

(19)中华人民共和国国家知识产权局



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107518267 A

(43)申请公布日 2017.12.29

(21)申请号 201710748291.6

(22)申请日 2017.08.28

(71)申请人 广西南宁市百桂食品有限责任公司

地址 530400 广西壮族自治区南宁市宾阳县
县宾州镇十里大街590号

(72)发明人 潘睿 潘胜

(74)专利代理机构 南宁市来来专利事务所

(普通合伙) 45118

代理人 来光业

(51)Int.Cl.

A23L 7/10(2016.01)

A23L 33/10(2016.01)

权利要求书1页 说明书6页

(54)发明名称

紫苏籽营养干米粉的制作方法

(57)摘要

本发明涉及食品加工技术领域，具体涉及一种紫苏籽营养干米粉的制作方法，该方法包括紫苏籽粉备用-选米淘米-浸泡-磨浆-蒸浆烘干-静置冷却-切粉-包装入库等步骤。本发明将经过炒制后的紫苏籽粉用于制备米粉，不仅能增加制得的米粉的营养价值和保健作用，而且制得的米粉口感好，深受人们的欢迎。本发明生产得到的米粉还能有效的防治便秘，老年人食用有利于老年人的消化、净化血液、清肝益肾、促进新陈代谢等作用。采用本发明的方法制作紫苏籽营养干米粉能有效保留大米的营养成分和风味特点，营养价值高，而且生产得到的米粉在煮熟时筋道爽口，不粘牙，有咬劲，口感好，具有很好的保健作用。

1. 一种紫苏籽营养干米粉的制作方法,其特征在于,包括如下步骤:

(1) 紫苏籽备用:将紫苏籽洗净晾干然后置于锅内,用文火炒至有香气或起爆声为度,取出放凉,粉碎成100目以上的紫苏籽粉后备用;

(2) 选米淘米;选择品质好、精度高,贮藏时间为1年到1年半的晚米作原料,将米进行淘洗,去除杂质;

(3) 浸泡:在淘洗后的米中加水浸泡,于常温下浸泡5-7小时,浸泡后的米捞起并用清水再冲一次待用;

(4) 磨浆:将浸泡后的米放入打浆机中进行第一次打浆得到粗浆,在得到的粗浆中加入紫苏籽粉和加小麦粉混合均匀,然后再放入电动石磨机中进行二次磨浆,在石磨磨浆的过程加入熟料,所述的熟料是煮熟的米饭或者煮熟以后切出的米粉边角料,加入的熟料占投入大米总重量的5-8%,调浆控制浆料含水量为35%-38%,通过加米浆或加水调节;二次磨浆后得到的米浆的细度达到100目以上;

(5) 蒸浆烘干:将米浆通过分浆杆均匀流到白棉布上,白棉布安放在传送带上,进入蒸汽室内,用110-120℃蒸汽蒸2-3分钟,白棉布上得到蒸熟的粉皮,然后通过传送带将白棉布送入烘干炉中,采用热风干燥的方式,将粉皮烘干,粉皮烘干后的重量含水率降到30%以下;

(6) 静置冷却:将烘干后的粉皮,堆叠起来,用薄膜包严密封好,于常温下静置冷却8-10小时使粉皮的内外温度均匀;

(7) 切粉:将静置后的粉皮用切粉机进行切粉,并将切得的米粉按规格称重后置于模具中定型,然后放入烘干机中进行第二次烘干,使米粉的重量含水率降到10%以下;

(8) 包装入库:将第二次烘干后的米粉于常温下静置降温,然后将模具中的米粉用干净的塑料袋包装,入库待运。

2. 根据权利要求1所述的紫苏籽营养干米粉的制作方法,其特征在于,步骤(4)中紫苏籽粉的加入量是原料大米干重重量的0.5%-1.5%;小麦粉的加入量是原料大米干重重量的3%-5%。

3. 根据权利要求1所述的紫苏籽营养干米粉的制作方法,其特征在于,步骤(5)中烘干炉的入口温度为190-210℃,出口温度为95-105℃。

紫苏籽营养干米粉的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域，具体涉及一种紫苏籽营养干米粉的制作方法。

背景技术

[0002] 米粉，是指以大米为原料，经浸泡、蒸煮、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，细腻，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，衍生出了各种不同工艺，制造出了不少地方特色的米粉。米粉品种众多，按加工类型，有圆粉（榨米粉）、扁粉（切粉），按包装分，有排米粉、方块米粉、波纹米粉、银丝米粉；按水分，有湿米粉、干米粉等。它们的生产工艺大同小异，都是将大米浸泡后磨浆然后放到托盘蒸熟取出切片（挤丝），即可拌料食用，也可以将蒸熟的米粉经切丝冷却和干燥后做成干米粉，像面条一样包装。

