



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煎饼及其制备方法

作者: 文章来源: 发布时间: 2020-03-09 浏览量: 200 【字体: 大 中 小】

分享:

专利号: ZL2014106822917

专利名称:

利用甘薯粗膳食纤维制作的无面筋蛋白煎饼及其制备方法

专利完成人:

木泰华;孙红男;刘兴丽;张苗;陈井旺

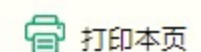
专利简介:

本发明提供一种利用甘薯粗膳食纤维制作的无面筋蛋白煎饼及其制备方法,用于制作无面筋蛋白煎饼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、植物源多酚、蛋白和水等。上述各原料的重量比依次为10-40:10-40:10-20:4-12:5-12:5-13:0.5-6:0.1-3:0.1-0.7:1-10:20-100。采用本发明的甘薯粗膳食纤维无面筋蛋白煎饼制作的饺子经过速冻、适当时间蒸煮后表皮不易破裂,口感细腻顺滑,色泽淡黄,且富含蛋白、膳食纤维、维生素、矿物元素等成分,更具有良好的营养及保健功效。

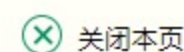
相关新闻

上一篇: [一种小麦籽粒质量自动分级系统和方法](#)

下一篇: [利用甘薯粗膳食纤维制作的无面筋蛋白发糕及其制备方法](#)



打印本页



关闭本页

