



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105794900 A

(43) 申请公布日 2016. 07. 27

(21) 申请号 201410851934. 6

(22) 申请日 2014. 12. 31

(71) 申请人 张凌斌

地址 730726 甘肃省白银市会宁县土高山乡
上沟村窑儿湾社 23 号

(72) 发明人 张凌斌

(51) Int. Cl.

A21D 2/36(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种杂粮面包粉及其生产方法

(57) 摘要

本发明公开了一种杂粮面包粉及其生产方法。该杂粮面包粉是由以下重量份的原料复配而成：高粱粉 25 ~ 35 份、荞麦粉 35 ~ 50 份、黑米 5 ~ 15 份、玉米粉 5 ~ 15 份、高粱膨化粉 15 ~ 25 份、大豆粉 10 ~ 15 份、核桃仁 1 ~ 3 份、枸杞 1 ~ 2 份、松子仁 1 ~ 3 份、谷朊粉 0.8 ~ 1.2 份、羧甲基纤维素钠 0.05 ~ 0.08 份、焦磷酸钠 0.02 ~ 0.03 份、酵母 0.01 ~ 0.02 份、青蒿 0.5 ~ 0.8 份。本发明的杂粮面包粉融合了杂粮类的全部营养成分，具有营养更加全面，食用口感更加细腻的优点；在传统杂粮成分中添加了枸杞、核桃等成分，优化了营养配比，还使得该面包粉具有提高机体免疫力，滋补肝肾，抗衰老等功效。

1. 一种杂粮面包粉,其特征在于:由以下重量份的原料复配而成:高粱粉 25 ~ 35 份、荞麦粉 35 ~ 50 份、黑米 5 ~ 15 份、玉米粉 5 ~ 15 份、高粱膨化粉 15 ~ 25 份、大豆粉 10 ~ 15 份、核桃仁 1 ~ 3 份、枸杞 1 ~ 2 份、松子仁 1 ~ 3 份、谷朊粉 0.8 ~ 1.2 份、羧甲基纤维素钠 0.05 ~ 0.08 份、焦磷酸钠 0.02 ~ 0.03 份、酵母 0.01 ~ 0.02 份、青蒿 0.5 ~ 0.8 份。

2. 如权利要求 1 所述的一种杂粮面包粉,其特征在于:由以下重量份的原料复配而成:高粱粉 30 份、荞麦粉 40 份、黑米 8 份、玉米粉 10 份、高粱膨化粉 20 份、大豆粉 12 份、核桃仁 2.5 份、枸杞 1.8 份、松子仁 1.2 份、谷朊粉 0.8 份、羧甲基纤维素钠 0.07 份、焦磷酸钠 0.02 份、酵母 0.01 份、青蒿 0.7 份。

3. 如权利要求 1、2 所述的一种杂粮面包粉,其特征在于:所述的杂粮面包粉是由各原料磨粉后过 70 ~ 90 目筛的细粉混合而成。

4. 如权利要求 1、2 所述的一种杂粮面包粉,其特征在于:所述羧甲基纤维素钠为中粘度型羧甲基纤维素钠。

5. 一种根据权利要求 1、2 所述的杂粮面包粉的生产方法,其特征在于:包括以下步骤:

1) 将玉米 5 ~ 15 份、高粱 40 ~ 60 份、荞麦 35 ~ 50 份、黑米 5 ~ 15 份和大豆 10 ~ 15 份脱皮去脐粉碎成 70 ~ 90 目粉,得杂粮粉复配料备用;

2) 用 35 ~ 40% 的白糖水将步骤 1) 所得高粱粉中的 15 ~ 25 份调湿,然后放入螺旋膨化机膨化后粉碎成 70 ~ 90 目粉,得杂粮膨化粉备用;

3) 取配方量的原料混合均匀,即可得本发明的杂粮面包粉。

6. 如权利要求 5 所述的杂粮面包粉的生产方法,其特征在于:步骤 2) 所述的润湿过程中,白糖水的添加量相当于高粱粉质量的 5 ~ 8%。

一种杂粮面包粉及其生产方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,尤其是涉及一种杂粮面包粉及其生产方法。

