



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106213474 A

(43)申请公布日 2016.12.14

(21)申请号 201610579184.0

(22)申请日 2016.07.22

(71)申请人 铜陵宏正网络科技有限公司

地址 244000 安徽省铜陵市中科大创业园A  
号楼213-214号

(72)发明人 周正红

(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 29/30(2016.01)

A23L 33/105(2016.01)

A23L 33/10(2016.01)

A23L 33/00(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种保鲜益脾胃紫薯粉丝

(57)摘要

一种保鲜益脾胃紫薯粉丝,由以下重量份原料制成:紫薯全粉400-430、紫薯淀粉80-100、绿豆淀粉50-60、杨梅核粉20-30、豇豆50-60、青梅醋80-90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;添加用青梅醋浸泡的豇豆制成的粉,有一定的抗肿瘤、清除血液垃圾的作用,以及白术、黄精、柏子仁、酸枣仁等提取物的添加,有益于脾胃虚寒者,能够通便润燥。

1. 一种保鲜益脾胃紫薯粉丝,其特征在于,由以下重量份原料制成:紫薯全粉400-430、紫薯淀粉80-100、绿豆淀粉50-60、杨梅核粉20-30、豇豆50-60、青梅醋80-90、米酒糟20-30、黑芝麻50-60、白术5-7、黄精4-5、柏子仁3-4、酸枣仁3-4、刺玫果5-6、牛奶树叶2-3、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所述的一种保鲜益脾胃紫薯粉丝的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1)将豇豆洗净,倒入容器中,加入青梅醋、米酒糟,搅拌均匀后放入蒸锅中焖蒸,待豇豆煮熟后取出豇豆,将其晒干后,制成豇豆粉,过100-200目筛待用;

(2)将黑芝麻洗净,沥干水,放入锅中,炒至出香,将黑芝麻碾磨成粉,过200-300目筛,得黑芝麻粉待用;

(3)将白术、黄精、柏子仁、酸枣仁、刺玫果、牛奶树叶用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)将紫薯淀粉、绿豆淀粉放入锅中,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;

(5)将紫薯全粉、杨梅核粉、蜡质马铃薯淀粉、豇豆粉、黑芝麻粉、步骤3中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。

## 一种保鲜益脾胃紫薯粉丝

### 技术领域

[0001] 本发明涉及紫薯制品,尤其涉及一种保鲜益脾胃紫薯粉丝及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 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

[0003] 本发明克服了现有技术不足,提供了一种保鲜益脾胃紫薯粉丝。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种保鲜益脾胃紫薯粉丝,由以下重量份原料制成:紫薯全粉400-430、紫薯淀粉80-100、绿豆淀粉50-60、杨梅核粉20-30、豇豆50-60、青梅醋80-90、米酒糟20-30、黑芝麻50-60、白术5-7、黄精4-5、柏子仁3-4、酸枣仁3-4、刺玫果5-6、牛奶树叶2-3、1.50%乳酸适量、蜡质马铃薯淀粉5-10、水适量。

[0005] 一种保鲜益脾胃紫薯粉丝的制备方法,包括以下步骤:

(1)将豇豆洗净,倒入容器中,加入青梅醋、米酒糟,搅拌均匀后放入蒸锅中焖蒸,待豇豆蒸熟后取出豇豆,将其晒干后,制成豇豆粉,过100-200目筛待用;

(2)将黑芝麻洗净,沥干水,放入锅中,炒至出香,将黑芝麻碾磨成粉,过200-300目筛,得黑芝麻粉待用;

(3)将白术、黄精、柏子仁、酸枣仁、刺玫果、牛奶树叶用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)将紫薯淀粉、绿豆淀粉放入锅中,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;

(5)将紫薯全粉、杨梅核粉、蜡质马铃薯淀粉、豇豆粉、黑芝麻粉、步骤3中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。

[0006] 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;添加用青梅醋浸泡的豇豆制成的粉,有一定的抗肿瘤、清除血液垃圾的作用,以及白术、黄精、柏子仁、酸枣仁等提取物的添加,有益于脾胃虚寒者,能够通便润燥。

## 具体实施方式

[0007] 下面结合实施例对本发明作进一步详细描述：

实施例：

一种保鲜益脾胃紫薯粉丝，由以下重量份(Kg)原料制成：紫薯全粉400、紫薯淀粉80、绿豆淀粉50、杨梅核粉20、豇豆50、青梅醋80、米酒糟20、黑芝麻50、白术5、黄精4、柏子仁3、酸枣仁3、刺玫果5、牛奶树叶2、1.50%乳酸适量、蜡质马铃薯淀粉5、水适量。

[0008] 一种保鲜益脾胃紫薯粉丝的制备方法，包括以下步骤：

(1)将豇豆洗净，倒入容器中，加入青梅醋、米酒糟，搅拌均匀后放入蒸锅中焖蒸，待豇豆蒸熟后取出豇豆，将其晒干后，制成豇豆粉，过100目筛待用；

(2)将黑芝麻洗净，沥干水，放入锅中，炒至出香，将黑芝麻碾磨成粉，过200-300目筛，得黑芝麻粉待用；

(3)将白术、黄精、柏子仁、酸枣仁、刺玫果、牛奶树叶用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)将紫薯淀粉、绿豆淀粉放入锅中，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；

(5)将紫薯全粉、杨梅核粉、蜡质马铃薯淀粉、豇豆粉、黑芝麻粉、步骤3中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。