



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103404792 A

(43) 申请公布日 2013. 11. 27

(21) 申请号 201310376581. 4

(22) 申请日 2013. 08. 27

(71) 申请人 西北农林科技大学

地址 712100 陕西省西安市杨凌示范区西农
路西北农林科技大学葡萄酒学院

(72) 发明人 房玉林 刘魁 闫巧珍 鲁楠
艾锦芝

(74) 专利代理机构 西安新思维专利商标事务所
有限公司 61114

代理人 韩翎

(51) Int. Cl.

A23L 1/16(2006. 01)

A23L 1/29(2006. 01)

A23L 1/212(2006. 01)

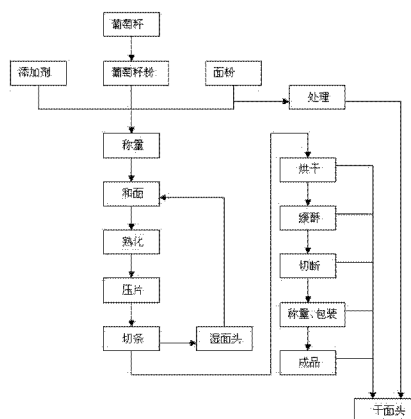
权利要求书1页 说明书3页 附图1页

(54) 发明名称

一种葡萄籽营养挂面的制备方法

(57) 摘要

本发明涉及一种食品的制造方法,具体是涉及一种葡萄籽营养挂面的制备方法。其将葡萄籽粉和面粉按比例配合后加工,这样就将葡萄籽中丰富的维生素和矿物质以及各种活性物质补充到了挂面中,这样能更好的发挥葡萄籽对人体的保健功能,也能提高挂面的食用价值。本发明采用的技术方案为:将葡萄籽的进行分选、清洗、干燥、磨制后进行过筛处理,然后装入和面机与面粉混合,混合时加入盐和改良剂进行动态熟化、压片、切条、干燥、缓酥、切断,最后进行计量包装即可。



1. 一种葡萄籽营养挂面的制备方法,其特征在于:所述制备方法的步骤为:

将葡萄籽的进行分选、清洗、干燥、磨制后进行过筛处理,然后装入和面机与面粉混合,混合时加入盐和改良剂进行动态熟化、压片、切条、干燥、缓酥、切断,最后进行计量包装即可。

2. 根据权利要求1所述的一种葡萄籽保健蛋糕的制备方法,其特征在于:所述的磨制的葡萄籽粒的大小为150目。

3. 根据权利要求1或2所述的一种葡萄籽保健蛋糕的制备方法,其特征在于:所述的葡萄籽磨制后的用量与面粉用量的重量比为5-10:100。

4. 根据权利要求3所述的一种葡萄籽保健蛋糕的制备方法,其特征在于:所述的和面时,力道应合适,在面筋网络形成时保证葡萄籽粉在面条中的均匀性,和面温度30-40℃,时间10-15min左右,加水量应控制在28%-33%之间。

5. 根据权利要求4所述的一种葡萄籽保健蛋糕的制备方法,其特征在于:所述的盐的添加量为面粉和葡萄籽总重量的1%-3%。

6. 根据权利要求5所述的一种葡萄籽保健蛋糕的制备方法,其特征在于:所述的动态熟化温度为25℃,时间为10-15min,搅拌速度为5-8r/min。

7. 根据权利要求6所述的一种葡萄籽保健蛋糕的制备方法,其特征在于:所述的切断时面带宽度为0.3-0.6m,初压面片的厚度不低于4mm,俩片复合前相加厚度不低于8mm,成品厚度为1mm,末道轧辊线速度取0.4-0.6m/s。

8. 根据权利要求7所述的一种葡萄籽挂面的制造方法,其特征在于:所述的改良剂为0.5%的谷朊粉或者0.4%的瓜尔豆胶。

一种葡萄籽营养挂面的制备方法

[0001] 一、技术领域：

本发明涉及一种食品的制造方法，具体是涉及一种葡萄籽营养挂面的制备方法。

[0002] 二、背景技术：

近年来，葡萄籽作为一种超强的抗氧化剂已经广泛为医学界及大众认可。其根本原因是葡萄籽中含有一种叫 OPC 的物质，其中文名称为“原花青素”。研究显示 POC 超高抗氧化能力超过维生素 C 的 20 倍，维生素 E 的 50 倍。抗氧化作用就是防止动脉硬化贺身体各器官老化和退化的作用。OPC 有两大主要功效：健康心血管和美容抗氧化。

