



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 111838650 A

(43) 申请公布日 2020.10.30

(21) 申请号 202010617903.X

(22) 申请日 2020.07.01

(71) 申请人 湖南雁隆食品有限责任公司

地址 421621 湖南省衡阳市祁东县黄土铺
镇黄邵路11号

(72) 发明人 肖享华 肖中山 肖杰 成祁

(74) 专利代理机构 长沙市标致专利代理事务所
(普通合伙) 43218

代理人 蒋佳玉

(51) Int.Cl.

A23L 29/30 (2016.01)

A23L 19/00 (2016.01)

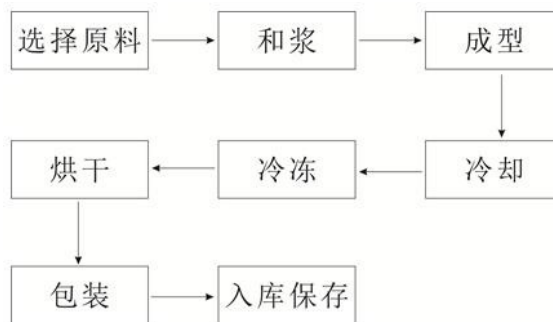
权利要求书1页 说明书3页 附图1页

(54) 发明名称

一种粉丝生产工艺

(57) 摘要

一种粉丝生产工艺,包括如下步骤:第一步,选择原料,原料包括淀粉和水果汁;第二步,和浆,首先从混合淀粉中取出10%的混合淀粉放入容器中,加水制成含水量95%的稀糊状,并使其加热到80℃,调成糊化的粉芡,调好的粉芡中加入剩余的90%混合淀粉搅拌均匀,搅拌中再加入备好的苹果汁,和成淀粉面团,保证粉面团含水量为60%;第三步,成型,将和好的浆液转进自熟式粉丝机挤压熟化,熟化后的粉丝经过自然老化处理后,进行剪粉,长度为25cm左右;第四步,冷却;第五步,冷冻;第六步,烘干;第七步,包装;第八步,成品入库保存。本发明的粉丝生产工艺,在粉丝和浆过程中添加了水果汁,根据添加水果汁的不同,可以生产出不同水果口味的粉丝产品。



1. 一种粉丝生产工艺, 其特征在于: 包括如下步骤: 第一步, 选择原料, 原料包括淀粉和水果汁; 第二步, 和浆; 第三步, 成型; 第四步, 冷却; 第五步, 冷冻; 第六步, 烘干; 第七步, 包装; 第八步, 成品入库保存。

2. 如权利要求1所述的一种粉丝生产工艺, 其特征在于: 所述第一步中的原料主要为混合淀粉, 所述混合淀粉选用番薯淀粉、鹰嘴豆淀粉、芭蕉芋淀粉、木薯淀粉和玉米淀粉混合而成。

3. 如权利要求2所述的一种粉丝生产工艺, 其特征在于: 所述混合淀粉, 所述混合淀粉选用番薯淀粉30%, 鹰嘴豆淀粉15%, 芭蕉芋淀粉15%, 木薯淀粉20%, 玉米淀粉20%。

4. 如权利要求3所述的一种粉丝生产工艺, 其特征在于: 所述原料中的水果汁为苹果汁。

5. 如权利要求4所述的一种粉丝生产工艺, 其特征在于: 所述第二步过程中, 首先从混合淀粉中取出10%的混合淀粉放入容器中, 加水制成含水量95%的稀糊状, 并使其加热到80℃, 调成糊化的粉芡。

6. 如权利要求5所述的一种粉丝生产工艺, 其特征在于: 所述第二步过程中, 在调好的粉芡中加入剩余的90%混合淀粉搅拌均匀, 搅拌中再加入备好的苹果汁, 和成淀粉面团。

