

一种速食豆腐的加工方法

一、前言：本专利提供一种调制速食豆腐的制作方法。用这个方法可有效的利用豆渣成分。这种速食豆腐，仅需加入冷水或热水，不必采用加热手段，即可食用。

二、加工方法及说明：

1. 加工方法：

1) 用水浸泡大豆：1份大豆加13~15份水，浸泡一夜，使大豆含水量达大豆重的120%。

2) 将泡好的大豆磨碎至粒径小于 50μ 。用胶体磨即可达到这一要求。

3) 磨好的大豆糊加热至 $90\sim 100^{\circ}\text{C}$ ，保持1~10分钟。

4) 将加热后的豆糊干燥并粉碎至粒径小于 50μ ；或在豆糊中加入酸或一种碱土金属的盐；使凝固成凝酪再干燥粉碎。

5) 在比干粉中加入增稠剂，加水及胶凝剂即成豆腐。

2. 加工及原辅料说明：

1) 本发明对大豆品种不限制，一种或几种豆的混合杂豆都可以利用，像花生、蚕豆或水溶性分离大豆蛋白质也可以利用。

2) 所用的酸凝固剂可以是阿东酸、糖醛酸、柠檬酸、苹果酸以盐酸等，加入的量及能使豆糊的PH值达3.5~5.5为宜。

3) 用碱土金属盐做凝固剂可以用碳酸钙、硫酸钙、明矾或硫酸镁等。当用 $\text{CaSO}_4 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$ 时，添加量为豆糊重量的0.1~10%；用其他的盐时，添加量按 Ca^{++} 的用量计。

3) 凝固剂也可以用阿东酸内酯、糖醛酸内酯、葡萄糖酸内酯、阿拉伯糖酸内酯、半乳糖酸内酯、甘露糖酸内酯等。

4) 增稠剂可以用褐藻酸盐、果胶或甘露聚糖等。其中以果胶为好，按重量的6%添加即可。

5) 胶凝剂可选用碳酸钙、硫酸钙、明矾、

硫酸镁、果糖、蔗糖及葡萄糖等。其中最好是碳酸钙和硫酸钙。

6) 加热时限制温度 $90\sim 100^{\circ}\text{C}$ 是因为低于 90°C 时，豆类所含的有害物质如胰蛋白酶抑制素不能充分失活，所生产的豆腐风味减弱；高于 100°C 时，豆腐颜色变深，香味改变，也影响质量。

7) 凝酸粉或豆糊的干燥方式不限。

8) 凝酪粉加增稠剂后，要混合均匀，加入8~10倍重量的水，放入一定形状的容器中，手工搅拌20~30次，再混入2~10%重量的胶凝剂，混匀后静置3~15分钟，就成豆腐。

三、实例：

例1：在50升 60°C 热水中浸泡5公斤晚脂大豆约1小时。将大豆磨碎至粒径小于 50μ 。在大约 95°C ，加热约5分钟后，将此研磨物喷雾干燥得到含颗粒大小低于 50μ 的干粉4.8kg。在模压容器中混合这种干粉40g、低甲氧基果胶6g及柠檬酸0.5g，再加400ml水使其均匀混合，然后加入2.5g碳酸钙再次充分搅拌均匀。在室温下，此混合物保持静置10分钟后，一块有些粘但绝对不对舌头有粗糙感的味道好的豆腐制成，它的外形和芝麻豆腐相象。

例2：在40升水中浸泡5公斤大豆一个晚上，研磨大豆后，在 95°C 下将它们加热5分钟，当温度下降到 90°C 时，加入178克葡糖酸 δ 内酯并充分均匀地搅拌混合物，保持静止约2个小时后即形成凝酪。再将凝酪冷冻干燥并研磨成4.5公斤凝酪粉末。将这种干粉40克和3克褐藻酸钠放入模压容器中再添加入400毫升水，充分搅拌均匀。再将此混合物加入到1.5克硫酸钙中，再次充分搅拌均匀，在室温下保持此混合物静止5分钟后，一块味道好的雪白豆腐制成。

许文娟编译自84年美国专利4427710