

一种新型健康的凉粉草胶面包

A new type of healthy Mesona Blumes gum bread

项目简介:

面包作为一种方便、美味、营养的日常烘焙食品，一直备受人们的欢迎。但是面包在储存过程中老化，致使面包变硬和粗糙度增加，易掉渣；风味变劣，芳香消失。老化导致面包的货架期短、不耐存放，经营者和消费者都难以接受。因此，如何延缓面包的老化是我国面包业急需解决的重大课题。

而相关延长面包的保质期的面包的专利很多，如麻糬面包，在原料中添加了麻糬和食用胶。但是本项目是利用天然的凉粉草胶，既抗老化又为面包中添加了膳食纤维。同时还使面包更细腻，口感更佳。

辅料中使用的凉粉草胶性凉含有熊果酸、齐墩果酸、凉粉草多糖等微量元素，因此，最终所得的含凉粉草胶的面包具有解暑、解热、利水作用，对高血压、感冒、肾脏病有缓解

Project Description:

As a kind of convenient, delicious, nutritious, daily baking food bread has always been popular with people. But the aging of bread during storage, resulting in bread hardens and roughness increases, easy dregs, flavor deterioration, aromatic disappear. Due to aging the shelf life short, not resistant to storage, operators and consumers cannot be accepted by operators and consumers. Therefore, how to delay the aging of bread is a major issue in our bread industry.

There are a lot of patents related to extend the shelf life of bread, such as in the raw material added edible gum. But the highlight of this project is the use of natural *Mesona Blumes* gum. Both anti-aging and add dietary fiber in bread. At the same time also to make bread more delicate, taste better.

Mesona Blumes gum contains trace elements of uronic acid, oleanolic acid, grass jelly polysaccharide. Therefore, *Mesona Blumes* gum bread with antipyretic, diuresis effect, at the same time with ease on hypertension, kidney disease, cold.

技术创新点:

① 解决现今面包老化导致的货架期短、弹性降低、口感变差等问题，提供一种含凉粉草胶的面包。同时能够增加面包的咀嚼性及成品体积。

② 含凉粉草胶的面包，由于辅料中使用的凉粉草胶性凉含有熊果酸、齐墩果酸、凉粉草多糖等微量元素，因此，最终所得的含凉粉草胶的面包具有解暑、解热、利水作用。成品是一种新型的健康的面包。

市场前景:

烘焙食品，一直被“都市一族”所青睐。但随着生活水平和对健康要求的提高，普通的面包不是消费者的首选，探讨一种既符合人们健康需求又价格合理的功能性面包成为国内外烘焙行业的热点。

凉粉草 (*Mesona Blume*)，是一种重要的药食两用的东方植物资源。据《本草求原》记载，凉粉草有“清暑热，解藏府结热毒，治酒风”的功效。据化学分析表明，从凉粉草中提取的多糖——凉粉草多糖，有促进人体免疫作用的抑癌效应，还含有降血糖因子熊果酸，齐墩果酸等及多种微量元素。