7. 如权利要求6所述的一种粉丝生产工艺, 其特征在于: 所述第二步中, 和浆浓度含水量为60%。

8. 如权利要求7所述的一种粉丝生产工艺, 其特征在于: 所述第五步中, 冷冻温度为-14℃。

9. 如权利要求8所述的一种粉丝生产工艺, 其特征在于: 所述第六步中, 烘干温度设定为50℃, 烘干时间为1.5h。

10. 如权利要求1所述的一种粉丝生产工艺, 其特征在于: 所述水果汁为杨梅汁。

一种粉丝生产工艺

技术领域

[0001] 本发明涉及食品生产技术领域,具体涉及一种粉丝生产工艺。

背景技术

[0002] 粉丝在我国已有超过1400年的历史,也是人们一日三餐的常规主食之一,它有巨大的国内市场,在国际市场上也十分畅销。传统粉丝加工一般为:打芡—打浆—熟化—制丝—剪断—低温冷冻老化—洗/松粉—计量—成型—烘干—包装—成品;有的还为增强粉丝的韧性和耐煮性等而添加禁用的明矾等物质;比如CN 103750100 B公开了一种红薯粉丝生产工艺,包括制浆、成型、熟皮、老化、切丝、烘干的过程,其中制浆的过程如下:1)制熟糊:取淀粉总量的2-3%放入盆中,加入自来水或温水搅拌均匀,然后加入淀粉总量的2-3%的沸水,并迅速搅拌至粘稠的糊状,自然冷却至40-50度;2)制浆:将制好并冷却的熟糊倒入混合搅拌桶内,加水搅拌至均匀,然后在混合搅拌桶内陆续加入剩余的淀粉,同时加水搅拌至均匀;3)抽真空:将步骤2)制得糊浆利用真空泵抽入储浆罐,抽真空,然后打开储浆罐出料阀门放料至成型机构。本发明红薯粉丝生产方法通过制浆过程中的抽真空处理,使得生产出来的粉丝观感好、耐煮,不容易糊断,而且生产过程不使用明矾、食用胶等其他辅料,保障了粉丝的安全、卫生。传统粉丝生产出的粉丝口味单一,因此,有必要对现有的粉丝加工工艺进行改进,提供一种能调节粉丝口味的粉丝生产工艺。

发明内容

[0003] 本发明的目的是克服现有技术的上述不足而提供一种粉丝生产工艺,口味可调,且产品耐煮耐泡,口感好。

[0004] 本发明的技术方案是:一种粉丝生产工艺,包括如下步骤:

第一步,选择原料,原料包括淀粉和水果汁;

第二步,和浆,首先从混合淀粉中取出10-20%的混合淀粉放入容器中,加水制成含水量90-95%的稀糊状,并使其加热到75-85℃,调成糊化的粉芡,调好的粉芡中加入剩余的80-90%混合淀粉搅拌均匀,搅拌中再加入备好的水果汁,和成淀粉面团,保证粉面团含水量为60%左右;

第三步,成型,将和好的浆液转进自熟式粉丝机挤压熟化,要求无生粉或过度熟化粉,熟化后的粉丝经过自然老化处理后,进行剪粉,长度为20-30cm左右;

第四步,冷却,将第三步完成的粉丝在室温下自然冷却,或者使用空调等设备为粉丝制冷;

第五步,冷冻,将粉丝运进冻库冷冻,冷冻温度为-14℃,时间为4-5小时;

第六步,烘干,烘干温度设定为40-50℃,烘干时间为1.5-2h;

第七步,包装,可以采用袋装方式,也可以直接用带子捆装;

第八步,成品入库保存。

[0005] 进一步的,在第一步中的原料主要为混合淀粉,所述混合淀粉选用番薯淀粉、鹰嘴

豆淀粉、芭蕉芋淀粉、木薯淀粉和玉米淀粉混合而成。

[0006] 进一步的,所述混合淀粉,所述混合淀粉选用番薯淀粉30%,鹰嘴豆淀粉15%,芭蕉芋淀粉15%,木薯淀粉20%,玉米淀粉20%。

[0007] 进一步的,所述原料中的水果汁为苹果汁。

[0008] 进一步的,所述第二步过程中,首先从混合淀粉中取出10%的混合淀粉放入容器中,加水制成含水量95%的稀糊状,并使其加热到80℃,调成糊化的粉芡。

[0009] 进一步的,所述第二步过程中,在调好的粉芡中加入剩余的90%混合淀粉搅拌均匀,搅拌中再加入备好的苹果汁,和成淀粉面团。

[0010] 进一步的,所述第二步中,和浆浓度含水量为60%。

[0011] 进一步的,所述第五步中,冷冻温度为-14℃。

[0012] 进一步的,所述第六步中,烘干温度设定为50℃,烘干时间为1.5h。

[0013] 进一步的,所述水果汁可以为杨梅汁。

[0014] 本发明的有益效果:本发明的粉丝生产工艺,在粉丝和浆过程中添加了水果汁,根据添加水果汁的不同,可以生产出不同口味的粉丝产品,且粉丝条型匀细、韧性更强,适口性更好,洁白透亮、爽滑劲道,食用方便、快捷,满足消费者的不同需求。

