



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105249341 A

(43) 申请公布日 2016. 01. 20

(21) 申请号 201510575179. 8

(22) 申请日 2015. 09. 11

(71) 申请人 颍上县天好食品有限公司

地址 236200 安徽省阜阳市颍上县耿棚镇工业园区

(72) 发明人 孙友亮

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理有限公司 34112

代理人 方峥

(51) Int. Cl.

A23L 19/10(2016. 01)

A23L 33/105(2016. 01)

A23L 33/125(2016. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种燕麦保鲜紫薯粉丝

(57) 摘要

一种燕麦保鲜紫薯粉丝,由以下重量份原料制成:紫薯全粉 430-450、燕麦粉 60-70、紫薯淀粉 50-60、绿豆粉 50-60、香蕉粉 60-70、罗汉果浓缩汁 3-5 等;本发明的保鲜粉丝,比传统粉丝食用更佳方便快捷,口感更爽滑细腻,利用乳酸和水浴灭菌,能达到很好的灭菌效果,干净卫生;传统粉丝基本上采用明矾来增加粉丝的韧性,而明矾对人的脑部生长发育有不良影响,本发明用蜡质马铃薯淀粉代替明矾,避免了这样不良影响;添加燕麦粉,能够丰富本发明粉丝的膳食纤维含量,有利于肠道健康,以及向日葵花粉、紫芝、何首乌、桑叶等,能够调节血脂、抗动脉硬化,有益健康。

1. 一种燕麦保鲜紫薯粉丝,其特征在于,由以下重量份原料制成:紫薯全粉 430-450、燕麦粉 60-70、紫薯淀粉 50-60、绿豆粉 50-60、香蕉粉 60-70、罗汉果浓缩汁 3-5、米酒 35-40、薏仁 20-30、向日葵花粉 4-5、紫芝 6-7、薄荷 5-6、何首乌 4-6、桑叶 4-5、金樱子 4-5、鼠尾草 1-2、1.50% 乳酸适量、蜡质马铃薯淀粉 5-10、水适量。

2. 如权利要求 1 所述的一种燕麦保鲜紫薯粉丝的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1) 将薏仁洗净,与米酒、向日葵花粉混合,搅拌均匀后放入蒸锅中,焖蒸 50-60 分钟,取出薏仁,将其晒干,碾磨成粉,得薏仁粉待用;

(2) 将紫薯淀粉、绿豆粉倒入锅中,加入一倍量的温水,搅拌均匀后,加入 8-9 倍量的沸水,充分搅拌,制成透明的芡糊,待用;

(3) 将紫芝、薄荷、何首乌、桑叶、金樱子、鼠尾草用 5-10 倍量的水加热提取,反复提取两次,将两次所得滤液合并,加热浓缩,得浓缩液待用;

(4) 将紫薯全粉、燕麦粉、香蕉粉、罗汉果浓缩汁、薏仁粉、蜡质马铃薯淀粉、步骤 3 中的浓缩液混合倒入芡糊中,加入适量的水,充分搅拌,制成粉团,将粉团放入制粉丝机中制成粉丝,在 98-100℃ 条件下熟化 6-9s,冷却后,放入 1.50% 乳酸中浸泡 5-6min,取出粉丝,密封包装后,在 100℃ 的水浴中灭菌 5min,在 3-4℃ 条件下冷藏 3-4 小时取出,在 -8℃—-9℃ 条件下冷冻 7-8 小时后解冻即可。

一种燕麦保鲜紫薯粉丝

[0001]

技术领域

[0002] 本发明涉及紫薯制品,尤其涉及一种燕麦保鲜紫薯粉丝及其制备方法。

背景技术

[0003] 紫薯富含花青素、硒和铁,能够防癌抗癌,是人体抗疲劳、抗衰老补血的必要元素,还能够清楚人体自由基,增强免疫力,紫薯能够制成各种副食品,口感好,市面上所售的紫薯制品品种不多见,不能够满足人们多紫薯这种营养食品的需求。

发明内容

[0004] 本发明克服了现有技术不足,提供了一种燕麦保鲜紫薯粉丝。

[0005] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种燕麦保鲜紫薯粉丝,由以下重量份原料制成:紫薯全粉 430-450、燕麦粉 60-70、紫薯淀粉 50-60、绿豆粉 50-60、香蕉粉 60-70、罗汉果浓缩汁 3-5、米酒 35-40、薏仁 20-30、向日葵花粉 4-5、紫芝 6-7、薄荷 5-6、何首乌 4-6、桑叶 4-5、金樱子 4-5、鼠尾草 1-2、1.50% 乳酸适量、蜡质马铃薯淀粉 5-10、水适量。