[0003] 它的作用：1. 防止吸入体内的氧变成坏气 2. 加速体内毒素的排除 3. 修复被损坏的胶原蛋白与单性纤维，有助于心脑血管的健康。改善微循环，疏通血管，增强毛细血管，动脉和心脏的功能。还是自由基的克星，消除多余的自由基，有效排除人体内和血管中的大量的垃圾和毒素。此外，具有超强的抗氧化能力，能够抗衰老和起到延年益寿作用以及对皮肤有养护及改善的作用。

[0004] 此外，动物实验还表明，葡萄籽产品具有抗前列腺癌、抗肝脏肿瘤作用，还可以对抗神经系统的损伤。一项小样本的人群研究发现，葡萄籽产品可以使部分人降低胆固醇、改善血液循环系统的功能。另有研究显示，葡萄籽有利于皮肤健康，能使皮肤保弹性。因此，葡萄籽产品有很大的开发利用价值。

[0005] 食用葡萄籽粉的营养性、保健性已被广大消费者充分认可，但是单纯摄入单一葡萄籽粉，人们无法接受其味苦、颗粒性、微酸的特性，实验采用化学、物理方法对葡萄籽粉进行细研后与面粉混合和面，加工出了结合葡萄籽和挂面特征的复合型保健挂面，为葡萄籽的食用提供了新的途径。同时，面条中的营养成分也是很多的，二者的结合使其营养价值得到提升，赋予了葡萄籽和挂面全新的升级，给现代人创造了更为健康、更为营养、更为绿色的食品，也为现代人的饮食文化添上了新的一笔。

[0006] 三、发明内容：

本发明为了解决上述背景技术中的不足之处，提供一种葡萄籽营养挂面的制备方法，将葡萄籽粉和面粉按比例配合后加工，这样就将葡萄籽中丰富的维生素和矿物质以及各种活性物质补充到了挂面中，这样能更好的发挥葡萄籽对人体的保健功能，也能提高挂面的食用价值。

[0007] 为实现上述目的，本发明采用的技术方案为：一种葡萄籽营养挂面的制备方法，其特征在于：所述制备方法的步骤为：

将葡萄籽的进行分选、清洗、干燥、磨制后进行过筛处理，然后装入和面机与面粉混合，混合时加入盐和改良剂进行动态熟化、压片、切条、干燥、缓酥、切断，最后进行计量包装即可。

[0008] 所述的磨制的葡萄籽粒的大小为 150 目。

[0009] 所述的葡萄籽磨制后的用量与面粉用量的重量比为 5-10:100。

[0010] 所述的和面时，力道应合适，在面筋网络形成时保证葡萄籽粉在面条中的均匀性，和面温度 30-40℃，时间 10-15min 左右，加水量应控制在 28%-33% 之间。

[0011] 所述的盐的添加量为面粉和葡萄籽总重量的 1%-3%。

[0012] 所述的动态熟化温度为 25℃, 时间为 10-15min, 搅拌速度为 5-8r/min。

[0013] 所述的切断时面带宽度为 0.3-0.6m, 初压面片的厚度不低于 4mm, 俩片复合前相加厚度不低于 8mm, 成品厚度为 1mm, 末道轧辊线速度取 0.4-0.6m/s。

[0014] 所述的改良剂为 0.5% 的谷朊粉或者 0.4% 的瓜尔豆胶。

[0015] 与现有技术相比, 本发明具有的优点和效果如下: 本发明是将处理后的葡萄籽粉与面粉按比例混合, 按照挂面生产工艺加工制作葡萄籽挂面。在制作过程中, 增强了两种营养体系的融合, 使制得的葡萄籽挂面兼具二者的色、香、味和营养特征。色泽: 白色, 有光泽; 香气: 具有葡萄籽特有香气; 滋味及外观: 面条柔软, 口感良好, 弹性合适。关键是作为一种多原料复合的挂面, 其营养价值高, 附加值大。

[0016] 四、附图说明:

图 1 为本发明的工艺流程图。

[0017] 五、具体实施方式:

本发明是葡萄籽磨制成粉末后与面粉按比例混合, 经和面、熟化、压片、切条、干燥、缓酥、切断和计量包装制的葡萄籽挂面, 增强了两种营养体系的融合, 使制得的葡萄籽挂面兼具二者的色、香、味和营养特征。

[0018] 本发明的制造方法包括: 经过葡萄籽的分选、清洗、干燥、磨制后与面粉混合, 和面、熟化、压片、切条、干燥、缓酥、切断和计量包装的步骤, 其关键在于:

A、在葡萄籽的处理步骤, 葡萄籽的颗粒大小对挂面的光滑度和口感影响较大, 应该将其磨制为与面粉等同大小颗粒(150 目左右), 以便于二者很好融合。颗粒过大, 使得挂面表面粗糙, 易断, 口感不适; 颗粒过小, 则加工难度较大, 浪费劳力, 成本较高不经济, 同时其添加量应控制在葡萄籽粉: 面粉 = 5-10kg/100kg 以内, 添加量过多, 影响面条的拉伸强度, 增加断头率, 面条表面光滑度下降。

[0019] 针对葡萄籽粉的特性, 为了避免给面条的物理性能带来不良影响, 确保产品质量, 可添加 0.5% 的谷朊粉或者 0.4% 的瓜尔豆胶等面条改良剂, 以改善面团的工艺性能, 提高面条质量。

[0020] 改良剂应先被制备为溶液, 均匀的加入和面机, 使之与面粉的比例调节到所需标准。生产中, 已制备好的改良剂不宜放置时间太久, 否则导致黏度下降, 或由于微生物的分解而变质。制备溶液时不宜用热水, 否则会造成黏度下降, 一般水温应掌握在 30-40℃。

[0021] B、和面时应着重掌握好加水量与和面时间, 一般加水量为 30% 左右, 和面时间过短, 加入的水分难以和小麦粉搅拌均匀, 蛋白质、淀粉没有与水接触或没来得及吸水, 会大大影响面团的加工性能; 和面时间太长, 面团温度升高, 使蛋白质变性, 降低了湿面筋的数量和质量, 同时还会使面筋扩展过度, 出现面团“过熟”现象。所以较理想的和面时间是 15min 左右, 最少不得少于 10min。

[0022] 水的硬度影响面条的工艺和产品质量, 硬度高会使小麦面粉的亲水性能变劣, 使吸水速度降低, 和面时间延长。

[0023] C、葡萄籽挂面的加盐率一般为面粉和葡萄籽粉总重量的 1%-3%, 加盐过多, 会使面条荣誉返潮变软, 影响保存。

[0024] D、面条熟化是和面过程的延续, 经熟化可以消除面团中导致内部结构不稳定的应

力。足够的熟化时间可以很好的改变面团的工艺性能,但是连续化生产中理想的熟化时间为 10-15min。熟化温度为 25℃左右,宜低不宜高。动态熟化(即搅拌已达到熟化目的)时搅拌速度越低越好,以 5-8r/min 为宜。

[0025] E、压片过程中力度一定要适中,压力超过一定极限,会破坏面筋网络。同时面片的厚度越小,其所能承受的压力就越小。应调节适宜的压力和轧辊线速度,转速较低,线速度小,面片受压时间较长,面片紧密光洁。同时保持各辊道之间面带运行平衡,进料速度稳定,及时清除湿面头。

表 1: 轧制成型技术参数

阶段	压延设备	轧辊直径 /mm	线速度 /(m/s)	转速 /(r/min)	面片厚度 /mm	轧薄率 /%	动力 /Kw
复合压片	1# 2#	240	0.063	5	4	100	3.7
	3#	300	0.126	8	4	50	
连续压片	4#	240	0.189	15	2.4	40	5.5
	5#	180	0.283	30	1.7	29	
	6#	150	0.353	45	1.3	24	
	7#	120	0.440	70	1.1	15	
	8#	90	0.470	100	1.0	9	

[0026] F、切条时保证面刀干净清洁没有杂质,调整面梳的压紧度,使其恰到好处的切下均匀一致的面条,没有堆叠,没有粘贴。

G、干燥时室内空气较烘道尾端湿润,则挂面吸水,若较干燥,则挂面继续脱水,这俩种现象均影响挂面质量。若温、湿度差异过大则会产生酥条现象。因此挂面烘干时保证空气的温度、湿度与生产工艺相对应。

