



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102940014 A

(43) 申请公布日 2013.02.27

(21) 申请号 201210472842.8

(22) 申请日 2012.11.21

(71) 申请人 天津市国至源生物科技有限公司

地址 300380 天津市西青区杨柳青镇柳口路
30号

(72) 发明人 王国良 李青 魏汉明

(74) 专利代理机构 天津市杰盈专利代理有限公司
12207

代理人 朱红星

(51) Int. Cl.

A21D 13/08(2006.01)

权利要求书 1 页 说明书 4 页

(54) 发明名称

一种紫薯燕麦保健月饼及馅料的制备方法

(57) 摘要

本发明涉及一种紫薯燕麦保健月饼及馅料的制备方法。将紫薯清洗去皮,蒸煮熟化后,捣成泥状,燕麦粒淘洗干净浸泡后蒸煮熟化,混入紫薯泥中搅拌均匀制成紫薯燕麦馅料,可单独使用或其他月饼馅料混合搅拌均匀。与其他月饼馅料混合重量份数为:紫薯燕麦馅料 30 份~90 份,其他月饼馅料 10 份~80 份,白砂糖 0~10 份。其中紫薯燕麦馅料的混合重量份数为:紫薯酱 60 份~90 份,燕麦粒 10 份~40 份,其他步骤按常规月饼制作工艺制作即可制得本发明的紫薯燕麦保健月饼。本品营养丰富,富含花青素和膳食纤维,具有良好的保健功能。

1. 一种紫薯燕麦保健月饼,其特征在于它是由下述重量份数的原料组成:

混合紫薯燕麦馅料 30份~90份

其他月饼馅料 10份~80份

白砂糖 0~10份;

其中所述混合紫薯燕麦馅料的重量份数为:

紫薯泥 60份~90份

燕麦粒 10份~40份;

其他月饼馅料为红豆沙、草莓酱或玉米蓉。

2. 权利要求1所述紫薯燕麦保健月饼,其特征在于它是由下述重量份数的原料组成:

紫薯燕麦馅料 55份~75份

其他月饼馅料 20份~40份

白砂糖 0~6份。

其他月饼馅料为红豆沙、草莓酱或玉米蓉。

3. 权利要求1或2所述的紫薯燕麦保健月饼,其特征在于所述紫薯燕麦馅料的混合重量份数为:

紫薯酱 70份~85份

燕麦粒 15份~30份。

4. 权利要求1或2所述紫薯燕麦保健月饼的制作方法,其特征在于:将紫薯清洗去皮,蒸煮熟化后,捣成泥状,燕麦粒淘洗干净浸泡后蒸煮熟化,混入紫薯泥中搅拌均匀制成紫薯燕麦馅料,然后与其他月饼馅料混合搅拌均匀即可。

一种紫薯燕麦保健月饼及馅料的制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于休闲食品技术领域,涉及一种紫薯燕麦保健月饼及馅料的制备方法。

背景技术

[0002] 紫薯营养丰富,含有 18 种易被人体消化和吸收的氨基酸;含有维生素 C、维生素 B、维生素 A 等 8 种维生素和磷、铁等 10 多种矿物元素,紫薯中锌、铁、铜、锰、钙、硒均为天然,并且铁、钙含量特高。而硒和铁是人体抗疲劳、抗衰老、补血的必要元素,具有良好的保健功能,硒又是“抗癌大王”,易被人体吸收,有效地留在血清中,修补心肌,增强机体免疫力,清除体内产生癌症的自由基,抑制癌细胞中 DNA 的合成和癌细胞的分裂与生长,预防胃癌、肝癌等疾病的发生。更重要的是紫薯内含有大量的功效奇特、药用价值较高的花青素。花青素是目前科学界发现的防治疾病、维护人类健康最直接、最有效、最安全的天然强效自由基清除剂,经过各国科学家的实验证明,花青素对 100 多种疾病有预防和治疗作用,被誉为继水、蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素、矿物质之后的第七大必需营养素。而紫薯是花青素的主要原料之一。同时紫薯纤维素含量高,这类物质可促进肠道蠕动,清理肠腔内滞留的粘液、积气和腐败物,排出粪便中的有毒物质和致癌物质,保持大便畅通,改善消化道环境,防止胃肠道疾病的发生。每 100 克鲜紫薯仅含 0.2 克脂肪,产生 99 千卡热能,大概为大米 1/3,是很好的低脂肪、低热能食品,同时又能有效地阻止糖类变为脂肪,有利于减肥、健美。

