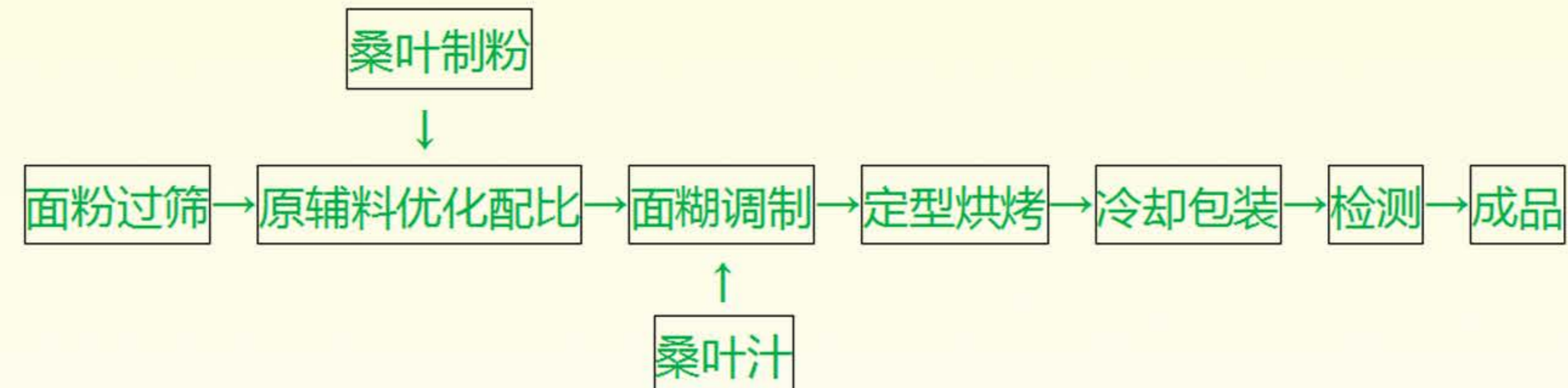




作品简介

本研究筛选鲜桑叶经过成粉工艺，辅以小麦粉、荞麦粉为主要原料，通过优化配比，用天然桑叶汁取代水，用木糖醇取代绝大部分白砂糖，经面糊调制、成型、烘烤等加工工艺，开发出颜色碧绿能预防三高的功能性糕点。

实验过程



创新性

- 1.产品经优化配比后营养互补，功能性提升。桑叶粉、荞麦面粉取代部分白面粉，优化组合的最佳配比为：总面粉100g（三者配比为7：2：1）、木糖醇20g、糖30g、桑叶汁56ml。桑叶粉弥补了面粉中膳食纤维、叶绿素、桑叶黄酮、叶酸等功能成分，产品功能性提升。
- 2.与传统糕点相比总热能降低。木糖醇取代部分白砂糖，二者比例为2:3，降低传统糕点中糖的含量，为糖尿病、高血压、高血脂及控制膳食总热量的人群提供了新的食物选择。
- 3.确定了桑叶成粉工艺的技术参数。鲜桑叶杀青温度65℃~75℃，杀青灭酶1h~2h，然后改为65℃，恒温干燥5~6h，用磨粉机加工成超细桑叶粉。
- 4.确定面糊调制工艺技术参数。鸡蛋破壳搅打→加入白糖与木糖醇→继续搅打→加入泡打粉搅打→加入三粉、桑叶汁→搅打均匀→得微流动面糊。
- 5.此功能性糕点中生物类黄酮（以芦丁为标准品）含量为0.30%；卫生指标符合国家生产标准。



社会效益

桑叶俗称“神仙叶”是国家卫生部审批的药食同源食品，桑树栽培历史有5000余年，全国各地均有种植，山东是养蚕大省，每年养蚕剩余的大量桑叶，大多都被浪费，如果有效利用，综合开发，变废为宝，必将带来新的经济增长糕点等烘焙食品是我们日常生活离不开的，将桑叶经过制粉，贮藏寿命延长，一年四季均可加工利用。此产品与传统糕点相比，营养均衡，热量低，而且弥补了面粉中膳食纤维、桑叶黄酮、芦丁、叶绿素、微量元素等成分，大大减少了传统糕点中的糖分。为糖尿病、高血压、高血脂以及需要控制食糖或膳食总热量的人群提供了新的食物选择，产品色、香、味、型俱佳，集天然、营养、功能性于一体，符合当今人们营养、保健、回归自然的饮食消费理念。

