



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 101869132 A

(43) 申请公布日 2010.10.27

(21) 申请号 201010204828.0

(22) 申请日 2010.06.22

(71) 申请人 常州市鑫灿食品有限公司

地址 213012 江苏省常州市钟楼区新闸镇新昌路 206-1 号

(72) 发明人 袁志英

(74) 专利代理机构 常州市科谊专利代理事务所

32225

代理人 孙彬

(51) Int. Cl.

A21D 13/08(2006.01)

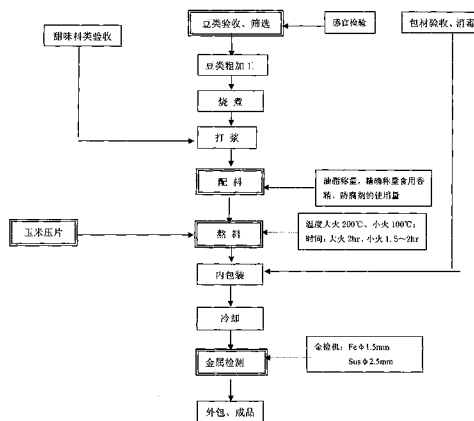
权利要求书 1 页 说明书 4 页 附图 1 页

(54) 发明名称

玉米蓉馅料及其生产方法

(57) 摘要

本发明涉及一种玉米蓉馅料及其生产方法，其原料的重量百分比为：豆类 20 ~ 30%，玉米 25 ~ 40%，甜味料 30 ~ 42%，油脂 9 ~ 18%，食用香精 0.2 ~ 0.4%，防腐剂 0.03 ~ 0.1%。生产方法是：对原料验收、处理，包括对豆类进行淘洗、脱皮的粗加工；烧煮豆类，使豆类中的淀粉糊化；将烧煮过的豆类和甜味剂混合打浆；称量油脂、香精和防腐剂，准确控制这些辅料的使用量，并将这些辅料放入打浆后的混合物中；将玉米压片，成为压片玉米；用炒锅进行熬料，将加入过辅料的混合物熬 3.5 ~ 4 小时，然后加入压片玉米，将各种原料充分均匀融合在一起；炒好的馅料包装、并冷却得成品。本发明生产的玉米蓉馅料颗粒可见、口味松软、营养保留程度高。



1. 一种玉米蓉馅料,其特征在于:由豆类、玉米、甜味料、油脂、食用香精和防腐剂制成,这些原料的重量百分比如下:豆类 20 ~ 30%,玉米 25 ~ 40%,甜味料 30 ~ 42%,油脂 9 ~ 18%,食用香精 0.2 ~ 0.4%,防腐剂 0.03 ~ 0.1%。

2. 根据权利要求 1 所述的玉米蓉馅料,其特征在于:所述的豆类为大芸豆或小芸豆,或者是两者的混合物。

3. 根据权利要求 1 或 2 所述的玉米蓉馅料,其特征在于:所述的甜味料为白砂糖或者绵白糖或者葡萄糖浆,或者是白砂糖、绵白糖和葡萄糖浆中的两种或两种以上的混合物。

4. 根据权利要求 1 所述的玉米蓉馅料,其特征在于:所述的油脂为色拉油或黄油或酥油,或者是其中两种油脂或三种油脂的混合物。

5. 根据权利要求 1 所述的玉米蓉馅料,其特征在于:所述的食用香精为玉米香精。

6. 根据权利要求 1 所述的玉米蓉馅料,其特征在于:所述的防腐剂为山梨酸钾或脱氢乙酸钠,或者是两者的混合物。

7. 一种权利要求 1 所述的玉米蓉馅料的生产方法,其特征在于该方法由下述步骤组成:

- (1) 对原料验收、处理,包括对豆类进行淘洗、脱皮的粗加工;
- (2) 烧煮豆类,使豆类中的淀粉糊化;
- (3) 将烧煮过的豆类和甜味剂混合打浆;
- (4) 称量油脂、香精和防腐剂,准确控制这些辅料的使用量,并将这些辅料放入第(3)步打浆后的混合物中;
- (5) 将玉米压片,成为压片玉米;
- (6) 用炒锅进行熬料,将第(4)步中加入过辅料的混合物熬 3.5 ~ 4 小时,然后加入压片玉米,将各种原料充分均匀融合在一起;
- (7) 炒好的馅料包装、并冷却得成品。