背景技术

[0002] 杂粮通常是指水稻、小麦、玉米、大豆和薯类五大作物以外的粮豆作物,包括高粱、谷子、糜子等谷类作物以及黄豆、绿豆等豆类作物。其特点是生长期短、种植面积少、种植地区特殊、产量较低,但都含有丰富的营养成分。医学研究表明,常吃杂粮具有五大好处: 1) 预防衰老、养颜美容,杂粮中富含可保持皮肤和粘膜健康的维生素 A;预防青春痘的维生素 B2;预防衰老、皮肤干燥的维生素 E,以及其他的成分,如脂肪油、挥发油、亚麻油酸,可滋润皮肤,使其光滑细致;氨基酸、胱氨酸等能让秀发乌黑亮丽;而不饱和脂肪酸可使堆积在体内的胆固醇变少、促进新陈代谢、使头发容易生成,预防掉发和秃头等。2) 防治心脑血管疾病,杂粮中含不饱和脂肪酸,可软化血管内的胆固醇,促进胆固醇排出体外,具有预防和辅助治疗高血压、动脉粥样硬化等疾病。3) 防治糖尿病,杂粮中富含膳食纤维,能有效减缓糖类的吸收,并降低吃饭的血糖上升速度,使胰岛素产生作用,糖尿病患者可以食用。4) 治疗便秘,杂粮的组织均含有较多的膳食纤维素,膳食纤维素经过代谢的作用,可以促进肠蠕动,缩短粪便在肠内停留时间,使大便通畅。5) 预防肿瘤病变,杂粮富含蛋白质、氨基酸和维生素 B 群等,具有抗癌的作用,并可帮助免疫系统反应,制造抗生素,预防癌细胞形成。

[0003] 近年来,随着健康饮食观念的加强,人们对杂粮食品的喜爱明显增加。杂粮面粉是最常见的加工产品,也是其他杂粮食品的原材料,其品质直接影响食品的口感和营养。目前有关杂粮面粉的报道也较多,但大都是以单一杂粮复配添加剂制成,如专利 CN 104137970 A 公开了一种杂粮面粉及其制备方法,披露了由重量份“小麦粒 500 ~ 550、黑米 20 ~ 25、薏仁米 25 ~ 30、杂粮粉 30 ~ 40、苦瓜汁 40 ~ 50、桂花汁 10 ~ 14、青蒿 6 ~ 8、决明子 4 ~ 6、玄参 10 ~ 12、苍术 8 ~ 10、郁李仁 7 ~ 9、透骨草 4 ~ 5、柴胡 6 ~ 9、助剂 4 ~ 5 和适量的水”复配而成的一种食用口感好、健康的杂粮面粉,在加工面包、糕点等方面有巨大应用前景。然而,该杂粮面粉缺乏豆类成分,使得营养成分不够全面,并且由于加入了苦味较重的苦瓜汁、郁李仁等中药成分,使得杂粮面粉有苦味,不能被一些消费者所喜爱。

发明内容

[0004] 发明要解决的技术问题:提供一种杂粮面包粉,采用该面包粉加工的面包口感松软、细腻,色泽金黄,并具有杂粮成分的原有浓香味,和面后仅需短时间的醒发即可加工蒸烤。

[0005] 为了实现上述目的,本发明采用如下技术方案:

[0006] 一种杂粮面包粉,其特征在于:由以下重量份的原料复配而成:高粱粉 25 ~ 35 份、荞麦粉 35 ~ 50 份、黑米 5 ~ 15 份、玉米粉 5 ~ 15 份、高粱膨化粉 15 ~ 25 份、大豆粉 10 ~ 15 份、核桃仁 1 ~ 3 份、枸杞 1 ~ 2 份、松子仁 1 ~ 3 份、谷朊粉 0.8 ~ 1.2 份、羧甲基纤维素钠 0.05 ~ 0.08 份、焦磷酸钠 0.02 ~ 0.03 份、酵母 0.01 ~ 0.02 份、青蒿 0.5 ~

0.8 份。

[0007] 进一步,所述的杂粮面包粉是由各原料磨粉后过 70 ~ 90 目筛的细粉混合而成。

[0008] 进一步,所述羧甲基纤维素钠为中粘度型羧甲基纤维素钠。

[0009] 作为优选,所述的一种杂粮面包粉,其特征在于:由以下重量份的原料复配而成:高粱粉 30 份、荞麦粉 40 份、黑米 8 份、玉米粉 10 份、高粱膨化粉 20 份、大豆粉 12 份、核桃仁 2.5 份、枸杞 1.8 份、松子仁 1.2 份、谷朊粉 0.8 份、羧甲基纤维素钠 0.07 份、焦磷酸钠 0.02 份、酵母 0.01 份、青蒿 0.7 份。

[0010] 本发明的杂粮面包粉的生产方法,包括以下步骤

[0011] 1) 将玉米 5 ~ 15 份、高粱 40 ~ 60 份、荞麦 35 ~ 50 份、黑米 5 ~ 15 份和大豆 10 ~ 15 份脱皮去脐粉碎成 70 ~ 90 目粉,得杂粮粉复配料备用;

[0012] 2) 用 35 ~ 40% 的白糖水将步骤 1) 所得高粱粉中的 15 ~ 25 份调湿,然后放入螺旋膨化机膨化后粉碎成 70 ~ 90 目粉,得杂粮膨化粉备用;

[0013] 3) 取配方量的原料混合均匀,即可得本发明的杂粮面包粉。

[0014] 进一步,步骤 2) 所述的润湿过程中,白糖水的添加量相当于高粱粉质量的 5 ~ 8%。

[0015] 与现有杂粮面包粉相比,本发明的有益效果在于:

