

[19] 中华人民共和国国家知识产权局



[12] 发明专利申请公布说明书

[21] 申请号 200910169582.5

[51] Int. Cl.

A23L 1/202 (2006.01)

A23L 1/29 (2006.01)

[43] 公开日 2010年2月3日

[11] 公开号 CN 101637244A

[22] 申请日 2009.9.8

[21] 申请号 200910169582.5

[71] 申请人 淮南市焦岗湖忠辉食品有限公司
地址 232181 安徽省淮南市焦岗湖旅游区

[72] 发明人 蒋中辉

[74] 专利代理机构 北京双收知识产权代理有限公司
代理人 李云鹏

权利要求书 1 页 说明书 4 页

[54] 发明名称

豆类休闲食品的制备方法

[57] 摘要

本发明公开了一种豆类休闲食品的制备方法。本发明的豆类休闲食品的制备方法，包括选种步骤、浸泡步骤、蒸煮步骤、发酵步骤、炒制步骤、灌装步骤、封口步骤、杀菌步骤，其中炒制步骤为将发酵后的豆类与生姜、葱、辣椒、碘盐、味精、花椒、大茴、小茴、桂皮、植物油进行炒制，其中罐装步骤为将炒制好的豆类冷却后，加入植物油立即灌装，时间控制在 30 分钟内。本发明的方法制得豆类休闲食品具有味道鲜美、营养丰富的特点。

1、一种豆类休闲食品的制备方法，包括选种步骤、浸泡步骤、蒸煮步骤、发酵步骤，其特征在于，还包括炒制步骤、灌装步骤、封口步骤、杀菌步骤：

所述炒制步骤为将发酵后的豆类与生姜、葱、辣椒、碘盐、味精、香辛料、植物油进行炒制；

所述罐装步骤为将炒制好的豆类冷却后，加入植物油立即灌装，灌装时间不得超过 30 分钟；

所述封口步骤为将灌装后的豆子在 30 分钟内进行封口；

所述杀菌步骤为封口后的产品在 30 分钟内要进行灭菌。

2、如权利要求 1 所述的豆类休闲食品的制备方法，其特征在于，

所述选种步骤为选用无霉斑、无烂瓣、豆粒均匀的优质豆类；

所述浸泡步骤为将选好的豆类浸泡 4-8 小时，使豆类充分吸收一定的水份；

所述蒸煮步骤为将浸泡好的豆类用清水冲洗干净，捞起用蒸气锅进行蒸煮 3 小时；

所述发酵步骤为将蒸煮熟的豆类打捞出锅，放入食品托盘或盆冷却到 10-20℃，进入发酵车间进行发酵，温度为 37℃，时间 40-96 小时，待豆类发酵成熟，长出粘丝即可。

3、如权利要求 1 或 2 所述豆类休闲食品的制备方法，其特征在于，所述豆类为安徽淮南市焦岗湖黄豆。

4、如权利要求 1 或 2 所述的豆类休闲食品的制备方法，其特征在于，所述炒制用量的重量份为：豆类 90、生姜 2.5、葱 4、辣椒 9、碘盐 20、味精 3、香辛料 1.5、植物油 70。

5、如权利要求 1 或 2 所述的豆类休闲食品的制备方法，其特征在于，所述灭菌方法为高温灭菌、巴氏灭菌、微波灭菌。

豆类休闲食品的制备方法

技术领域

本发明涉及一种休闲食品的制备方法，特别是一种豆类休闲食品的制备方法。

背景技术

豆类食品具有很高的营养价值，据测定在黄豆中，优质的蛋白质的含量在40%左右，油脂含量在20%左右，多为不饱和脂肪酸，并含有铁、钙、磷等多种矿物质及维生素B，具有健脑、补肾、活血理气的作用，对于高血压、心血管病具有一定的疗效。但是豆类果实特殊的物理特性——质地坚硬、不易消化，影响了豆类食品的开发利用。在现有的豆类食品的加工方法主要有两种，一种是将豆子在液体中浸泡，使其软化后再加工成各种食品，另外一种是将豆子油炸或烘烤，使其变的蓬松可口，易于消化。上述两种方法虽然可以在一定程度上解决豆类果实难于食用的问题，但仍然存在一定的局限性，第一种方法浸泡后豆子的含水量大，不能制成便于携带的休闲食品，第二种方法油炸或烘烤后的豆子含水量又太小，容易破坏其中的营养成分，口感也不好。