[0003] 随着人们生活水平的提高，和工作节奏的日益加快，人们的膳食结构也在发生巨大的变换，食品的花样不断的增多，优质的干米粉洁白晶莹，且韧、滑、嫩、薄、清香而驰名国内外，干米粉、粉丝因其使用方便，味道鲜美，食法多样（可炒、汤、蒸、凉拌），而赢得人们的喜好。但是传统的干米粉是将大米经选米、浸泡、粉碎、揣成粉团、蒸煮、压制挤丝、冷却、干燥制成，这种方法制成的干米粉缺乏米香味，韧性也不佳，煮起来容易糊汤，炒起来容易断。而在干米粉的改进生产方面也有很多的文献报道，如：申请号为CN200910204729.X的中国专利公开了一种方便保鲜保健米粉的加工方法，该方法包括大米去杂清洗、浸泡、磨浆、米浆经初蒸成粉皮、粉皮挤压成线状米粉、再经复蒸、切断称重分装、包装、灭菌、冷却工序，在切断称重分装工序与包装工序之间设有保鲜处理工序；上述清洗、浸泡、磨浆、初蒸、挤压、复蒸、切断、保鲜处理工序中使用的水均采用经EM-X陶瓷处理制成的活化水；浸泡、磨浆和保鲜处理工序中加有EM-X浓缩液。并在磨浆工序加入大米重量2%-5%的几丁质。相比传统方法本生产设备完全实现自动化并且安全卫生纯天然无化学品添加。用该加工方法加工的米粉品质好、浸泡时间较长，制品具有保健作用。又如，申请号为201410326221.8的中国专利公开了一种干米粉及其制作方法，包括选米、浸泡、磨浆、压滤、粉碎、加入辅料、揣成粉团、压制挤丝、老化、松散、烘干工序，与现有技术不同的是还含有磨浆、筛浆脱水、压滤、破碎步骤，本发明先脱水再加入辅料，制作出的干米粉和传统干米粉相比，外表洁白光亮，质地柔韧，水煮不糊汤，干炒不易断，和鲜湿米粉相比，质地细滑，米香味浓，口感好。和抗菌机能，而且浸泡大米所用的时间比传统方式要短，还可以提高出米粉率。上述文献生产得到干米粉虽然比传统方式制作得到的干米粉的品质好，但是其制作工艺较为复杂，而且营养上都较为单一。

[0004] 随着人们的生活水平的不断提高，人们不但要求吃饱、吃好，而且开始追求吃得精、健康。所以精致、健康消费正在成为人们消费的主流。

发明内容

[0005] 本发明的目的是为了克服现有技术的不足,而提供一种紫苏籽营养干米粉的制作方法,该方法工艺简单,在制作米粉过程中加入紫苏籽粉增加了米粉的营养价值,生产得到的紫苏籽营养干米粉口感好,质地柔韧,筋道、富有弹性,水煮不糊汤,干炒不易断,营养丰富。

[0006] 为实现上述目的,本发明采用如下技术方案:

一种紫苏籽营养干米粉的制作方法,包括如下步骤:

(1) 紫苏籽备用:将紫苏籽洗净晾干然后置于锅内,用文火炒至有香气或起爆声为度,取出放凉,粉碎成100目以上的紫苏籽粉后备用;

(2) 选米淘米;选择品质好、精度高,贮藏时间为1年到1年半的晚米作原料,将米进行淘洗,去除杂质;

(3) 浸泡:在淘洗后的米中加水浸泡,于常温下浸泡5-7小时,浸泡后的米捞起并用清水再冲一次待用;

(4) 磨浆:将浸泡后的米放入打浆机中进行第一次打浆得到粗浆,在得到的粗浆中加入紫苏籽粉和加小麦粉混合均匀,紫苏籽粉的加入量是原料大米干重重量的0.5%-1.5%;小麦粉的加入量是原料大米干重重量的3%-5%;然后再放入电动石磨机中进行二次磨浆,在石磨磨浆的过程加入熟料,所述的熟料是煮熟的米饭或者煮熟以后切出的米粉边角料,加入的熟料占投入大米总重量的5-8%,调浆控制浆料含水量为35%-38%,通过加米浆或加水调节;二次磨浆后得到的米浆的细度达到100目以上;