[0016] 1、本发明的杂粮面包粉融合了杂粮类的全部营养成分,具有营养更加全面,食用口感更加细腻的优点;在传统杂粮成分中添加了枸杞、核桃等成分,优化了营养配比,还使得该面包粉具有提高机体免疫力,滋补肝肾,抗衰老等功效。

[0017] 2、本发明的杂粮面包粉最大限度地保持了杂粮原有的颜色、香味、营养,其颗粒内部的多孔海绵结构使得这种杂粮冻结粉具有高复水性,口感更细腻,杂粮冻结粉用于烘焙食品时不会固化发硬,不会表面硬结,能够保证最大的内部持水性,使制成的食品品质更佳,货架期更长久。

[0018] 3、本发明的杂粮面包粉由于加入了高粱膨化粉,通过膨化使高粱粉中的淀粉降解,发生糊化,可溶性膳食纤维量相对增加,使得口感更细腻,同时,膨化后的高粱粉的黏连性、水溶性有很大的提高,可以有效弥补纯高粱粉的散落性,使高粱面包粉加工时更容易成形。

[0019] 4、本发明的杂粮面包粉由于加入了谷朊粉,谷朊粉和水混合即成面筋,弥补了高粱粉、玉米粉自身不含面筋的不足,使加入谷朊粉后的杂粮粉能够满足加工面包的需求。

[0020] 5、本发明的杂粮面包粉由于加入了羧甲基纤维素钠,和面时谷朊粉与羧甲基纤维素钠共同作用形成网络,提高面粉的持气能力,在食品内部形成丰富的气孔结构,使得蒸烤后的食品更加松软可口,并且可以缩短醒发面的时间,此外,由于加入了焦磷酸钠,使得本发明的杂粮面包粉发酵效果更好,加工成的食品更加松软可口,且可以防止食品回生,本发明的面包粉不仅可以用来烤制面包,还可以用来蒸制馒头、花卷、发糕等面点。

[0021] 6、本发明的杂粮面包粉加工工艺简单,无需大型设备,具有投资成本低、生产速度快等优点。

具体实施方式

[0022] 下面对本发明的技术方案作进一步详细说明:

[0023] 实施例 1

[0024] 一种杂粮面包粉,由以下重量份的原料复配而成:高粱粉 25 份、荞麦粉 35 份、黑米 5 份、玉米粉 5 份、高粱膨化粉 15 份、大豆粉 10 份、核桃仁 1 份、枸杞 1 份、松子仁 1 份、谷朊粉 0.8 份、羧甲基纤维素钠 0.05 份、焦磷酸钠 0.02 份、酵母 0.01 份、青蒿 0.5 份。

[0025] 所述的杂粮面包粉是由各原料磨粉后过 70 ~ 90 目筛的细粉混合而成。

[0026] 所述羧甲基纤维素钠为中粘度型羧甲基纤维素钠。

[0027] 本发明的杂粮面包粉的生产方法,包括以下步骤

[0028] 1) 将玉米 5 ~ 15 份、高粱 40 ~ 60 份、荞麦 35 ~ 50 份、黑米 5 ~ 15 份和大豆 10 ~ 15 份脱皮去脐粉碎成 70 ~ 90 目粉,得杂粮粉复配料备用;

[0029] 2) 用 35 ~ 40% 的白糖水将步骤 1) 所得高粱粉中的 15 ~ 25 份调湿,然后放入螺旋膨化机膨化后粉碎成 70 ~ 90 目粉,得杂粮膨化粉备用;

[0030] 3) 取配方量的原料混合均匀,即可得本发明的杂粮面包粉。

[0031] 其中,步骤 2) 所述的润湿过程中,白糖水的添加量相当于高粱粉质量的 5 ~ 8%。

[0032] 实施例 2

[0033] 一种杂粮面包粉,由以下重量份的原料复配而成:高粱粉 30 份、荞麦粉 40 份、黑米 8 份、玉米粉 10 份、高粱膨化粉 20 份、大豆粉 12 份、核桃仁 2.5 份、枸杞 1.8 份、松子仁 1.2 份、谷朊粉 0.8 份、羧甲基纤维素钠 0.07 份、焦磷酸钠 0.02 份、酵母 0.01 份、青蒿 0.7 份。

[0034] 其他技术特征及生产方法同实施例 1 完全相同。

[0035] 实施例 3

[0036] 一种杂粮面包粉,由以下重量份的原料复配而成:高粱粉 35 份、荞麦粉 50 份、黑米 15 份、玉米粉 15 份、高粱膨化粉 25 份、大豆粉 15 份、核桃仁 3 份、枸杞 2 份、松子仁 3 份、谷朊粉 1.2 份、羧甲基纤维素钠 0.08 份、焦磷酸钠 0.03 份、酵母 0.02 份、青蒿 0.8 份。

[0037] 其他技术特征及生产方法同实施例 1 完全相同。