



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103798690 A

(43) 申请公布日 2014. 05. 21

(21) 申请号 201410028657. 9

(22) 申请日 2014. 01. 22

(71) 申请人 安徽省佳食乐食品加工有限公司

地址 233300 安徽省蚌埠市五河县城南工业
园区

(72) 发明人 朱敏

(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 余成俊

(51) Int. Cl.

A23L 1/217(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种苦荞薯片及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种苦荞薯片及其制备方法，是由马铃薯全粉、变性淀粉、小麦胚芽、苦荞、山药粉、葛粉、佛手柑、芒果、刺蒺藜提取物、绞股蓝、鱼腥草、金樱子、玉米油、低钠盐、白糖粉等原料组成。本发明有益效果为：该食品的特点在于添加了具有预防心脑血管疾病以及保健作用的苦荞作为主要成分，特添加有小麦胚芽，并采用特殊的制作工艺，兼备营养价值和保健功能，可长期食用，有益身体健康。

1. 一种苦荞薯片,其特征在于,由以下重量份的原料组成:马铃薯全粉 200-210、变性淀粉 50-54、小麦胚芽 42-45、苦荞 40-42、山药粉 32-34、葛粉 22-25、佛手柑 18-20、芒果 14-15、刺蒺藜提取物 2-3、绞股蓝 1-2、鱼腥草 2-3、金樱子 1-2、玉米油 12-14、低钠盐 8-10、白糖粉 10-12、营养添加剂 5-6、水适量;其中营养添加剂,由下列重量份的原料制成:南瓜粉 30-32、生姜粉 14-15、绿茶粉 8-10、菱角壳 4-5、肉苁蓉 8-10、焦山楂 1-2、向日葵茎髓 5-6、板栗叶 2-3、白花蛇舌草 3-4、穿山龙 5-6、鹿茸 6-8、水适量;制备方法为:将菱角壳、肉苁蓉、焦山楂、向日葵茎髓、板栗叶、白花蛇舌草、穿山龙、鹿茸加适量水煎煮 1-2 小时,过滤得煎煮液;将其它剩余成分与所得的煎煮液混合,继续小火煮沸、搅拌 20-30 分钟,冷却、喷雾干燥,即得。

2. 根据权利要求 1 所述的苦荞薯片的制备方法,其特征在于:包括如下步骤:

(1) 小麦胚芽、苦荞洗净晾干磨粉,与马铃薯全粉、变性淀粉、山药粉、葛粉混合均匀,过 80 目筛,得预混复合料;

(2) 佛手柑、芒果洗净去皮,加适量水打磨成浆,得风味添加料;

(3) 绞股蓝、鱼腥草、金樱子加适量水煎煮 2-3 次,每次 20-30 分钟,合并煎煮液,滤去残渣得到保健中药提取液;

(4) 步骤(1)预混复合料、步骤(2)风味添加料、步骤(3)保健中药提取液、适量的水及其他剩余成分混合均匀,压轧制成薯片;

(5) 步骤(4)压轧制成的薯片两面刷上玉米油,传送至全自动烤制线上烤至酥脆;

(6) 烤制好的薯片冷却至 30-40℃,分袋包装。

一种苦荞薯片及其制备方法

发明领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域,更确切地说是涉及一种薯片及其制备方法。

背景技术

[0002] 随着休闲食品种类越来越丰富,休闲食品正在逐渐成为人们日常生活中的必备品。休闲食品其实也是快速消费品的一类,是在人们闲暇、休息时所吃的食品。休闲食品正在逐渐升格成为百姓日常的必需消费品,随着经济的发展和消费水平的提高,消费者对于休闲食品数量和品质的需求不断增长。在休闲食品的领域里,马铃薯是最受欢迎的原料之一。其中复合薯片因其爽脆的口感和多种多样的口味深受人们的喜爱。随着休闲食品消费的繁荣,更多的人已将着眼点放在了健康和营养方面。现在的休闲食品生产厂商正在宣传休闲食品可以成为健康平衡膳食的一部分——低热量、低脂肪、低糖的休闲食品是今后新品开发的主流。将多种水果、蔬菜、杂粮等食材作为休闲食品的原料,采用蒸煮、烘烤等更加健康环保的加工方式,保持美味口感的同时,使其更利于人们的健康。本发明中主要原材料——小麦胚芽,对人体健康的神奇作用,为世界所公认。它不但含有全面、丰富均衡的营养,而且,经常食用可保持人体的心脏、血液、骨骼、肌肉、神经的功能正常。随着休闲食品行业的发展以及人们生活水平的提高,休闲食品将更加贴近人们的生活。