[0006] 一种燕麦保鲜紫薯粉丝的制备方法,包括以下步骤:

(1) 将薏仁洗净,与米酒、向日葵花粉混合,搅拌均匀后放入蒸锅中,焖蒸 50-60 分钟,取出薏仁,将其晒干,碾磨成粉,得薏仁粉待用;

(2) 将紫薯淀粉、绿豆粉倒入锅中,加入一倍量的温水,搅拌均匀后,加入 8-9 倍量的沸水,充分搅拌,制成透明的芡糊,待用;

(3) 将紫芝、薄荷、何首乌、桑叶、金樱子、鼠尾草用 5-10 倍量的水加热提取,反复提取两次,将两次所得滤液合并,加热浓缩,得浓缩液待用;

(4) 将紫薯全粉、燕麦粉、香蕉粉、罗汉果浓缩汁、薏仁粉、蜡质马铃薯淀粉、步骤 1 中的滤液、步骤 3 中的浓缩液混合倒入芡糊中,加入适量的水,充分搅拌,制成粉团,将粉团放入制粉丝机中制成粉丝,在 98-100℃ 条件下熟化 6-9s,冷却后,放入 1.50% 乳酸中浸泡 5-6min,取出粉丝,密封包装后,在 100℃ 的水浴中灭菌 5min,在 3-4℃ 条件下冷藏 3-4 小时取出,在 -8℃—-9℃ 条件下冷冻 7-8 小时后解冻即可。

[0007] 与现有技术相比,本发明的优点是:

本发明的保鲜粉丝,比传统粉丝食用更佳方便快捷,口感更爽滑细腻,利用乳酸和水浴灭菌,能达到很好的灭菌效果,干净卫生;传统粉丝基本上采用明矾来增加粉丝的韧性,而明矾对人的脑部生长发育有不良影响,本发明用蜡质马铃薯淀粉代替明矾,避免了这样不良影响;添加燕麦粉,能够丰富本发明粉丝的膳食纤维含量,有利于肠道健康,以及向日葵花粉、紫芝、何首乌、桑叶等,能够调节血脂、抗动脉硬化,有益健康。

具体实施方式

[0008] 下面结合实施例对本发明作进一步详细描述：

实施例：

一种燕麦保鲜紫薯粉丝，由以下重量份(Kg)原料制成：紫薯全粉 430、燕麦粉 60、紫薯淀粉 50、绿豆粉 50、香蕉粉 60、罗汉果浓缩汁 3、米酒 35、薏仁 20、向日葵花粉 4、紫芝 6、薄荷 5、何首乌 4、桑叶 4、金樱子 4、鼠尾草 1、1.50% 乳酸适量、蜡质马铃薯淀粉 5、水适量。

[0009] 一种燕麦保鲜紫薯粉丝的制备方法，包括以下步骤：

(1) 将薏仁洗净，与米酒、向日葵花粉混合，搅拌均匀后放入蒸锅中，焖蒸 50 分钟，取出薏仁，将其晒干，碾磨成粉，得薏仁粉待用；

(2) 将紫薯淀粉、绿豆粉倒入锅中，加入一倍量的温水，搅拌均匀后，加入 8 倍量的沸水，充分搅拌，制成透明的芡糊，待用；

(3) 将紫芝、薄荷、何首乌、桑叶、金樱子、鼠尾草用 5 倍量的水加热提取，反复提取两次，将两次所得滤液合并，加热浓缩，得浓缩液待用；

(4) 将紫薯全粉、燕麦粉、香蕉粉、罗汉果浓缩汁、薏仁粉、蜡质马铃薯淀粉、步骤 1 中的滤液、步骤 3 中的浓缩液混合倒入芡糊中，加入适量的水，充分搅拌，制成粉团，将粉团放入制粉丝机中制成粉丝，在 98℃ 条件下熟化 6s，冷却后，放入 1.50% 乳酸中浸泡 5min，取出粉丝，密封包装后，在 100℃ 的水浴中灭菌 5min，在 3℃ 条件下冷藏 3 小时取出，在 -8℃ 条件下冷冻 7 小时后解冻即可。