[0003] 燕麦富含优质复合碳水化合物,较其它谷类如小麦、大麦、玉米或者大米,都有更高含量的蛋白质、钙、铁、镁、锌、铜、锰、维生素 B₁、叶酸、维生素 E 和维生素 D,是蛋白质氨基酸结构最佳的谷物之一。燕麦是很好的膳食纤维的来源。燕麦中可溶性纤维含量为 55%,有利于降低血压和胆固醇,减缓对淀粉的消化,对糖尿病患者有益。不溶性纤维含量为 45%,有助于降低患结肠癌、乳腺癌和前列腺癌的几率,有利于排毒。燕麦所含的单一不饱和脂肪酸、可溶性纤维、皂苷素等,都具有降血脂和降血压的功效。

[0004] 月饼是我国传统的糕点食品,有着广阔的市场前景,但目前国内尚未见紫薯燕麦保健月饼的研制报道,由此为了进一步提高紫薯和燕麦保健功能的利用价值,丰富现有月饼品种,特进行本项研究。

发明内容

[0005] 本发明的目的是根据人们日益增长地自然健康需求和消费理念,充分利用紫薯和燕麦中多种有效功能成分和丰富的氨基酸及微量元素,使其更广泛地应用于食品工业中。对现有月饼的生产配方和工艺进行部分调整,将紫薯和燕麦的保健功效融入传统美食月饼中,赋予其新颖独特的口味,不黏不腻,熟制的燕麦颗粒更增添了馅料的独特口感,具有营养全面,兼具保健功能的特点,适用于我国焙烤食品工业月饼生产企业实用的要求。为实现此目的本发明公开了如下的技术内容:

一种紫薯燕麦保健月饼,其特征在于它是由下述重量份数的原料组成:

混合紫薯燕麦馅料 30 份~90 份

其他月饼馅料 10 份~80 份
白砂糖 0~10 份；
其中所述混合紫薯燕麦馅料的重量份数为：
紫薯泥 60 份~90 份
燕麦粒 10 份~40 份；
其他月饼馅料为红豆沙、草莓酱或玉米蓉。

[0006] 本发明所述紫薯燕麦保健月饼,优选是由下述重量份数的原料组成：

紫薯燕麦馅料 55 份~75 份
其他月饼馅料 20 份~40 份
白砂糖 0~6 份。

[0007] 其他月饼馅料为红豆沙、草莓酱或玉米蓉。

[0008] 本发明所述紫薯燕麦馅料的优选混合重量份数为：

紫薯酱 70 份~85 份
燕麦粒 15 份~30 份。

[0009] 本发明进一步公开了紫薯燕麦保健月饼的制作方法,其特征在于:将紫薯清洗去皮,蒸煮熟化后,捣成泥状,燕麦粒淘洗干净浸泡后蒸煮熟化,混入紫薯泥中搅拌均匀制成紫薯燕麦馅料,可单独使用或与其他月饼馅料混合搅拌均匀即可。然后按常规月饼制作工艺制作即得本发明的紫薯燕麦保健月饼。

[0010] 月饼是我国中秋佳节的传统食品,我国月饼品种繁多,所含成分差异很大。按产地分,有京式、广式、苏式、台式、港式、潮式等;就口味而言,有甜味、咸味、咸甜味等;按照馅料,可分为果仁、蓉沙、椰蓉、果蔬、果酱、蛋黄等;按饼皮分,有浆皮、混糖皮、酥皮三大类;就造型而论,又有光面月饼、花边月饼等。尽管各类月饼的成分差异很大,然而导致它们变质的原因十分相近,主要是月饼中的微生物超标以及油脂酸败(俗称“哈喇”)两种。

[0011] (1)生物并使月饼达到基本无菌状态。但烘烤之后,月饼在冷却、包装、储存等过程中会受到来自操作环境、加工设备、操作人员以及包装材料中所带微生物的二次污染。如不采取相应的措施,微生物在适应的温湿度环境中会依靠月饼中的丰富养分大量繁殖致使月饼发霉变质。有文献指出,微生物在常温下可快速繁殖,而在高温下繁殖会受到抑制;而包装内的氧气含量以及相对湿度都会对微生物的生长带来明显影响。

[0012] (2)油脂氧化:由于月饼中含有较多的植物油脂,油脂中的不饱和脂肪酸可被氧气氧化,从而导致月饼变质。温度、光照和放射线辐照、含水量、氧气浓度、暴露面积等都是引起月饼油脂酸败的主要因素。温度升高,油脂氧化的速度会加快;当月饼中水分含量较高或特别干燥时也会加快酸败速度;而月饼暴露面积的大小以及包装内氧气浓度的高低将明显影响油脂的氧化速度,是影响油脂氧化速度的主要因素。

[0013] 针对上述问题,本发明制作的紫薯燕麦保健月饼及馅料具体检测的内容及方法如下:

(1)理化指标,包括 GB 19855-2005《月饼》中规定的干燥失重、脂肪、总糖和馅料含量,以及 GB/T 21270-2007《食品馅料》中规定的焙烤食品用馅料的干燥失重、总糖和脂肪;