[0027] H、生产过程中不可避免的产生面头,一般约占投料量的 10%-15%,这些面头需及时处理后再回机加工。

[0028] 实施例:参见图 1,以 8Kg 葡萄籽为原料,剔除枝、叶、碎石等杂质。将葡萄籽磨制,进行过筛处理。将过筛后的葡萄籽粉和 100Kg 面粉混合,装入和面机,装罐的比例为不高于罐容的 2/3。保持温度 30—40℃,时间 15min 左右。接着调节温度至 25℃进行熟化,熟化时间一般为 15min,最少为 10min。为向复合机均匀给料顺利,熟化后的面团不结成大块,整个熟化过程不升高温度。经过和面、熟化后的颗粒状面团,虽然小麦面粉中的麦胶蛋白、麦谷蛋白已经吸水膨胀并相互结合形成面筋,但这种面筋还是分散的、松散的、分布不够均匀的,淀粉颗粒吸水膨胀后也是松散的。所以只有经压片,把散在面团中的面筋和淀粉粒子集结起来,并将疏松的面筋压延为细紧的网络组织并在面片中均匀分布,为切条成型做准备。切条后要求切出的面条表面光滑,长宽一致,无毛边,无并条,断条要少。再进行干燥处理,干燥过程应保证内部水分向外迁移速度大于或等于表面水分汽化速度。最后进行切断称量,切断长度选取 200mm 和 240mm,允许误差为 ±10mm。断头率控制在 6%-7% 以下,称量净重偏差在 ±2%。

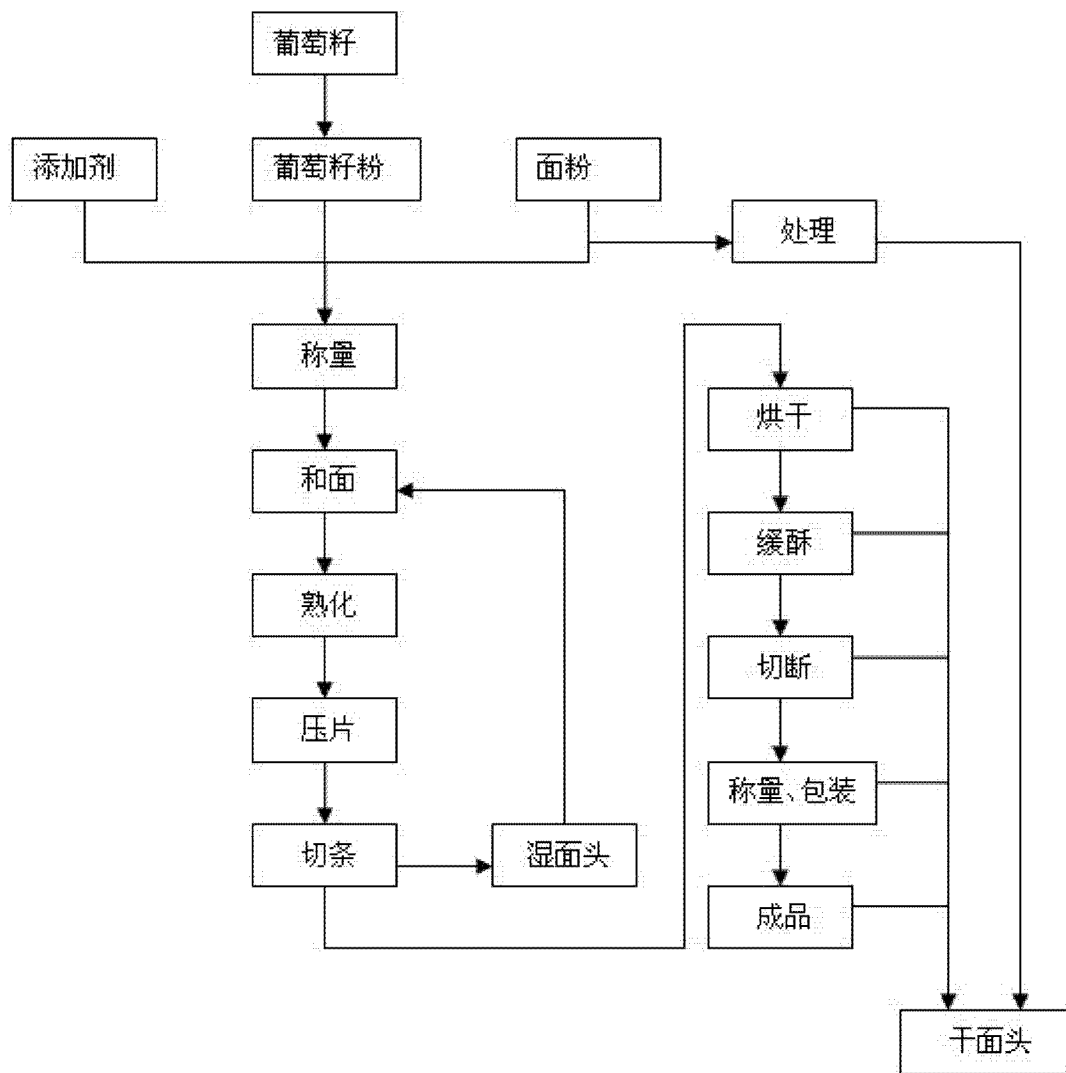


图 1