附图说明

[0015] 图1是本发明的工艺流程图。

具体实施方式

[0016] 以下将结合说明书附图和具体实施例对本发明做进一步详细说明,本实施例中未具体说明的部件或系统,均为现有技术。

[0017] 实施例1

如图 所示,本实施例是一种粉丝生产工艺,包括如下步骤:

第一步,选择原料,原料包括淀粉和水果汁,具体的原料为混合淀粉,混合淀粉选用番薯淀粉、鹰嘴豆淀粉、芭蕉芋淀粉、木薯淀粉和玉米淀粉混合而成;其中番薯淀粉30%,鹰嘴豆淀粉15%,芭蕉芋淀粉15%,木薯淀粉20%,玉米淀粉20%,原料中的水果汁选用苹果汁,苹果汁采用昭通苹果现榨成汁。

[0018] 第二步,和浆;首先从混合淀粉中取出10%的混合淀粉放入容器中,加水制成含水量95%的稀糊状,并使其加热到80℃,调成糊化的粉芡,调好的粉芡中加入剩余的90%混合淀粉搅拌均匀,搅拌中再加入备好的苹果汁,和成淀粉面团,保证粉面团含水量为60%。

[0019] 第三步,成型,将和好的浆液转进自熟式粉丝机挤压熟化,要求无生粉或过度熟化粉,熟化后的粉丝经过自然老化处理后,进行剪粉,长度为25cm左右。

[0020] 第四步,冷却,将第三步完成的粉丝在室温下自然冷却。

[0021] 第五步,冷冻,粉丝运进冻库冷冻,冷冻温度为-14℃,时间为4-5小时。

[0022] 第六步,烘干;烘干温度设定为50℃,烘干时间为1.5h。

[0023] 第七步,包装;采用袋装方式。

[0024] 第八步,成品入库保存。

[0025] 显然,以上仅为本发明的部分实施例而已,并不用于限制本发明,对于本领域的技

术人员来说,本发明可以有前述各种技术特征的组合和变型,本领域的技术人员在不脱离本发明的精神和范围的前提下,对本发明的改进、变型、等同替换,或者将本发明的结构或方法用于其它领域以取得同样的效果,都属于本发明包括的保护范围。

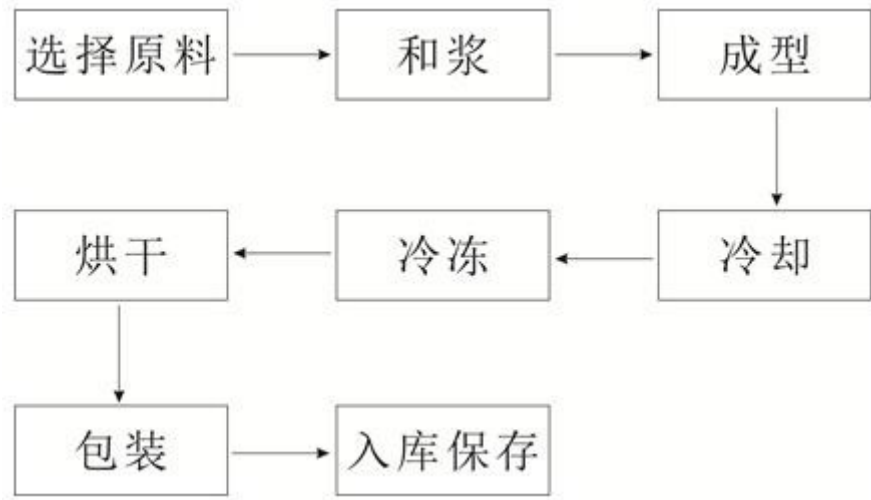


图1