(2)卫生指标,包括 GB 7099-2003《糕点、面包卫生标准》中规定的酸价、过氧化值、砷、铅、黄曲霉毒素 B1;

(3)微生物指标,包括 GB 7099-2003《糕点、面包卫生标准》中规定的菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)。

[0014] 检测的结果:

本发明制作的紫薯燕麦保健月饼的干燥失重 $\leq 17.0\%$,脂肪 $\leq 20.0\%$,总糖 $\leq 40.0\%$,馅料含量 $\geq 35\%$;馅料的干燥失重 $\leq 40\%$,总糖 $\leq 60\%$,脂肪 $\leq 33\%$ 。

[0015] 本发明制作的紫薯燕麦保健月饼及馅料的酸价(以脂肪计)(KOH) $\leq 5\text{mg/g}$,过氧化值(以脂肪计) $\leq 0.25\text{g}/100\text{g}$,总砷(以 As 计) $\leq 0.5\text{mg}/\text{kg}$,铅(Pb) $\leq 0.5\text{mg}/\text{kg}$,黄曲霉毒素 B1 $\leq 5\mu\text{g}/\text{kg}$ 。

[0016] 菌落总数 $\leq 1500\text{cfu}/\text{g}$,大肠菌群 $\leq 30\text{MPN}/100\text{g}$,霉菌计数 $\leq 100\text{cfu}/\text{g}$,致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)未检出。

[0017] 本发明制作的紫薯燕麦保健月饼所具有的良好效果:

1、营养价值高,含有丰富的蛋白质、维生素、矿物质、纤维素、花青素等。近年来,多项研究已证实紫薯中的花青素和燕麦中的膳食纤维所具有的营养作用。

[0018] 2、口味新颖,口感独特,不甜不腻,细腻中兼具嚼劲。

[0019] 3、工艺简单,易于生产。本发明解决了单独使用紫薯作为馅料过于甜腻的问题,在熟化后的紫薯泥中加入熟化后的燕麦颗粒,有效地保留了紫薯和燕麦的保健作用,赋予传统月饼所没有的独特口感,丰富了月饼的花色品种。

具体实施方式

[0020] 下面结合实施例,对本发明进一步说明,下述实施例是说明性的,不是限定性的,不能以下述实施例来限定本发明的保护范围。本发明所述的各种原料均有市售。其中所述的紫薯、燕麦有市售。以下实施例中的“份”指的是克或公斤。

[0021] 实施例 1

紫薯洗净去皮,100℃蒸制 15 分钟,粉碎成糊状,燕麦淘洗干净浸泡后蒸煮熟化,将 72 份紫薯酱与 16 份燕麦粒混合均匀,制得紫薯燕麦馅料,之后按照常规月饼制作工艺制作即可制得本发明中的紫薯燕麦保健月饼。

[0022] 实施例 2

紫薯洗净去皮,100℃蒸制 15 分钟,粉碎成糊状,燕麦淘洗干净浸泡后蒸煮熟化,将 78 份紫薯酱与 23 份燕麦粒混合均匀,制得紫薯燕麦馅料,之后按照常规月饼制作工艺制作即可制得本发明中的紫薯燕麦保健月饼。

[0023] 实施例 3

紫薯洗净去皮,100℃蒸制 15 分钟,粉碎成糊状,燕麦淘洗干净浸泡后蒸煮熟化,将 83 份紫薯酱与 28 份燕麦粒混合均匀,制得紫薯燕麦馅料,之后按照常规月饼制作工艺制作即可制得本发明中的紫薯燕麦保健月饼。

[0024] 实施例 4

紫薯洗净去皮,100℃蒸制 15 分钟,粉碎成糊状,燕麦淘洗干净浸泡后蒸煮熟化,将混合好的 60 份紫薯燕麦馅料与 25 份红豆沙和 3 份白砂糖混合均匀,之后按照常规月饼制作工艺制作即可制得本发明中的紫薯燕麦保健月饼。

[0025] 实施例 5

紫薯洗净去皮,100℃蒸制 15 分钟,粉碎成糊状,燕麦淘洗干净浸泡后蒸煮熟化,将混合好的 65 份紫薯燕麦馅料与 30 份草莓酱混合均匀,之后按照常规月饼制作工艺制作即可制得本发明中的紫薯燕麦保健月饼。

[0026] 实施例 6

紫薯洗净去皮,100℃蒸制 15 分钟,粉碎成糊状,燕麦淘洗干净浸泡后蒸煮熟化,将混合好的 70 份紫薯燕麦馅料与 35 份玉米蓉和 6 份白砂糖混合均匀,之后按照常规月饼制作工艺制作即可制得本发明中的紫薯燕麦保健月饼。

[0027] 在上述制得的月饼馅料中,也可根据需要加入其他动植物原料或调味品丰富产品的口味,但要保证紫薯和燕麦的保健功能。