发明内容

本发明的目的是提供一种味道鲜美、营养丰富的豆类休闲食品的制备方法。

本发明的豆类休闲食品的制备方法，包括选种步骤、浸泡步骤、蒸煮步骤、发酵步骤，其中还包括炒制步骤、灌装步骤、封口步骤、杀菌步骤：

炒制步骤为将发酵后的豆类与生姜、葱、辣椒、碘盐、味精、香辛料、植物油进行炒制；本发明不打算限制上述调料的比列，可以根据口味进行任意组合。

灌装步骤为将炒制好的豆类冷却后，加入植物油立即灌装，灌装时间不得超过30分钟；

封口步骤为将灌装后的豆子在30分钟内进行封口；

杀菌步骤为封口后的产品在30分钟内要进行灭菌。

本发明的豆类休闲食品的制备方法，其中

选种步骤为选用无霉斑、无烂瓣豆粒均匀优质豆类；

浸泡步骤为将选好的豆类浸泡4-8小时，使豆类充分吸收一定的水份；

蒸煮步骤为将浸泡好的豆类用清水冲洗干净，捞起用蒸气锅进行蒸煮3小时；

发酵步骤为将蒸煮熟的豆类打捞出锅，放入食品托盘或盆冷却到10-20℃，进入发酵车间进行发酵，温度为37℃，时间40-96小时，待豆类发酵成熟，长出粘丝即可。

本发明的豆类休闲食品的制备方法，其中豆类为安徽淮南市焦岗湖黄豆。

本发明的豆类休闲食品的制备方法，其中炒制用量的重量份为：豆类 90、生姜 2.5、葱 4、辣椒 9、碘盐 20、味精 3、香辛料 1.5、植物油 70。

本发明的豆类休闲食品的制备方法，其中灭菌方法为高温灭菌、巴氏灭菌、微波灭菌。

本发明所述的豆类可选自黄豆、红豆、黑豆、豌豆、蚕豆、豇豆等，本发明豆类优选产自安徽淮阳市焦岗湖黄豆。

本发明的植物油可选自市售的各种原料制成的色拉油或调和油，制成植物油的原料可选自玉米、黄豆、花生等。

本发明所述的炒制为在 120℃ 油温时对发酵豆进行制备。

本发明所用的碘盐为含有碘的食用盐。

本发明的香辛料为花椒、大茴、小茴、桂皮组成混合粉末，上述组分的各种比例组合均在本发明的范围之内。

本发明的制备方法制得的豆类休闲食品，其保健功能主要与其中的发酵豆激酶、发酵豆异黄酮、皂青素、维生素 K2 等多种功能因子有关。发酵豆中富含皂青素，能改善便秘，降低血脂，预防大肠癌、降低胆固醇、软化血管、预防高血压和动脉硬化，抑制艾滋病病毒等功能；豆类休闲食品中含有游离的异黄酮类物质及多种对人体有益的酶类，如过氧化物歧化酶、过氧化氢酶、蛋白酶、淀粉酶、脂酶等，它们可清除体内致癌物质、提高记忆力、护肝美容、延缓衰老等有明显效果，并可提高食物的消化率；摄入活发酵豆菌可以调节肠道菌群平衡，预防痢疾、肠炎和便秘，其效果在某些方面优于现在常用的乳酸菌微生态制剂；豆类休闲食品发酵产生的粘性物质，被覆胃肠道粘膜表面上，因而可保护胃肠，饮酒时可缓解酒醉的作用。

具体实施方式

实施例 1:

黄豆	90 公斤	植物油	70 公斤	生姜	2.5 公斤	葱	4 公斤
辣椒	9 公斤	味精	3 公斤	碘盐	20 公斤	香辛料	1.5 公斤
水适量							

制得豆类休闲食品

188 公斤

制备的步骤如下：

- 1、选种：选用无霉斑、无烂瓣豆粒均匀优质黄豆，产自安徽淮阳市焦岗湖黄豆。
- 2、浸泡：将选好的黄豆放入专用桶里浸泡 4 小时，使黄豆充分吸收一定的水份。
- 3、蒸煮：将浸泡好的黄豆用清水冲洗干净，捞起放入专用蒸气锅内加水进行蒸煮。时间 3 小时，煮到熟而不烂。

