

[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl⁷

A23L 1/16

A21D 2/36



[12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 02111265.7

[43] 公开日 2003 年 10 月 15 日

[11] 公开号 CN 1448069A

[22] 申请日 2002.4.4 [21] 申请号 02111265.7

[71] 申请人 潘荣华

地址 201314 上海市南汇区新场镇新北新村
10 栋 22 号 102 室

[72] 发明人 潘荣华

权利要求书 1 页 说明书 2 页

[54] 发明名称 魔芋面条及其加工方法

[57] 摘要

本发明涉及的是食品加工技术领域，特别涉及一种魔芋面条及其加工方法，其组分包括淀粉(小麦、豆类、薯类、米类)，魔芋精粉、原汁、盐和食用碱。各组分以 100 份计的重量配比是：淀粉(小麦粉、豆类、米类)80~99 份，魔芋精粉 0.1~20 份，原汁 1~20%份，盐 1~2 份，食用碱 0.1~0.2 份，魔芋面条的加工步骤是：对淀粉净化，加 26~30 份水搅拌，添加魔芋精粉、原汁再进行搅拌，加盐和食用碱后再搅拌，经熟化发酵 0.5~2 小时后轧片成形；切成鲜面条或烘晒干，解决了传统面条易断条、浑汤、品种单一的缺陷，增加了面条的花色品种和营养，生产出各种口味的面条，满足人们的不同口味的需求。

I S S N 1 0 0 8 - 4 2 7 4

1.一种魔芋面条，其特征在于：其组分包括小麦粉（或豆类粉、米类粉）、原汁、魔芋精粉、盐和食用碱。

各组份计100份的重量配比是：

小麦粉（或豆粉类、米粉类）	80~99份，
魔芋精粉	0.1~20份，
原汁	1~20%份，
盐	1~2份，
食用碱	0.1~0.2份，

2.一种魔芋面条的加工方法：其特征在于：首先，对小麦（或豆类粉、米类粉）、净化，然后加26~30份水搅拌，添加魔芋精粉0.1~20份、原汁1~20%份再进行搅拌，添加盐和食用碱1~2份，0.1~0.2份后再搅拌，熟化发酵0.5~2小时后轧片成形，切成鲜面条或烘晒，入库、包装。

3.根据权利要求1所述的魔芋面条，其特征在于所述的淀粉（小麦类、豆类、薯类、米类）可以是小麦粉、绿豆粉、土豆粉、豌豆粉、蚕豆粉、木薯粉、玉米粉、大米粉、红薯粉中的一种。

4.根据权利要求1所述的魔芋面条，其特征在于所述的淀粉（小麦类、豆类、薯类、米类）可以是小麦粉、绿豆粉、土豆粉、豌豆粉、蚕豆粉、木薯粉、玉米粉、大米粉、红薯粉的混合物。

5.根据权利要求1所述的魔芋面条，其特征在于所述的原汁，可以是鸡蛋、蔬菜汁、芦荟汁、仙人掌汁、水果汁和鱼、肉。

魔芋面条及其加工方法

技术领域:

本发明涉及的是食品加工技术领域,特别涉及一种魔芋面条及其加工方法,技术背景:

现有的面条一般都采用传统的工艺,以小麦淀粉作原料,其质量和口感都比较差,不适合现代人生活的口味。魔芋是一种高级营养品,用魔芋制成的食品是一种低热量、低脂肪的天然食品,中国专利 ZL95109036 公开了一种利用发酵法生产“甘薯葛根(魔芋)粉丝生产方法”,该方法需配制发酵剂,对粉碎后甘薯葛根溶液进行发酵后生产粉丝,工艺较难控制。

发明内容:

本发明的目的在于提供加工简单,扩大淀粉原料来源,添加魔芋粉的魔芋面及其加工方法。其技术是这样实现的:魔芋面条,其组分包括淀粉(小麦、豆类、薯类、米类),魔芋精粉、原汁、盐和食用碱。

各组分以 100 份计的重量配比是:

小麦粉(或豆类粉、米类粉)	80~99 份,
魔芋精粉	0.1~20 份,.
原汁	1~20%份,
盐	1~2 份,
食用碱	0.1~0.2 份,

魔芋面条的加工方法如下:首先,对小麦粉或其它淀粉净化,然后加 26~30 份水搅拌,添加魔芋精粉 0.1~20 份、原汁 1~20%份再进行搅拌,添加盐和食用碱 1~2 份, 0.1~0.2 份, 后再搅拌, 0.5~2 小时后轧片,切成鲜面条或烘干,入库、包装。实现上述技术的有益效果是:由于可采用小麦粉、或豆类、薯类、米类的淀粉作原料,如小麦粉、绿豆粉、土豆粉、豌豆粉、蚕豆粉、木薯粉、玉米粉、大米粉、红薯粉,再配加魔芋精粉,增加了面条的筋度,加入的原汁(如鸡蛋、蔬菜汁、芦荟、仙人掌汁、鱼肉等)可以生产出各种口味的面条,满足人们的不同口味的需要,而且其加工方法简单可行,实现连续生产,提高生产效率 30%。

具体实施方式:

实施例 1:

魔芋小麦面条的制作,原材料的准备:小麦粉 900 公斤,魔芋精粉 78 公斤,原汁 10 公斤、盐 20 公斤,食用碱 2 公斤,其加工方法是:首先对淀粉净化,然后加 300 公斤水搅拌,添加魔芋精粉 78 公斤,再进行搅拌,添加 20 公斤盐和 2 公斤食用碱后再搅拌,熟化发酵 0.5~2 小时,轧片,切成鲜面条或晒干,入库、包装。

实施例 2:

魔芋鸡蛋面条的制作,原材料的准备:小麦粉 940 公斤,鲜鸡蛋原汁 100 公斤,魔芋精粉 20 公斤,盐 2 公斤,食用碱 2 公斤,其加工方法是:首先对小麦淀粉净化,然后加 250 公斤水搅拌,添加魔芋精粉 20 公斤,再进行搅拌,添加 20 公斤盐和 2 公斤食用碱后再搅拌,熟化发酵 0.5~2 小时,轧片,切成鲜面条或烘干,入库、包装。

实施例 3: 以小麦淀粉作主原料, 加入魔芋精粉及芦荟汁, 其余与实施例 1 相同。

实施例 4: 以小麦淀粉作主原料, 加入魔芋精及水果品汁, 其余与实施例 1 相同。

实施例 5: 以小麦淀粉作主原料, 加入魔芋精粉及蔬菜汁, 其余与实施例 1 相同。

实施例 6: 以小麦淀粉作主原料, 加入魔芋精粉及鱼肉, 其余与实施例 1 相同