



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103082206 B

(45) 授权公告日 2013. 10. 02

(21) 申请号 201310020854. 1

(22) 申请日 2013. 01. 21

(73) 专利权人 山东师范大学

地址 250100 山东省济南市历城区工业北路
202 号

(72) 发明人 隋娜 李萌

(74) 专利代理机构 济南泉城专利商标事务所
37218

代理人 李桂存

(51) Int. Cl.

A23L 1/164 (2006. 01)

审查员 杨德山

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

小麦苗凉粉的制作方法

(57) 摘要

本发明涉及一种小麦苗凉粉的加工方法:清洗;蒸汽处理;加入酒精微煮;放入 0. 2% 柠檬酸浸泡,冲洗干净;干燥;超微粉碎,得小麦苗粉;加入水,加入纤维素酶和半纤维素酶,两种酶的活度比为 2:1,酶的总加入量为 25IU/g 小麦苗粉,在 40-60℃下酶解 3-5 小时,灭酶,干燥得酶解粉;与薯类或豆类淀粉混合得到混合粉,制成凉粉。综合利用营养丰富的小麦苗,提高小麦苗的利用率,提高附加值;制成的小麦苗凉粉细腻滑润,风味口感俱佳,可以直接食用,并且具有一定解毒排毒的功效,是一种具有较高营养保健价值的特色食品。

1. 一种小麦苗凉粉的制作方法,其特征是包括以下步骤:

(1) 清洗;

(2) 洗净后的小麦苗在 100-120℃下蒸汽处理 5-10min;

(3) 将蒸汽处理后的小麦苗放入 2-3 倍重量的水中, 加入占小麦苗质量 0.1% 的酒精, 保持 50-60℃微煮 20-30min;

(4) 将煮好的小麦苗放入 0.2% 柠檬酸浸泡 24h 后,然后用清水冲洗干净;

(5) 在 90℃干燥 1h,然后在 60℃干燥 8-10h,至水分含量低于 4%;

(6) 将干燥后的小麦苗进行超微粉碎,得细度为 500-600 目的小麦苗粉;

(7) 小麦苗粉中加入 2-3 倍重量的水,加入纤维素酶和半纤维素酶,两种酶的活度比为 2:1,酶的总加入量为 25IU/g 小麦苗粉,在 40-60℃下酶解 3-5 小时,灭酶,干燥得酶解粉;

(8) 将酶解粉与薯类或豆类淀粉按质量比 1:8-10 混合得到混合粉,制成凉粉;

步骤(8)中凉粉的制作方法采用如下方法中的一种:

方法 1:1 公斤混合粉加入 10 公斤水,边搅拌边加热,当温度达到 80-90℃时,加入 13-17 克明矾并搅匀,继续加热至汁液沸腾,保持 5-10min,冷却即得;

方法 2:1 公斤混合粉加 2 公斤的 50-60℃的温水和明矾 3-5 克,搅拌均匀,冲入 4-6 公斤沸水,边冲边搅至冲完搅匀,冷却即得。

小麦苗凉粉的制作方法

[0001] 技术领域

[0002] 本发明涉及本发明涉及一种小麦苗凉粉的加工方法,尤其是一种特色利用小麦苗的方法,属于农产品加工领域。

[0003] 背景技术

[0004] 小麦是我国主要的粮食作物,我国年总产量达 1 亿吨以上。除了关注小麦籽粒的营养外,近年来小麦苗的营养保健功效越来越受到关注。小麦苗含有丰富的叶绿素,结构与人体血液中的血红素结构极相似,能有效排除食品中人工防腐剂等化学品的危害,具有强力消炎、解毒排毒、抗癌、除臭作用,有助于血红素作用,促进体内新陈代谢以及细胞废物的排除。此外,小麦苗还含有超氧化物歧化酶等生物活性物质,对人体增强免疫力、延缓衰老、抗疲劳、促进微循环有积极作用。

[0005] 但关于小麦苗的食品及保健品的研究很少。

发明内容

[0006] 为了解决以上现有技术中很少有小麦苗食品及保健品的问题,本发明提供了一种细腻滑润、风味口感俱佳、可以直接食用的小麦苗凉粉。

[0007] 本发明是通过以下措施实现的:

[0008] 一种小麦苗凉粉的制作方法,包括以下步骤:

[0009] (1) 清洗;

[0010] (2) 洗净后的小麦苗在 100-120℃ 下蒸汽处理 5-10min;

[0011] (3) 将蒸汽处理后的小麦苗放入 2-3 倍重量的水中,加入占小麦苗质量 0.1% 的酒精,保持 50-60℃ 微煮 20-30min;

[0012] (4) 将煮好的小麦苗放入 0.2% 柠檬酸浸泡 24h 后,然后用清水冲洗干净;

[0013] (5) 在 90℃ 干燥 1h,然后在 60℃ 干燥 8-10h,至水分含量低于 4%;

[0014] (6) 将干燥后的小麦苗进行超微粉碎,得细度为 500-600 目的小麦苗粉;

