

# 玉米杏仁茶加工技术研究

刘长文 承德地区卫生防疫站 067000

玉米是我国北方的主要农产品之一,年产量约在几亿吨以上。玉米营养丰富,据中国预防医学科学院营养与食品卫生研究所测定(1977),500g玉米中含有碳水化合物72.2~361.0g;粗纤维1.3~6.5g;脂肪4.3~21.5g;维生素B<sub>1</sub>0.34~1.70mg;维生素B<sub>2</sub>0.12~0.5mg;尼克酸2.3~11.5mg;蛋白质8.5~42.5g;胡萝卜素0.5mg;热量1513~7565kJ(362~1810kCal)。

杏仁也是我国北方林产品之一,年产量约为几百亿吨以上。杏仁既可食用,又可入药,早在明代李时珍本草纲目中就已明确记载。杏仁的功能为:泻肺热,润燥,止咳嗽,降气行痰。主治:咳嗽、气逆喘促,风寒头痛,喉痹

玉米和杏仁及辅料按不同比例混合成为均匀的一体,富有一定独特小吃风味,香甜适口,食之方便,常食有明显的保健效果,老少皆能食用。

## 1 配方

该配方经过笔者数百次反复调配试验,终于得出较理想的各种配比数据,本文配方是其数据之一,仅供参考。

玉米粉(精制)81%~88%

杏仁粉(脱苦)10%~15%

芝麻0.5%~1%

白糖1.5%~3%

水的用量不限,根据个人生活饮食习惯来决定。

## 2 加工过程

### 2.1 选料:

2.1.1 挑选饱满个大无霉变的杏仁,除掉砂石泥土和碎核皮后,置于温水(45℃)中浸泡12~18h,水的液面高出杏仁4~5cm为宜,然后煮沸5~10min,放冷搓去外皮,换净水浸泡,每天换水3~4次,一般水浸4~5天,直至杏仁无苦味为止,捞出放于筛子上控干或烘干,粉碎过100~150目筛,其粉末即是脱苦的杏仁粉原料。

2.1.2 精心挑选籽粒饱满无霉变的玉米(当年产为好),去掉砂石泥土和其它杂质,置温水(45℃)中浸泡3~4h,以水面高出玉米粒3~4cm为好,待玉米粒外皮吸足水份,籽粒涨大,捞出控干多余水份,磨去外皮,干燥,粉碎过80~100目筛。

2.1.3 精心细致的挑选籽粒饱满无霉烂变质的芝麻颗粒,将精选好的芝麻用净水洗去颗粒表面的泥土和混在芝麻内的砂石及其它杂质,从水中捞出控干,然后用文火在锅内炒至微黄为止。不可火大或炒过火。

2.1.4 白糖采用市售白糖,必须符合食用卫生标准。对糖尿病病人,应将白糖改用木糖醇或甜叶菊适量。

### 2.2 配料

按照本处方所规定各成分的重量准确称取,充分混合均匀,然后置于蒸锅上蒸15~20min(以上蒸汽后起算时间),待冷却后,烘干,再进行最后一次粉碎,过筛,可装袋保存于通风干燥处。

本产品可直接用开水冲服,也可用杯子或锅煮开均可,食用方便。从价格上又很适应我国大多数人民群众的消费能力,可以说是一种大众化食品。另外口味适宜,保健效果确实,老人和儿童均可常期食用,有益无害。