



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105495092 A

(43) 申请公布日 2016. 04. 20

(21) 申请号 201410501732. 9

(22) 申请日 2014. 09. 27

(71) 申请人 哈尔滨鑫红菊食品科技有限公司

地址 150000 黑龙江省哈尔滨市香坊区进乡街 106 栋

(72) 发明人 不公告发明人

(51) Int. Cl.

A23L 1/16(2006. 01)

A23L 1/216(2006. 01)

A21D 6/00(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种马铃薯淀粉和木薯淀粉为添加原料采用 α 化处理的方便面加工方法

(57) 摘要

本发明公开了一种马铃薯淀粉和木薯淀粉为添加原料采用 α 化处理的方便面加工方法, 所述的方法是: 1) 将小麦粉 74-85%、马铃薯淀粉 5-10%、木薯淀粉 10-20% 干混均匀得混合粉; 2) 向步骤 1) 的混合粉中加入混合粉重量的 30-35% 的水、0.1-0.3% 的增筋剂、1-3% 的盐、0.05-0.15% 的天然色素, 然后放入和面机中均匀混合得湿面粒; 3) 将步骤 (2) 和好的湿面粒放入醒化设备中在常温、常压下醒化, 醒化时间为 15-20 分钟; 4) 将醒化好的面团复合, 然后压切成面片, 压切得面片的厚度为 0.6-0.85mm, 宽度为 2-2.5mm, 将压切好的面片放入蒸汽压力控制在 0.03MPa-0.08MPa 范围内蒸箱进行完全 α 化: 即 100% 糊化, 将完全 α 化的面片切断、折叠、分排, 放入面盒, 形成面块; 5) 热风干燥, 干燥温度大于等于 90°C, 小于 100°C, 并在该温度范围内保持 40-60 分钟。

1. 一种马铃薯淀粉和木薯淀粉为添加原料采用 α 化处理的方便面加工方法,其特征在于:所述的方法是:1) 将小麦粉 74-85 %、马铃薯淀粉 5-10%、木薯淀粉 10-20% 干混均匀得混合粉;2) 向步骤 1) 的混合粉中加入混合粉重量的 30-35% 的水、0.1-0.3% 的增筋剂、1-3% 的盐、0.05-0.15% 的天然色素,然后放入和面机中均匀混合得湿面粒;3) 将步骤 (2) 和好的湿面粒放入醒化设备中在常温、常压下醒化,醒化时间为 15-20 分钟;4) 将醒化好的面团复合,然后压切成面片,压切得面片的厚度为 0.6-0.85mm,宽度为 2-2.5 mm,将压切好的面片放入蒸汽压力控制在 0.03MPa -0.08MPa 范围内蒸箱进行完全 α 化:即 100% 糊化,将完全 α 化的面片切断、折叠、分排,放入面盒,形成面块;5) 热风干燥,干燥温度大于等于 90°C,小于 100°C,并在该温度范围内保持 40-60 分钟。

一种马铃薯淀粉和木薯淀粉为添加原料采用 α 化处理的方便面加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种方便面,特别涉及一种马铃薯淀粉和木薯淀粉为添加原料采用 α 化处理的方便面加工方法,属于方便面食品加工技术领域。

背景技术

[0002] 方便面的主要成分是小麦面粉、棕榈油、调味酱和脱水蔬菜叶等,都是补充人体营养所必需的成分,方便面因其健康、营养、美味、方便,从一诞生就受到人民群众的欢迎和喜爱。伴随着全球化进程的加快和生活节奏的提高,方便面这一即能快速充饥又富含营养的美味方便面越来越受人们喜欢。

发明内容

[0003] 本发明基于现有的方便面加工工艺,采用创新性的科学原理,提出了一种马铃薯淀粉和木薯淀粉为添加原料采用 α 化处理的方便面加工方法,其加工后的方便面耐煮、筋道,口味更好。

[0004] 本发明解决其技术问题采用的技术方案是:一种马铃薯淀粉和木薯淀粉为添加原料采用 α 化处理的方便面加工方法,所述的方法是:1) 将小麦粉 74-85 %、马铃薯淀粉 5-10%、木薯淀粉 10-20% 干混均匀得混合粉;2) 向步骤 1) 的混合粉中加入混合粉重量的 30-35% 的水、0.1-0.3% 的增筋剂、1-3% 的盐、0.05-0.15% 的天然色素,然后放入和面机中均匀混合得湿面粒;3) 将步骤 (2) 和好的湿面粒放入醒化设备中在常温、常压下醒化,醒化时间为 15-20 分钟;4) 将醒化好的面团复合,然后压切成面片,压切得面片的厚度为 0.6-0.85mm,宽度为 2-2.5 mm,将压切好的面片放入蒸汽压力控制在 0.03MPa -0.08MPa 范围内蒸箱进行完全 α 化;即 100% 糊化,将完全 α 化的面片切断、折叠、分排,放入面盒,形成面块;5) 热风干燥,干燥温度大于等于 90℃,小于 100℃,并在该温度范围内保持 40-60 分钟。

[0005] 本发明的有益效果:本发明提出的一种马铃薯淀粉和木薯淀粉为添加原料采用 α 化处理的方便面加工方法,其方法科学合理,操作简单,节省原料。

具体实施方式

[0006] 为使本发明的目的、技术方案和优点更加清楚了,下面通过具体实施例来描述本发明。但是应该理解,这些描述只是示例性的,而非要限制本发明的范围。此外,在以下说明中,省略了对公知结构和技术的描述,以避免不必要地混淆本发明的概念。

[0007] 一种马铃薯淀粉和木薯淀粉为添加原料采用 α 化处理的方便面加工方法,所述的方法是:1) 将小麦粉 74-85 %、马铃薯淀粉 5-10%、木薯淀粉 10-20% 干混均匀得混合粉;2) 向步骤 1) 的混合粉中加入混合粉重量的 30-35% 的水、0.1-0.3% 的增筋剂、1-3% 的盐、0.05-0.15% 的天然色素,然后放入和面机中均匀混合得湿面粒;3) 将步骤 (2) 和好的湿面

粒放入醒化设备中在常温、常压下醒化,醒化时间为 15-20 分钟;4) 将醒化好的面团复合,然后压切成面片,压切得面片的厚度为 0.6-0.85mm,宽度为 2-2.5 mm,将压切好的面片放入蒸汽压力控制在 0.03MPa -0.08MPa 范围内蒸箱进行完全 α 化;即 100% 糊化,将完全 α 化的面片切断、折叠、分排,放入面盒,形成面块;5) 热风干燥,干燥温度大于等于 90℃,小于 100℃,并在该温度范围内保持 40-60 分钟。

[0008] 以上显示和描述了本发明的基本原理和主要特征和本发明的优点。本行业的技术人员应该了解,本发明不受上述实施例的限制,上述实施例和说明书中描述的只是说明本发明的原理,在不脱离本发明精神和范围的前提下,本发明还会有各种变化和改进,这些变化和进步都落入要求保护的本发明范围内,本发明要求保护范围由所附的权利要求书及其等效物界定。