾醇以及胡萝卜素等药物成份。现代医学证明,红米具有升高血浆高密度脂肪蛋白胆固醇(HDL)和提高机体抗氧化能力的作用;有防治有氧自由基引起的疾病之功效;具有抑制癌细胞、抗肿瘤及免疫赋活作用;对老年补钙、儿童增高、长智有益,具有强筋壮骨、补血养颜之功效。红米的食用价值:1. 红米具有降血压、降血脂的作用,所含红曲霉素 K 可阻止生成胆固醇。2. 红米含有丰富的淀粉与植物蛋白质,可补充消耗的体力及维持身体正常体温。3. 红米富含众多的营养素,其中以铁质最为丰富,故有补血及预防贫血的功效。4. 红米内含丰富的磷,维生素 A、B 群,则能改善营养不良、夜盲症和脚气病等毛病,又能有效舒缓疲劳、精神不振和失眠等症状。5. 红米所含的泛酸、维生素 E、谷胱甘滕胺酸等物质,则有抑制致癌物质的作用,尤其对预防结肠癌的作用更是明显。6. 红米与化学合成红色素相比,具有无毒、安全的优点,而且还有健脾消食、活血化瘀的功效。

[0004] 目前市场上未见有利用红米作为原料的米粉产品。

发明内容

[0005] 本发明的目的在于提供一种营养丰富、爽口柔韧的红米米粉的制备方法。

[0006] 为实现上述目的,本发明的红米米粉的制备方法,包括以下重量份的原料,红米 70-85 份,熟米浆 8-10 份,玫瑰花 5-8 份,芦荟 5-8 份;

制备步骤如下:

- 1) 淘米,将红米进行淘洗,去除杂质,淘洗后用水进行高压冲洗;
- 2) 浸米,将经过步骤 1) 处理的红米用水进行浸泡,每 4 小时换一次水,共浸泡 8 小时,

浸泡完毕后用水进行高压冲洗；

3) 磨浆, 将经过步骤 2) 处理的红米用石磨进行磨浆, 然后真空脱水, 得到粉末状红米；

4) 和粉, 按比例称取玫瑰花、芦荟, 加水进行浸提, 浸提温度为 60-80℃, 浸提 10-30 分钟, 压榨过滤后获得滤液；

将滤液与步骤 3) 得到的粉末状红米放入搅拌机内进行顺时针搅拌, 3-5 分钟后加入熟米浆, 10-15 分钟后和粉结束, 得到混合物料；

5) 压丝, 将步骤 4) 得到的混合物料利用压丝机进行压丝成型, 得成型的米粉；

6) 蒸焗, 将步骤 5) 得到的米粉放置焗房内, 密封焗房, 1 小时后往焗房通入蒸汽, 通入蒸汽的时间为 15-20 分钟, 然后继续密封焗房 8-10 小时；

7) 造型, 将经过步骤 6) 蒸焗的米粉经水洗后放置造型格中, 进行造型；

8) 烘干, 将经过步骤 7) 造型的米粉放置烤房, 通冷风, 1 小时后将烤房升温至 28℃, 烘烤 2 小时后将烤房升温至 30-40℃, 经过 8-10 小时烘干, 即得成品。

[0007] 所述熟米浆的制备方法为, 将煮熟后的红米打成浆体。

[0008] 步骤 6) 所述蒸汽的温度为 75-80℃。

[0009] 玫瑰花, 性味归经: 温; 甘、微苦; 归肝、脾经。《本草正文》中道: “玫瑰花, 清而不浊, 和而不猛, 柔肝醒胃, 疏气活血, 宣通窒滞而绝无辛温刚燥之弊, 断推气分药之中, 最有捷效而最驯良, 芳香诸品, 殆无其匹。” 玫瑰花柔肝醒胃, 舒气活血, 美容养颜, 令人神爽。其入药, 有理气、活血、收敛等作用、主治月经不调, 跌打损伤、肝气胃痛, 乳臃肿痛等症。

[0010] 芦荟, 性味归经: 寒; 苦; 归肝、大肠经。用于泻火; 解毒; 化痰; 杀虫。另具有杀菌、抗炎、美容、健胃等功效。芦荟蕴含 75 种元素, 与人体细胞所需物质几乎完全吻合, 有着明显的保健价值, 被人们称为“神奇植物”、“家庭药箱”。

[0011] 玫瑰花的清甜丰富了米粉的味道, 加上芦荟, 不仅能补充人体大量的维生素 C 还有美容健胃之功效, 增强米粉的保健功能。

[0012] 本红米米粉制作工艺独特, 经过蒸焗工序后, 米粉的粉条会更加柔韧而富有弹性, 在汤煮过程中, 不易脆断。而且, 增加了米粉的爽口度, 口感更为爽滑出众。

[0013] 本发明突出的实质性特点和显著进步:

本红米米粉是以红米为主要原料, 内含玫瑰花、芦荟营养成分, 具有活血疏肝、美容养颜、调节肠胃、补充人体机能所需维生素等多重保健效果, 且制作工艺独特, 经过蒸焗工序后, 米粉粉条柔韧, 不易脆断, 而且米粉爽口度好, 口感爽滑, 各类人群皆宜。

具体实施方式

[0014] 下面通过具体实施例进一步说明本发明的技术方案。

[0015] 实施例 1

本发明的红米米粉的制备方法, 包括以下重量份的原料, 红米 70 份, 熟米浆 10 份, 玫瑰花 8 份, 芦荟 8 份。

[0016] 制备步骤如下:

1) 淘米, 将红米进行淘洗, 去除杂质, 淘洗后用水进行高压冲洗;

2) 浸米, 将经过步骤 1) 处理的红米用水进行浸泡, 每 4 小时换一次水, 共浸泡 8 小时, 浸泡完毕后用水进行高压冲洗;

3) 磨浆,将经过步骤 2) 处理的红米用石磨进行磨浆,然后真空脱水,得到粉末状红米;
4) 和粉,按比例称取玫瑰花、芦荟,加水进行浸提,浸提温度为 60-80℃,浸提 10-30 分钟,压榨过滤后获得滤液;

将滤液与步骤 3) 得到的粉末状红米放入搅拌机内进行顺时针搅拌,3-5 分钟后加入熟米浆,10-15 分钟后和粉结束,得到混合物料;

熟米浆的制备方法为,将煮熟后的红米打成浆体;

5) 压丝,将步骤 4) 得到的混合物料利用压丝机进行压丝成型,得成型的米粉;

6) 蒸焗,将步骤 5) 得到的米粉放置焗房内,密封焗房,1 小时后往焗房通入蒸汽,蒸汽的温度为 75-80℃,通入蒸汽的时间为 15-20 分钟,然后继续密封焗房 8-10 小时;

7) 造型,将经过步骤 6) 蒸焗的米粉经水洗后放置造型格中,进行造型;

8) 烘干,将经过步骤 7) 造型的米粉放置烤房,通冷风,1 小时后将烤房升温至 28℃,烘烤 2 小时后将烤房升温至 30-40℃,经过 8-10 小时烘干,即得成品。

[0017] 实施例 2

本发明的红米米粉的制备方法,包括以下重量份的原料,红米 85 份,熟米浆 10 份,玫瑰花 5 份,芦荟 5 份。

[0018] 制备步骤同实施例 1。

[0019] 实施例 3

本发明的红米米粉的制备方法,包括以下重量份的原料,红米 80 份,熟米浆 8 份,玫瑰花 7 份,芦荟 7 份。

[0020] 制备步骤同实施例 1。