



当前位置： 首页» 成果转化» 技术专利» 粮食加工» 发明专利-2014

利用甘薯粗膳食纤维制作的无面筋蛋白馒头及其制备方法

作者： 文章来源： 发布时间：2020-03-09 浏览量：142 【字体： 大 中 小 】

分享：

专利号：ZL2014106798867

专利名称：

利用甘薯粗膳食纤维制作的无面筋蛋白馒头及其制备方法

专利完成人：

木泰华;刘兴丽;张苗;孙红男;陈井旺

专利简介：

本发明提供一种利用甘薯粗膳食纤维制作的无面筋蛋白馒头及其制备方法，用于制作无面筋蛋白馒头的原料包括甘薯粗膳食纤维生粉、甘薯粗膳食纤维超微粉、甘薯粗膳食纤维纳米粉、甘薯变性淀粉、挤压膨化甘薯粗膳食纤维粉、甘薯粗膳食纤维微波处理粉、甘薯淀粉、食品胶、蛋白、糖、食盐和酵母等。上述各原料的质量比依次为10-40：10-40：10-20：4-12：5-12：5-13：2-6：0.5-3：0.5-3：0.1-3：0.1-1：1-2。制作无面筋蛋白馒头时，上述各原料总重与水的重量比为100：50-70。利用本方法制作的甘薯粗膳食纤维无面筋蛋白馒头比体积大，具有甘薯的独特风味、口感劲道，色泽微黄，且具有良好的营养及保健功效。

相关新闻

上一篇：一种小麦籽粒质量自动分级系统和方法

下一篇：一种马铃薯花卷及其制备方法

打印本页 关闭本页