[0015] (7) 小麦苗粉中加入 2-3 倍重量的水,加入纤维素酶和半纤维素酶,两种酶的活度比为 2:1,酶的总加入量为 25IU/g 小麦苗粉,在 40-60℃ 下酶解 3-5 小时,灭酶,干燥得酶解粉;

[0016] (8) 将酶解粉与薯类或豆类淀粉按质量比 1:8-10 混合得到混合粉,制成凉粉。

[0017] 所述的制作方法,其特征在于步骤(8)中凉粉的制作方法采用如下方法中的一种:

[0018] 方法 1:1 公斤混合粉加入 10 公斤水,边搅拌边加热,当温度达到 80-90℃ 时,加入 13-17 克明矾并搅匀,继续加热至汁液沸腾,保持 5-10min,冷却即得;

[0019] 方法 2:1 公斤混合粉加 2 公斤的 50-60℃ 的温水和明矾 3-5 克,搅拌均匀,冲入 4-6 公斤沸水,边冲边搅至冲完搅匀,冷却即得。

[0020] 本发明的有益效果:

[0021] 本发明综合利用营养丰富的小麦苗,提高小麦苗的利用率,提高附加值;通过本发

明制作方法制成的小麦苗凉粉细腻滑润,风味口感俱佳,可以直接食用,是一种具有较高营养保健价值的特色食品。本发明制作的小麦苗凉粉具有一定解毒排毒的功效,是一种具有较高营养保健价值的特色食品。

具体实施方式

[0022] 为了更好的理解本发明,下面结合具体实施例来进一步说明。

[0023] 实施例 1:

[0024] 制作小麦苗凉粉:

[0025] (1) 清洗:选取鲜嫩无病虫害的小麦苗,先用清水浸洗 2-3 次,洗去杂质;

[0026] (2) 洗净后的小麦苗在 100-120℃下蒸汽处理 5-10min;

[0027] (3) 将蒸汽处理后的小麦苗放入 2 倍重量的水中,加入占小麦苗质量 0.1% 的酒精,保持 50-60℃微煮 20-30min;

[0028] (4) 将煮好的小麦苗放入 0.2% 柠檬酸浸泡 24h 后,然后用清水冲洗干净;

[0029] (5) 在 90℃干燥 1h,然后在 60℃干燥 8-10h,至水分含量低于 4%;

[0030] (6) 将干燥后的小麦苗进行超微粉碎,得细度为 500-600 目的小麦苗粉;

[0031] (7) 小麦苗粉中加入 2 倍重量的水,加入纤维素酶和半纤维素酶,两种酶的活度比为 2:1,酶的总加入量为 25IU/g 小麦苗粉,在 40-60℃下酶解 3 小时,灭酶,干燥得酶解粉;

[0032] (8) 将酶解粉与薯类或豆类淀粉按质量比 1:8-10 混合得到混合粉,制成凉粉。

[0033] 步骤(7)中凉粉的制作方法:

[0034] 1 公斤混合粉加入 10 公斤水,边搅拌边加热,当温度达到 80-90℃时,加入 13-17 克明矾并搅匀,继续加热至汁液沸腾,保持 5-10min,冷却即得。

[0035] 实施例 2:

[0036] 制作小麦苗凉粉:

[0037] (1) 清洗:选取鲜嫩无病虫害的小麦苗,先用清水浸洗 2-3 次,洗去杂质;

[0038] (2) 洗净后的小麦苗在 100-120℃下蒸汽处理 5-10min;

[0039] (3) 将蒸汽处理后的小麦苗放入 3 倍重量的水中,加入占小麦苗质量 0.1% 的酒精,保持 50-60℃微煮 20-30min;

[0040] (4) 将煮好的小麦苗放入 0.2% 柠檬酸浸泡 24h 后,然后用清水冲洗干净;

[0041] (5) 在 90℃干燥 1h,然后在 60℃干燥 8-10h,至水分含量低于 4%;

[0042] (6) 将干燥后的小麦苗进行超微粉碎,得细度为 500-600 目的小麦苗粉;

[0043] (7) 小麦苗粉中加入 3 倍重量的水,加入纤维素酶和半纤维素酶,两种酶的活度比为 2:1,酶的总加入量为 25IU/g 小麦苗粉,在 40-60℃下酶解 5 小时,灭酶,干燥得酶解粉;

[0044] (8) 将酶解粉与薯类或豆类淀粉按质量比 1:8-10 混合得到混合粉,制成凉粉。

[0045] 步骤(7)中凉粉的制作方法:

[0046] 1 公斤混合粉加 2 公斤的 50-60℃的温水和明矾 3-5 克,搅拌均匀,冲入 4-6 公斤沸水,边冲边搅至冲完搅匀,冷却即得。

[0047] 本发明实施例制得的小麦凉粉感官指标评价如下表:

[0048]

指标	性状评价
色泽	淡绿色
气味	无异味
口感	细腻有胶质感
特性	一定的弹性