



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102370134 A

(43) 申请公布日 2012. 03. 14

(21) 申请号 201110283848. 6

(22) 申请日 2011. 09. 22

(71) 申请人 宜垦(天津)农业制品有限公司

地址 300300 天津市东丽区东丽开发区三经
路一号

(72) 发明人 陈中红

(74) 专利代理机构 天津滨海科纬知识产权代理
有限公司 12211

代理人 李莉华

(51) Int. Cl.

A23L 1/09 (2006. 01)

A23L 1/16 (2006. 01)

A21D 2/36 (2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 4 页

(54) 发明名称

一种番茄牛肉面条及其制备方法

(57) 摘要

本发明提供一种番茄牛肉面条及其制备方法,它由如下重量份数的原料制成:番茄粉:1-3份,牛肉粉:0.5-2份,玉米淀粉:2-5份,普通面粉:92-96份,胡萝卜粉:0.5-3份,维生素B1:0.0003-0.0008份,葡萄糖酸亚铁:0.05-0.055份,L-盐酸赖氨酸:0.1-0.2份,葡萄糖酸锌:0.02-0.03份,水:20-30份。将所述原料经过和面、熟化、压延、切条、干燥、切断即得所述番茄牛肉面条。本发明制作方便、营养均衡、口感好,尤其适合作为使儿童进食蔬菜的辅食。

1. 一种番茄牛肉面条,其特征在于:由如下重量份数的原料制成:

番茄粉:1-3 份

牛肉粉:0.5-2 份

玉米淀粉:2-5 份

普通面粉:92-96 份

胡萝卜粉:0.5-3 份

维生素 B1:0.0003-0.0008 份

葡萄糖酸亚铁:0.05-0.055 份

L- 盐酸赖氨酸:0.1-0.2 份

葡萄糖酸锌:0.02-0.03 份

水:20-30 份。

2. 根据权利要求 1 所述的番茄牛肉面条,其特征在于:所述番茄牛肉面条由如下重量份数的原料制成:

番茄粉:2 份

牛肉粉:0.5 份

玉米淀粉:3 份

普通面粉:95 份

胡萝卜粉:1 份

维生素 B1:0.0005 份

葡萄糖酸亚铁:0.05 份

L- 盐酸赖氨酸:0.1 份

葡萄糖酸锌:0.02 份

水:20 份。

3. 一种制备权利要求 1 或 2 任一项所述的番茄牛肉面条的方法,其特征在于:由包括如下步骤制备而成:

将所述番茄牛肉面条中,除水以外的其他原料按配比放入和面机,再加入所述重量份数的水,和面 10 分钟后,放入熟化机中熟化 10 分钟,再经过压延、切条、干燥、切断即得所述番茄牛肉面条。

一种番茄牛肉面条及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工领域,具体来说涉及一种番茄牛肉面条及其制备方法。

背景技术

[0002] 近年来,儿童营养状况不尽如人意,幼儿,学龄儿童普遍缺乏微量营养素,如钙、铁、锌、以及维生素 C、B1 等,据最近公布的全国营养与健康数据显示,2 岁以内婴幼儿的贫血患病率是 24.2%,5 岁以下儿童的生长迟缓率为 14.3%,儿童低体重率为 7.8%。儿童挑食,不愿意进食蔬菜,是造成营养摄入不平衡的主要原因之一,为了满足儿童的生长发育需要,有必要在日常食物中进行营养强化。

[0003] 面条是儿童喜欢的食物,由于人们普遍认为面粉细一点、白一点较好,所含麸星越少越好,导致面粉加工企业对小麦的加工精度越来越高,相应的,由于小麦皮层和胚芽从小麦中分离出去,造成面粉微量营养素大量流失。因此,在面条中进行营养强化,以满足儿童身体的营养需求是非常必要的。

发明内容

[0004] 本发明要解决的问题是提供一种制作方便、营养均衡、口感好的番茄牛肉面条及其制备方法,该面条尤其适合作为使儿童进食蔬菜的辅食。

[0005] 为解决上述技术问题,本发明采用的技术方案是:一种番茄牛肉面条,由如下重量份数的原料制成:

[0006] 番茄粉:1-3 份

[0007] 牛肉粉:0.5-2 份

[0008] 玉米淀粉:2-5 份

[0009] 普通面粉:92-96 份

[0010] 胡萝卜粉:0.5-3 份

[0011] 维生素 B1:0.0003-0.0008 份

[0012] 葡萄糖酸亚铁:0.05-0.055 份

[0013] L- 盐酸赖氨酸:0.1-0.2 份

[0014] 葡萄糖酸锌:0.02-0.03 份

[0015] 水:20-30 份。

[0016] 优选的,所述番茄牛肉面条由如下重量份数的原料制成:

[0017] 番茄粉:2 份

[0018] 牛肉粉:0.5 份

[0019] 玉米淀粉:3 份

[0020] 普通面粉:95 份

[0021] 胡萝卜粉:1 份

[0022] 维生素 B1:0.0005 份

[0023] 葡萄糖酸亚铁 :0.05 份

[0024] L- 盐酸赖氨酸 :0.1 份

[0025] 葡萄糖酸锌 :0.02 份

[0026] 水 :20 份。

[0027] 番茄含有丰富的胡萝卜素、维生素 C 和 B 族维生素。研究发现,每 100 克番茄含有维生素 B0.06 毫克,叶酸 5.6 微克,膳食纤维 1.9 克,维生素 A63 微克,胡萝卜素 375 微克,硫胺素 0.02 毫克,核黄素 0.01 毫克,烟酸 0.49 毫克,维生素 C14 毫克。番茄能有效满足人体对维生素 C 的需求。近年来,人们发现番茄中还富含番茄红素,番茄红素具有优越的生理功能,它不仅具有抗癌抑癌的功效,而且对于预防心血管疾病、增强人体免疫系统具有重要意义。

[0028] 胡萝卜是幼儿食品中常用的原料,它营养丰富,科学研究表明,每 100 克胡萝卜中,约含蛋白质 0.6 克,脂肪 0.3 克,糖类 7.6 ~ 8.3 克,铁 0.6 毫克,β-胡萝卜素 1.35 ~ 17.25 毫克,维生素 B10.02 ~ 0.04 毫克,维生素 B20.04 ~ 0.05 毫克,维生素 C 12 毫克,另含果胶、淀粉、无机盐和多种氨基酸,对预防感冒、夜盲症、促进儿童生长都有显著作用。胡萝卜中还含有大量的 β-胡萝卜素,摄入人体消化器官后,可以转化成维生素 A,是目前最安全补充维生素 A 的产品。

[0029] 近年来,人们在关注健康的同时更加关注蔬菜的有机生产,有机蔬菜的生产必须按照有机食品的生产环境质量要求和生产技术规范,以保证有机蔬菜无污染、营养质量高的特点。

[0030] 本发明所述番茄粉优选有机番茄粉,所述有机番茄粉是以有机番茄为原料制得的番茄粉;所述胡萝卜粉优选有机胡萝卜粉,所述有机胡萝卜粉是以有机胡萝卜为原料制得的胡萝卜粉。

[0031] 所述牛肉粉中含有锌等微量元素、维生素及不饱和脂肪酸,能够均衡儿童体内营养,增强抵抗力,它同时也是铁的良好来源,和葡萄糖酸亚铁配合,能预防缺铁性贫血的出现,并对缺铁性贫血有改善作用。

[0032] 所述的 L- 盐酸赖氨酸,是人体必须的 8 种氨基酸之一,它在面粉中很缺乏。科学研究表明,将赖氨酸添加到面粉中可以显著提高蛋白质的利用率,促进幼儿生长发育、增加食欲、减少疾病、增强体质。