(5) 蒸浆烘干:将米浆通过分浆杆均匀流到白棉布上,白棉布安放在传送带上,进入蒸汽室内,用110-120℃蒸汽蒸2-3分钟,白棉布上得到蒸熟的粉皮,然后通过传送带将白棉布送入烘干炉中,烘干炉的入口温度为190-210℃,出口温度为95-105℃;采用热风干燥的方式,将粉皮烘干,粉皮烘干后的重量含水率降到30%以下;

(6) 静置冷却:将烘干后的粉皮,堆叠起来,用薄膜包严密封好,于常温下静置冷却8-10小时使粉皮的内外温度均匀;

(7) 切粉:将静置后的粉皮用切粉机进行切粉,并将切得的米粉按规格称重后置于模具中定型,然后放入烘干机中进行第二次烘干,使米粉的重量含水率降到10%以下;

(8) 包装入库:将第二次烘干后的米粉于常温下静置降温,然后将模具中的米粉用干净的塑料袋包装,入库待运。

[0007] 本发明中,紫苏籽即紫苏子,为唇形科植物紫苏Perilla frutescens (L.) Britt.的干燥成熟果实,紫苏种子中含大量油脂,出油率高达45%左右,油中含亚麻酸62.73%、亚油酸15.43%、油酸12.01%。种子中蛋白质含量占25%,内含18种氨基酸,其中赖氨酸、蛋氨酸的含量均高于高蛋白植物籽粒苋。此外还有谷维素、维生素E、维生素B1、缩醇、磷脂等。紫苏子是一种不被广为人知的食物,是紫苏的干燥的果实,对于人体有很多的好处,不但能够治疗伤风感冒,咳嗽恶心,还能让人做出各种营养丰富,味道鲜美的菜品。炒紫苏子用于风寒感冒,咳嗽气喘,妊娠呕吐,胎动不安。又可解鱼蟹中毒,炒紫苏子主要可以降气消痰,平喘,润肠。用于痰壅气逆,咳嗽气喘,肠燥便秘。解表散寒,行气和胃。各家论述:《药性解》苏子味甘辛,性温,无毒,入肺、脾二经。叶能发汗散表,温胃和中,除头痛肢节痛,双面紫者佳,不敢用麻黄者,以此代之,梗能顺气安胎,子能开郁下气,定喘消痰,按:辛走肺,甘走脾,辛散之剂,下气最捷,气虚者少用之。《本草经疏》:苏子,味辛温无毒。主下气,除

寒温中。甄权用以治上气咳逆，冷气，及腰脚中湿气，风结气，研汁煮粥常食，令人肥白身香，日华子谓其能止霍乱，呕吐反胃，消五膈，消痰止嗽，润心肺，寇宗奭用以治肺气喘急，皆辛温能散结而兼润下之功也。

[0008]

本发明的有益效果为：

1、本发明在制作紫苏籽营养干米粉的过程中加入小麦粉，小麦粉具有健脾养脾、补血养血、调理肠胃、增强记忆力等作用，在米浆中加入小麦粉不仅能够增加制作的米粉的营养成分而且加入小麦粉，能使米粉会更筋道、富有弹性，耐煮、耐泡、不混汤、不断条。

[0009] 2、紫苏籽有降气消痰、止咳平喘、润肠的功效，治咳逆，痰喘，气滞，便秘的作用，以往人们常将紫苏籽煎水服用用于润肺止咳，未见有用于制备米粉，本发明将经过炒制后的紫苏籽粉用于制备米粉，不仅能增加制得的米粉的营养价值和保健作用，而且制得的米粉口感好，深受人们的欢迎。本发明生产得到的米粉还能有效的防治便秘，老年人食用有利于老年人的消化、净化血液、清肝益肾、促进新陈代谢等作用。

[0010] 3、本发明紫苏籽营养干米粉的制作方法工艺步骤简单，加工周期短，所得产品食用方便、口感好。采用本发明的方法制作紫苏籽营养干米粉能有效保留大米的营养成分和风味特点，营养价值高，而且生产得到的米粉在煮熟时筋道爽口，不粘牙，有咬劲，口感好，具有很好的保健作用。

[0011] 首先申请人声明：我们是一家生产销售米粉相关产品的企业，几年来一直在研究和开发米粉做出了很多产品，同时针对不同人群以及不同的营养需求研制出了不同种类的营养米粉，目前有的产品已经经过试验和检验，有些已经投入市场有些即将投入市场，同日申请的相关专利都是我们自己的科研成果，如《老年人营养方便干米粉的生产方法》与《赖氨酸学生营养米粉的生产方法》、《富硒营养干米粉的生产方法》、《茶香型莲子营养米粉的制作方法》、《银杏果营养干米粉的生产方法》、《五谷杂粮营养米粉的生产方法》以及《银杏果营养干米粉的生产方法》等，有的工艺有相似之处，但是都是不同的产品而且都是我们的系列产品，申请专利的目的是为了专利战略布局，保护我们的系列产品，不是为了其它的目的。