玉米蓉馅料及其生产方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品领域,具体地说,涉及一种玉米蓉馅料及其生产方法。

背景技术

[0002] 玉米蓉馅料是中秋月饼和休闲中西糕点中常用的馅料,由白砂糖、植物油、豆类等原料制成,它不但玉米香味浓郁,而且营养丰富,是众多食品加工单位主要选用的馅料之一。在现有技术中,玉米存在馅料中的形式有的为蓉沙状,有的为细小颗粒,肉眼可见度低,食用没有实物感,营养保留程度较低;还有的玉米蓉馅料中玉米虽可见颗粒,但颗粒僵硬,客户使用不方便,不能得到消费者欢迎。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种颗粒可见、口味松软、营养保留程度高的玉米蓉馅料及其生产方法。

[0004] 实现上述目的的技术方案是:一种玉米蓉馅料,由豆类、玉米、甜味料、油脂、食用香精和防腐剂制成,这些原料的重量百分比如下:豆类 20 ~ 30%,玉米 25 ~ 40%,甜味料 30 ~ 42%,油脂 9 ~ 18%,食用香精 0.2 ~ 0.4%,防腐剂 0.03 ~ 0.1%。

[0005] 上述豆类为大芸豆或小芸豆,或者是两者的混合物。

[0006] 上述甜味料为白砂糖或者绵白糖或者葡萄糖浆,或者是白砂糖、绵白糖和葡萄糖浆中的两种或两种以上的混合物。

[0007] 上述油脂为色拉油或黄油或酥油,或者是其中两种油脂或三种油脂的混合物。

[0008] 上述食用香精为玉米香精。

[0009] 上述防腐剂为山梨酸钾或脱氢乙酸钠,或者是两者的混合物。

[0010] 生产上述玉米蓉馅料的方法是按照下列步骤进行的:

[0011] (1) 对原料验收、处理,包括对豆类进行淘洗、脱皮的粗加工;

[0012] (2) 烧煮豆类,使豆类中的淀粉糊化;

[0013] (3) 将烧煮过的豆类和甜味剂混合打浆;

[0014] (4) 称量油脂、香精和防腐剂,准确控制这些辅料的使用量,并将这些辅料放入第(3)步打浆后的混合物中;

[0015] (5) 将玉米压片,成为压片玉米;

[0016] (6) 用炒锅进行熬料,将第(4)步中加入过辅料的混合物熬 3.5 ~ 4 小时,然后加入压片玉米,将各种原料充分均匀融合在一起;

[0017] (7) 炒好的馅料包装、并冷却得成品。

[0018] 本发明的有益效果是:

[0019] 本发明所用的玉米为鲜嫩玉米;具有粒大饱满,皮薄鲜嫩、无渣,糯甜适中,口感良好,富含蛋白质、多种维生素、膳食纤维、胡萝卜素、亚油酸等营养成分,集中了水果和谷物的优质特性,营养价值独特。

[0020] 本发明所用的甜味料为白砂糖、绵白糖和葡萄糖浆,这些甜味料可以一种或者一种以上复合使用;既保证了产品的口味,也保证了客户使用过程中的成型良好。

[0021] 本发明所用的油脂为色拉油、黄油、酥油,这些油脂可以一种或者一种以上复合使用;保证客户使用后的产品滋润、回油性好。

[0022] 本发明所用的食用香精为玉米香精,以增加产品风味。

[0023] 本发明所用的防腐剂可以是山梨酸钾和脱氢乙酸钠,这些防腐剂可以一种或者一种以上复合使用,但用量必须符合 GB2760《食品添加剂使用卫生标准》,确保产品安全,保质期长。

[0024] 烧煮过的豆类、莲子和甜味剂类混合打浆可保证产品口感细腻、入口即化。

[0025] 通过玉米压片,保证了玉米颗粒的存在,营养物质的保留,同时经过该工艺处理的玉米,不僵硬,食用时既有实物感,又松软可口,香味纯正浓郁,诱人食欲。

[0026] 通过砂锅熬料,达到全面杀菌、各种原辅料充分均匀融合在一起的目的。

附图说明

[0027] 附图为生产玉米蓉馅料的工艺流程图。

具体实施方式

[0028] 下面结合附图和实施例对本发明作进一步详细的说明。

[0029] 实施例一

[0030] 准备下述原料和辅料:

[0031] 豆类 21Kg

[0032] 玉米 30Kg

[0033] 甜味料 34Kg

[0034] 油脂 14.65Kg

[0035] 食用香精 0.3Kg

[0036] 防腐剂 0.05Kg

[0037] 上述豆类为大芸豆或小芸豆,或者是两者的混合物。

[0038] 上述甜味料为白砂糖或者绵白糖或者葡萄糖浆,或者是白砂糖、绵白糖和葡萄糖浆中的两种或两种以上的混合物。

[0039] 上述油脂为色拉油或黄油或酥油,或者是其中两种油脂或三种油脂的混合物。

[0040] 上述食用香精为玉米香精。

[0041] 上述防腐剂为山梨酸钾或脱氢乙酸钠,或者是两者的混合物。

[0042] 加工步骤如下:

[0043] (1) 对对上述原料验收、处理,包括对豆类进行淘洗、脱皮的粗加工;

[0044] (2) 烧煮豆类,使豆类中的淀粉糊化;

[0045] (3) 将烧煮过的豆类和甜味剂混合打浆;

[0046] (4) 称量油脂、香精和防腐剂,准确控制这些辅料的使用量,并将这些辅料放入第(3)步打浆后的混合物中;

[0047] (5) 将玉米压片,成为压片玉米;

[0048] (6) 用炒锅进行熬料,将第(4)步中加入过辅料的混合物在 200℃大火下熬 2 小时,再在 100℃小火下熬 1.5 ~ 2 小时,然后加入压片玉米,将各种原料充分均匀融合在一起;

[0049] (7) 炒好的馅料包装、并冷却得成品。

[0050] (8) 金属探测仪对成品进行金属检测;确保产品质量,不含金属;如有不能通过金属探测仪,寻找金属所在,分析原因,解除隐患。

[0051] (9) 对成品进行外包装,便于运输。

[0052] 实施例二

[0053] 准备下列原料和辅料

[0054] 豆类 29Kg

[0055] 玉米 26Kg

[0056] 甜味料 32Kg

[0057] 油脂 12.5Kg

[0058] 食用香精 0.4Kg

[0059] 防腐剂 0.1Kg

[0060] 上述豆类为大芸豆或小芸豆,或者是两者的混合物。

[0061] 上述甜味料为白砂糖或者绵白糖或者葡萄糖浆,或者是白砂糖、绵白糖和葡萄糖浆中的两种或两种以上的混合物。

[0062] 上述油脂为色拉油或黄油或酥油,或者是其中两种油脂或三种油脂的混合物。

[0063] 上述食用香精为玉米香精。

[0064] 上述防腐剂为山梨酸钾或脱氢乙酸钠,或者是两者的混合物。

[0065] 加工步骤与实施例一相同。

[0066] 实施例三

[0067] 准备下列原料和辅料

[0068] 豆类 22Kg

[0069] 玉米 26Kg

[0070] 甜味料 35Kg

[0071] 油脂 16.61Kg

[0072] 食用香精 0.35Kg

[0073] 防腐剂 0.04Kg

[0074] 上述豆类为大芸豆或小芸豆,或者是两者的混合物。

[0075] 上述甜味料为白砂糖或者绵白糖或者葡萄糖浆,或者是白砂糖、绵白糖和葡萄糖浆中的两种或两种以上的混合物。

[0076] 上述油脂为色拉油或黄油或酥油,或者是其中两种油脂或三种油脂的混合物。

[0077] 上述食用香精为玉米香精。

[0078] 上述防腐剂为山梨酸钾或脱氢乙酸钠,或者是两者的混合物。

[0079] 加工步骤与实施例一相同。

[0080] 实施例四

[0081] 准备下列原料和辅料

[0082]	豆类	29Kg
[0083]	玉米	26Kg
[0084]	甜味料	32Kg
[0085]	油脂	12.52Kg
[0086]	食用香精	0.4Kg
[0087]	防腐剂	0.08Kg

[0088] 上述豆类为大芸豆或小芸豆,或者是两者的混合物。

[0089] 上述甜味料为白砂糖或者绵白糖或者葡萄糖浆,或者是白砂糖、绵白糖和葡萄糖浆中的两种或两种以上的混合物。

[0090] 上述油脂为色拉油或黄油或酥油,或者是其中两种油脂或三种油脂的混合物。

[0091] 上述食用香精为玉米香精。

[0092] 上述防腐剂为山梨酸钾或脱氢乙酸钠,或者是两者的混合物。

[0093] 加工步骤与实施例一相同。