4、发酵：将蒸煮熟的豆子打捞出锅，放入专用食品托盘（盆）冷却到 10℃。进入发酵车间进行发酵，温度为 37℃，时间 40 小时，待豆子发酵成熟，长出粘丝时待用。

5、炒制：用处方量的生姜、葱、辣椒、碘盐、味精、香辛料、30 公斤植物油，进行炒制。

6、灌装：将炒制好的豆子冷却后，加入 40 公斤植物油立即灌装，时间控制在 30 分钟内。

7、封口：将灌装后的豆子快速进行封口。

8、杀菌：封口后的产品在 30 分钟内要进行微波灭菌，微波灭菌中心温度 80-85℃；

9、抽检：灭菌后的产品需及时冷却、验收后，进行出厂检验。

10、合格成品装箱上市。

实施例 2：

黄豆	90 公斤	植物油	70 公斤	生姜	2.5 公斤	葱	4 公斤
辣椒	9 公斤	味精	3 公斤	碘盐	20 公斤	香辛料	1.5 公斤
水适量							

制得豆类休闲食品

187 公斤

制备的步骤如下：

1、选种：选用无霉斑、无烂瓣豆粒均匀优质黄豆，产自安徽淮南市焦岗湖黄豆。

2、浸泡：将选好的黄豆放入专用桶里浸泡 6 小时，使黄豆充分吸收一定的水份。

3、蒸煮：将浸泡好的黄豆用清水冲洗干净，捞起放入专用蒸气锅内加水进行蒸煮。时间 3 小时，煮到熟而不烂。

4、发酵：将蒸煮熟的豆子打捞出锅，放入专用食品托盘（盆）冷却到 15℃。进入发酵车间进行发酵，温度为 37℃，时间 68 小时，待豆子发酵成熟，长出粘丝时待用。

5、炒制：用处方量的生姜、葱、辣椒、碘盐、味精、香辛料、30 公斤植物油，进行炒制。

6、灌装：将炒制好的豆子冷却后，加入 40 公斤植物油立即灌装，时间控制在 30 分钟内。

7、封口：将灌装后的豆子快速进行封口。

8、杀菌：封口后的产品在 30 分钟内要进行蒸汽灭菌温度 121℃。

9、抽检：灭菌后的产品需及时冷却、验收后，进行出厂检验。

10、合格成品装箱上市。

 实施例 3:

黄豆	90 公斤	色拉油	70 公斤	生姜	2.5 公斤	葱	4 公斤
辣椒	9 公斤	味精	3 公斤	碘盐	20 公斤	香辛料	1.5 公斤
水适量							

 制得豆类休闲食品

185 公斤

制备的步骤如下:

- 1、选种：选用无霉斑、无烂瓣豆粒均匀优质黄豆，产自安徽淮南市焦岗湖黄豆。
- 2、浸泡：将选好的黄豆放入专用桶里浸泡 8 小时，使黄豆充分吸收一定的水份。
- 3、蒸煮：将浸泡好的黄豆用清水冲洗干净，捞起放入专用蒸气锅内加水进行蒸煮。时间 3 小时，煮到熟而不烂。
- 4、发酵：将蒸煮熟的豆子打捞出锅，放入专用食品托盘（盆）冷却到 20℃。进入发酵车间进行发酵，温度为 37℃，时间 96 小时，待豆子发酵成熟，长出粘丝时待用。
- 5、炒制：用处方量的生姜、葱、辣椒、碘盐、味精、香辛料、30 公斤植物油，进行炒制。
- 6、灌装：将炒制好的豆子冷却后，加入 40 公斤植物油立即灌装，时间控制在 30 分钟内。
- 7、封口：将灌装后的豆子快速进行封口。
- 8、杀菌：封口后的产品在 30 分钟内要进行巴氏灭菌，水温 100℃。
- 9、抽检：灭菌后的产品需及时冷却、验收后，进行出厂检验。
- 10、合格成品装箱上市。

以上所述实施例仅仅是本发明的优选实施方式进行描述，并非对本发明的范围进行限定，在不脱离本发明设计精神的前提下，本领域普通技术人员对本发明的技术方案作出的各种变形和改进，均应落入本发明的权利要求书确定的保护范围内。