具体实施方式

[0012] 实施例1

一种紫苏籽营养干米粉的制作方法，包括如下步骤：

(1) 紫苏籽备用：将紫苏籽洗净晾干然后置于锅内，用文火炒至有香气或起爆声为度，取出放凉，粉碎成100目以上的紫苏籽粉后备用；

(2) 选米淘米；选择品质好、精度高，贮藏时间为1年的晚米作原料，将米进行淘洗，去除杂质；

(3) 浸泡：在淘洗后的米中加水浸泡，于常温下浸泡5小时，浸泡后的米捞起并用清水再冲一次待用；

(4) 磨浆：将浸泡后的米放入打浆机中进行第一次打浆得到粗浆，在得到的粗浆中加入紫苏籽粉和加小麦粉混合均匀，紫苏籽粉的加入量是原料大米干重重量的0.5%；小麦粉的加入量是原料大米干重重量的3%；然后再放入电动石磨机中进行二次磨浆，在石磨磨浆的

过程加入熟料,所述的熟料是煮熟的米饭,加入的熟料占投入大米总重量的5%,调浆控制浆料含水量为35%,通过加米浆调节;二次磨浆后得到的米浆的细度达到100目以上;

(5)蒸浆烘干:将米浆通过分浆杆均匀流到白棉布上,白棉布安放在传送带上,进入蒸汽室内,用110℃蒸汽蒸3分钟,白棉布上得到蒸熟的粉皮,然后通过传送带将白棉布送入烘干炉中,烘干炉的入口温度为190℃,出口温度为95℃;采用热风干燥的方式,将粉皮烘干,粉皮烘干后的重量含水率降到30%以下;

(6)静置冷却:将烘干后的粉皮,堆叠起来,用薄膜包严密封好,于常温下静置冷却8小时使粉皮的内外温度均匀;

(7)切粉:将静置后的粉皮用切粉机进行切粉,并将切得的米粉按规格称重后置于模具中定型,然后放入烘干机中进行第二次烘干,使米粉的重量含水率降到10%以下;

(8)包装入库:将第二次烘干后的米粉于常温下静置降温,然后将模具中的米粉用干净的塑料袋包装,入库待运。

[0013] 实施例2

一种紫苏籽营养干米粉的制作方法,包括如下步骤:

(1)紫苏籽备用:将紫苏籽洗净晾干然后置于锅内,用文火炒至有香气或起爆声为度,取出放凉,粉碎成100目以上的紫苏籽粉后备用;

(2)选米淘米:选择品质好、精度高,贮藏时间为1年半的晚米作原料,将米进行淘洗,去除杂质;

(3)浸泡:在淘洗后的米中加水浸泡,于常温下浸泡6小时,浸泡后的米捞起并用清水再冲一次待用;

(4)磨浆:将浸泡后的米放入打浆机中进行第一次打浆得到粗浆,在得到的粗浆中加入紫苏籽粉和加小麦粉混合均匀,紫苏籽粉的加入量是原料大米干重重量的1%;小麦粉的加入量是原料大米干重重量的4%;然后再放入电动石磨机中进行二次磨浆,在石磨磨浆的过程加入熟料,所述的熟料是煮熟以后切出的米粉边角料,加入的熟料占投入大米总重量的6%,调浆控制浆料含水量为36%,通过加水调节;二次磨浆后得到的米浆的细度达到100目以上;

(5)蒸浆烘干:将米浆通过分浆杆均匀流到白棉布上,白棉布安放在传送带上,进入蒸汽室内,用115℃蒸汽蒸3分钟,白棉布上得到蒸熟的粉皮,然后通过传送带将白棉布送入烘干炉中,烘干炉的入口温度为200℃,出口温度为100℃;采用热风干燥的方式,将粉皮烘干,粉皮烘干后的重量含水率降到30%以下;

(6)静置冷却:将烘干后的粉皮,堆叠起来,用薄膜包严密封好,于常温下静置冷却9小时使粉皮的内外温度均匀;

(7)切粉:将静置后的粉皮用切粉机进行切粉,并将切得的米粉按规格称重后置于模具中定型,然后放入烘干机中进行第二次烘干,使米粉的重量含水率降到10%以下;