由于辅料中使用的凉粉草胶性凉，含有熊果酸、齐墩果酸、凉粉草多糖等微量元素，因此，最终所得的含凉粉草胶的面包具有解暑、解热、利水作用。而该专利所涉及的凉

粉草胶面包兼具抗老化，添加了膳食纤维。同时还使面包更细腻，口感更佳的优点，因此具有广阔的市场前景。

合作方式：

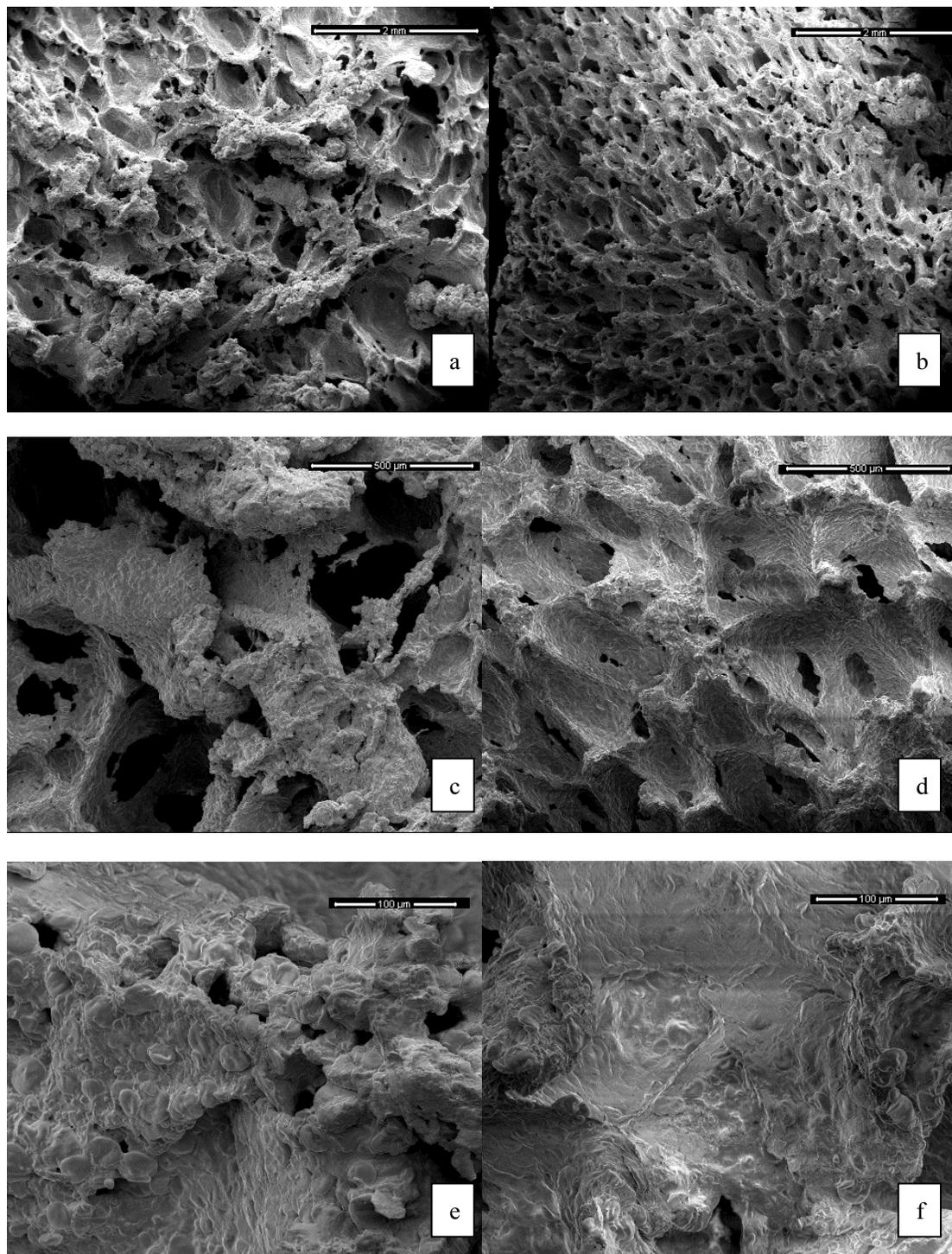
转让或技术入股

联系方式：

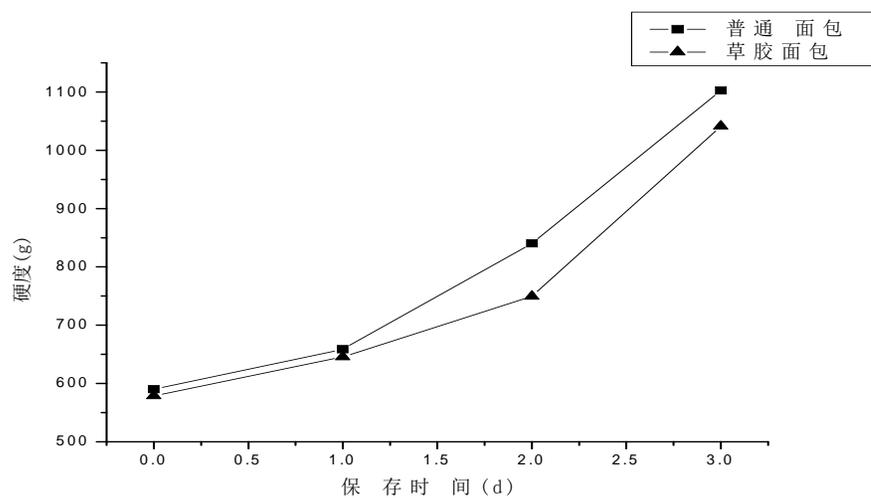
上海应技大技术转移有限公司"张"钰"电话：243/558: 2: 35;

上海应用技术大学香料香精技术与工程学院 冯涛 手机：15921843965;

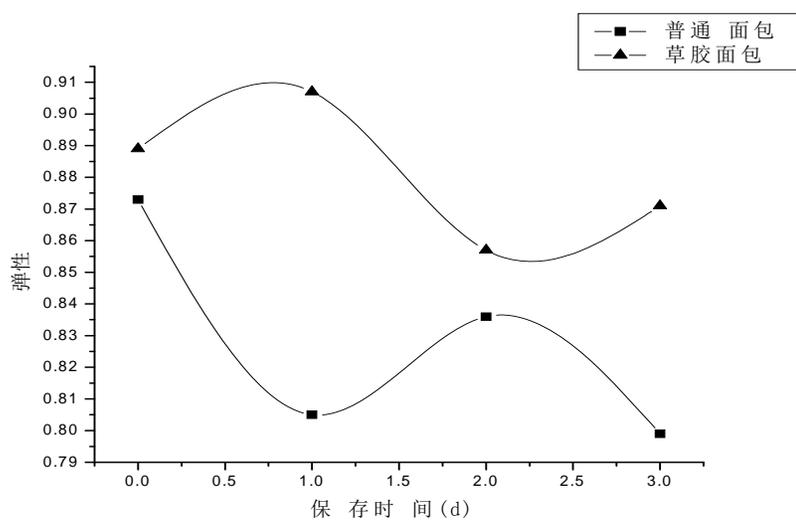
Email: fengtao@sit.edu.cn



图一 a, c, e 和 b, d, f 分别为普通面包与凉粉草胶面包在 50×, 200×, 750× 倍数下面包的气孔的扫面电镜图



图二 保存期内面包的硬度变化图



图三 保存期内面包的弹性变化图



图四 凉粉草胶面包外观图(左: 普通面包, 右: 添加凉粉草胶的面包)