发明内容

[0003] 本发明的目的是在于提供一种苦荞薯片及其制备方法,以增加薯片的品种,促进人体健康、丰富人们的生活。

[0004] 为解决这一问题,本发明所采取的技术方案为:苦荞薯片由以下重量份的原料组成:马铃薯全粉 200-210、变性淀粉 50-54、小麦胚芽 42-45、苦荞 40-42、山药粉 32-34、葛粉 22-25、佛手柑 18-20、芒果 14-15、刺蒺藜提取物 2-3、绞股蓝 1-2、鱼腥草 2-3、金樱子 1-2、玉米油 12-14、低钠盐 8-10、白糖粉 10-12、营养添加剂 5-6、水适量。其中营养添加剂由以下重量份的原料组成:南瓜粉 30-32、生姜粉 14-15、绿茶粉 8-10、菱角壳 4-5、肉苁蓉 8-10、焦山楂 1-2、向日葵茎髓 5-6、板栗叶 2-3、白花蛇舌草 3-4、穿山龙 5-6、鹿茸 6-8、水适量。

[0005] 本发明的苦荞薯片制备过程按以下步骤进行:

(1) 小麦胚芽、苦荞洗净晾干磨粉,与马铃薯全粉、变性淀粉、山药粉、葛粉混合均匀,过 80 目筛,得预混复合料;

(2) 佛手柑、芒果洗净去皮,加适量水打磨成浆,得风味添加料;

(3) 绞股蓝、鱼腥草、金樱子加适量水煎煮 2-3 次,每次 20-30 分钟,合并煎煮液,滤去残渣得到保健中药提取液;

(4) 步骤(1)预混复合料、步骤(2)风味添加料、步骤(3)保健中药提取液、适量的水及其他剩余成分混合均匀,压轧制成薯片;

(5) 步骤(4)压轧制成的薯片两面刷上玉米油,传送至全自动烤制线上烤至酥脆;

(6) 烤制好的薯片冷却至 30-40℃,分袋包装。

[0006] 穿山龙：薯蓣科薯蓣属植物穿龙薯蓣 *Dioscorea nipponica* Makino, 以根状茎入药。春秋采挖, 去掉外皮及须根, 切片晒干。

[0007] 另外, 营养添加剂的制作方法为: 将菱角壳、肉苁蓉、焦山楂、向日葵茎髓、板栗叶、白花蛇舌草、穿山龙、鹿茸加适量水煎煮 1-2 小时, 过滤得煎煮液; 将其它剩余成分与所得的煎煮液混合, 继续小火煮沸、搅拌 20-30 分钟, 冷却、喷雾干燥, 即得。

[0008] 本发明中的刺蒺藜为一年生草本植物, 果入药, 有散风、平肝、明目之效。

[0009] 本发明的有益效果: 该食品的特点在于添加了具有预防心脑血管疾病以及保健作用的苦荞作为主要成分, 特添加有小麦胚芽, 并采用特殊的制作工艺, 兼备营养价值和保健功能, 可长期食用, 有益身体健康。

具体实施方式

[0010] 苦荞薯片, 由以下重量份(kg)的原料组成:

马铃薯全粉 200、变性淀粉 54、小麦胚芽 45、苦荞 42、山药粉 34、葛粉 25、佛手柑 20、芒果 14、刺蒺藜提取物 3、绞股蓝 2、鱼腥草 3、金樱子 1、玉米油 12、低钠盐 10、白糖粉 12、营养添加剂 6、水适量。

[0011] 其中营养添加剂由以下重量份(kg)的原料组成: 南瓜粉 30、生姜粉 15、绿茶粉 10、菱角壳 5、肉苁蓉 8、焦山楂 2、向日葵茎髓 6、板栗叶 3、白花蛇舌草 4、穿山龙 6、鹿茸 8、水适量。

[0012] 制备方法, 包括如下步骤:

(1) 小麦胚芽、苦荞洗净晾干磨粉, 与马铃薯全粉、变性淀粉、山药粉、葛粉混合均匀, 过 80 目筛, 得预混复合料;

(2) 佛手柑、芒果洗净去皮, 加适量水打磨成浆, 得风味添加料;

(3) 绞股蓝、鱼腥草、金樱子加适量水煎煮 3 次, 每次 30 分钟, 合并煎煮液, 滤去残渣得到保健中药提取液;

(4) 步骤(1)预混复合料、步骤(2)风味添加料、步骤(3)保健中药提取液、适量的水及其他剩余成分混合均匀, 压轧制成薯片;

(5) 步骤(4)压轧制成的薯片两面刷上玉米油, 传送至全自动烤制线上烤至酥脆;

(6) 烤制好的薯片冷却至 30℃, 分袋包装。

[0013] 另外, 营养添加剂的制作方法为: 将菱角壳、肉苁蓉、焦山楂、向日葵茎髓、板栗叶、白花蛇舌草、穿山龙、鹿茸加适量水煎煮 1 小时, 过滤得煎煮液; 将其它剩余成分与所得的煎煮液混合, 继续小火煮沸、搅拌 20 分钟, 冷却、喷雾干燥, 即得。