(8)包装入库:将第二次烘干后的米粉于常温下静置降温,然后将模具中的米粉用干净的塑料袋包装,入库待运。

[0014] 实施例3

一种紫苏籽营养干米粉的制作方法,包括如下步骤:

(1)紫苏籽备用:将紫苏籽洗净晾干然后置于锅内,用文火炒至有香气或起爆声为度,

取出放凉,粉碎成100目以上的紫苏籽粉后备用;

(2)选米淘米;选择品质好、精度高,贮藏时间为1年到1年半的晚米作原料,将米进行淘洗,去除杂质;

(3)浸泡:在淘洗后的米中加水浸泡,于常温下浸泡7小时,浸泡后的米捞起并用清水再冲一次待用;

(4)磨浆:将浸泡后的米放入打浆机中进行第一次打浆得到粗浆,在得到的粗浆中加入紫苏籽粉和加小麦粉混合均匀,紫苏籽粉的加入量是原料大米干重重量的1.5%;小麦粉的加入量是原料大米干重重量的5%;然后再放入电动石磨机中进行二次磨浆,在石磨磨浆的过程加入熟料,所述的熟料是煮熟的米饭,加入的熟料占投入大米总重量的8%,调浆控制浆料含水量为38%,通过加水调节;二次磨浆后得到的米浆的细度达到100目以上;

(5)蒸浆烘干:将米浆通过分浆杆均匀流到白棉布上,白棉布安放在传送带上,进入蒸汽室内,用120℃蒸汽蒸2分钟,白棉布上得到蒸熟的粉皮,然后通过传送带将白棉布送入烘干炉中,烘干炉的入口温度为210℃,出口温度为105℃;采用热风干燥的方式,将粉皮烘干,粉皮烘干后的重量含水率降到30%以下;

(6)静置冷却:将烘干后的粉皮,堆叠起来,用薄膜包严密封好,于常温下静置冷却10小时使粉皮的内外温度均匀;

(7)切粉:将静置后的粉皮用切粉机进行切粉,并将切得的米粉按规格称重后置于模具中定型,然后放入烘干机中进行第二次烘干,使米粉的重量含水率降到10%以下;

(8)包装入库:将第二次烘干后的米粉于常温下静置降温,然后将模具中的米粉用干净的塑料袋包装,入库待运。

[0015] 实施例4

一种紫苏籽营养干米粉的制作方法,包括如下步骤:

(1)紫苏籽备用:将紫苏籽洗净晾干然后置于锅内,用文火炒至有香气或起爆声为度,取出放凉,粉碎成100目以上的紫苏籽粉后备用;

(2)选米淘米;选择品质好、精度高,贮藏时间为1年到1年半的晚米作原料,将米进行淘洗,去除杂质;

(3)浸泡:在淘洗后的米中加水浸泡,于常温下浸泡7小时,浸泡后的米捞起并用清水再冲一次待用;

(4)磨浆:将浸泡后的米放入打浆机中进行第一次打浆得到粗浆,在得到的粗浆中加入紫苏籽粉和加小麦粉混合均匀,紫苏籽粉的加入量是原料大米干重重量的0.8%;小麦粉的加入量是原料大米干重重量的4%;然后再放入电动石磨机中进行二次磨浆,在石磨磨浆的过程加入熟料,所述的熟料是煮熟以后切出的米粉边角料,加入的熟料占投入大米总重量的7%,调浆控制浆料重量含水量为38%,通过加米浆调节;二次磨浆后得到的米浆的细度达到100目以上;

(5)蒸浆烘干:将米浆通过分浆杆均匀流到白棉布上,白棉布安放在传送带上,进入蒸汽室内,用110-120℃蒸汽蒸2-3分钟,白棉布上得到蒸熟的粉皮,然后通过传送带将白棉布送入烘干炉中,烘干炉的入口温度为190-210℃,出口温度为95-105℃;采用热风干燥的方式,将粉皮烘干,粉皮烘干后的重量含水率降到30%以下;

(6)静置冷却:将烘干后的粉皮,堆叠起来,用薄膜包严密封好,于常温下静置冷却9小

时使粉皮的内外温度均匀；

(7)切粉：将静置后的粉皮用切粉机进行切粉，并将切得的米粉按规格称重后置于模具中定型，然后放入烘干机中进行第二次烘干，使米粉的重量含水率降到10%以下；

(8)包装入库：将第二次烘干后的米粉于常温下静置降温，然后将模具中的米粉用干净的塑料袋包装，入库待运。