[0033] 所述的葡萄糖酸锌是一种很好的营养锌强化剂,对婴儿及青少年的智力和身体发育有重要的作用,吸收效果比无机锌好。

[0034] 所述维生素 B1,能以辅酶形式参与糖的分解代谢,有保护神经系统的作用,还能促进肠胃蠕动,增加食欲。

[0035] 本发明中的原料均可以从市场上直接购买得到,所添加的成分及含量均符合国家食品营养强化剂使用卫生标准。

[0036] 本发明还提供了一种上述番茄牛肉面条的制备方法,由包括如下步骤制备而成:

[0037] 将所述番茄牛肉面条中,除水以外的其他原料按配比放入和面机,再加入所述重量份数的水,和面 10 分钟后,放入熟化机中熟化 10 分钟,再经过压延、切条、干燥、切断即得所述番茄牛肉面条。

[0038] 本发明具有的优点和积极效果是:

[0039] 1、根据儿童的营养需求、喜好设计的配方科学合理,蛋白质、维生素、氨基酸、矿物质钙铁锌的组成满足了幼儿生长的营养需求,番茄粉和牛肉粉的配合,使得煮后的面条味道诱人,可提高儿童的食欲,番茄中的维生素 C,还能促进铁的吸收和利用,家长在喂食面条时,营养物质同时被儿童吃下,使儿童的营养均衡;

[0040] 2、用胡萝卜粉、番茄粉取代传统的蔬菜汁添加到面粉中,不仅添加量准确,制作方便,耐煮性好,还可以加工出营养含量更高的面条,而且以有机蔬菜为原料制得的胡萝卜粉和番茄粉,会使得面条成品口感更香甜;

[0041] 3、面粉和玉米淀粉按比例混合,保证了面条在煮后口感柔软顺滑,适合儿童的咀嚼吞咽;

[0042] 4、添加的葡萄糖酸亚铁、葡萄糖酸锌、L- 盐酸赖氨酸不仅容易被人体吸收,有效的强化面粉的营养价值,而且不会对面粉的色香味造成不良影响;

[0043] 5、生产工艺简单、快捷,加工成本低,具有良好的社会效益。

具体实施方式

[0044] 以下通过具体例对本发明的番茄牛肉面条进一步说明。

[0045] 实施例 1

[0046] 一种番茄牛肉面条,按重量份数计,其配比如下:

[0047] 番茄粉:2 份

[0048] 牛肉粉:0.5 份

[0049] 玉米淀粉:3 份

[0050] 普通面粉:95 份

[0051] 胡萝卜粉:1 份

[0052] 维生素 B1:0.0005 份

[0053] 葡萄糖酸亚铁:0.05 份

[0054] L- 盐酸赖氨酸:0.1 份

[0055] 葡萄糖酸锌:0.02 份

[0056] 水:20 份。

[0057] 上述番茄牛肉面条的制备方法如下:

[0058] 将上述番茄牛肉面条中,除水以外的其他原料按配比放入和面机,再加入所述重量份数的水,和面 10 分钟后,放入熟化机中熟化 10 分钟,再经过压延、切条、干燥、切断即得所述番茄牛肉面条。

[0059] 实施例 2

[0060] 一种番茄牛肉面条,按重量份数计,其配比如下:

[0061] 番茄粉:3 份

[0062] 牛肉粉:2 份

[0063] 玉米淀粉:3 份

[0064] 普通面粉:95 份

[0065] 胡萝卜粉:1 份

[0066] 维生素 B1:0.0003 份

[0067] 葡萄糖酸亚铁 :0.05 份

[0068] L- 盐酸赖氨酸 :0.1 份

[0069] 葡萄糖酸锌 :0.02 份

[0070] 水 :20 份。

[0071] 上述菠番茄牛肉面条的制备方法如下：

[0072] 将上述番茄牛肉面条中，除水以外的其他原料按配比放入和面机，再加入所述重量份数的水，和面 10 分钟后，放入熟化机中熟化 10 分钟，再经过压延、切条、干燥、切断即得所述番茄牛肉面条。

[0073] 以上对本发明的较佳实施例进行了详细说明，但所述内容仅为本发明的较佳实施例，不能被认为用于限定本发明的实施范围。凡依本发明申请范围所作的均等变化与改进等，均应仍归属于本发明的专利涵盖范围之内。