



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106234602 A

(43)申请公布日 2016.12.21

(21)申请号 201610625906.1

(22)申请日 2016.08.03

(71)申请人 安徽蜂献蜂业有限公司

地址 231400 安徽省安庆市桐城市经济开发区兴隆路2号安徽蜂献蜂业有限公司

(72)发明人 汪友胜

(74)专利代理机构 北京轻创知识产权代理有限公司 11212

代理人 沈尚林

(51)Int.Cl.

A23C 11/06(2006.01)

A23C 9/13(2006.01)

A23C 9/133(2006.01)

权利要求书1页 说明书5页

(54)发明名称

一种蜜汁保健五谷豆浆及其制备方法

(57)摘要

本发明涉及一种蜜汁保健五谷豆浆，包括以下重量份的原料：黄豆62份、大米10份、小米10份、小麦仁10份、玉米渣10份、菠萝5份、黑糖4份、甘蔗汁0.03份、桂花2份、葡萄酒10份、瓜子仁3份、核桃仁2份、山药汁0.07份、苦瓜汁0.02份、鲜牛奶9份、葡萄糖2份、红米3份、小麦粉1份、蜂蜜7份、中药提取液0.3份。本发明的有益效果在于：其一，本发明的豆浆口感好且具有桂花的香气。其二，本发明的豆浆营养丰富，通过加入小麦仁、玉米渣、菠萝、黑糖、甘蔗汁、瓜子仁、核桃仁、山药汁、苦瓜汁、蜂蜜、中药提取液等，使得豆浆具有补肾降火、清热利尿、健脾养胃、养心安神、补脑等保健功效。

1.一种蜜汁保健五谷豆浆，其特征在于，包括以下重量份的原料：

黄豆60-80份、大米8-15份、小米8-15份、小麦仁8-15份、玉米渣8-15份、菠萝3-8份、黑糖3-5份、甘蔗汁0.01-0.1份、桂花1-3份、葡萄酒8-15份、瓜子仁2-4份、核桃仁1-3份、山药汁0.05-0.08份、苦瓜汁0.01-0.03份、鲜牛奶7-10份、葡萄糖1-3份、红米2-4份、小麦粉0.08-1.5份、蜂蜜5-12份、中药提取液0.1-3份；

所述的中药提取液包括以下重量份的原料：

肉苁蓉1-2份、瓜蒌仁3-6份、火麻仁3-5份、怀牛膝3-5份、炒枳壳1-3份、升麻0.5-1.5份、郁李仁0.5-1.5份、扁豆花0.1-0.5份。

2.根据权利要求1所述的蜜汁保健五谷豆浆，其特征在于，包括以下重量份的原料：

黄豆62份、大米10份、小米10份、小麦仁10份、玉米渣10份、菠萝5份、黑糖4份、甘蔗汁0.03份、桂花2份、葡萄酒10份、瓜子仁3份、核桃仁2份、山药汁0.07份、苦瓜汁0.02份、鲜牛奶9份、葡萄糖2份、红米3份、小麦粉1份、蜂蜜7份、中药提取液0.3份；

所述的中药提取液包括以下重量份的原料：

肉苁蓉1.5份、瓜蒌仁5份、火麻仁4份、怀牛膝4份、炒枳壳2份、升麻1份、郁李仁1份、扁豆花0.3份。

3.根据权利要求1所述的蜜汁保健五谷豆浆，其特征在于，包括以下重量份的原料：

黄豆78份、大米13份、小米13份、小麦仁13份、玉米渣13份、菠萝6份、黑糖3.5份、甘蔗汁0.07份、桂花1.5份、葡萄酒13份、瓜子仁2.5份、核桃仁2.5份、山药汁0.055份、苦瓜汁0.025份、鲜牛奶8.5份、葡萄糖1.8份、红米2.8份、小麦粉1.15份、蜂蜜10.5份、中药提取液0.45份；

所述的中药提取液包括以下重量份的原料：

肉苁蓉1.15份、瓜蒌仁4份、火麻仁3.5份、怀牛膝3.5份、炒枳壳1.5份、升麻1.1份、郁李仁1.1份、扁豆花0.4份。

4.一种蜜汁保健五谷豆浆的制备方法，其特征在于，具体步骤如下：

(1)将菠萝，切成小果粒状，将黑糖放入锅中，加适量水，加热溶化后，加入甘蔗汁，然后将菠萝粒放入放入黑糖甘蔗水中，腌制2-3天，取菠萝粒备用；

(2)将桂花清洗干净后，用葡萄酒浸泡1-2小时，捞出洗净，再与瓜子仁、核桃仁一起炒制出香后，加入山药汁、苦瓜汁，继续加热至水分耗干，研磨成粉，过80-120目筛后得到粉末备用；

(3)将鲜牛奶、葡萄糖、红米和小麦粉混合后，制成功酵培养基，再接入乳酸菌发酵后，低温干燥、研磨得到粉末备用；

(4)肉苁蓉、瓜蒌仁、火麻仁、怀牛膝、炒枳壳、升麻、郁李仁、扁豆花加入3-5倍的水浸泡2-3小时，再大火煎煮至沸腾，再换成小火煎煮1-1.5小时，过滤，得中药提取液备用；

(5)将黄豆、大米、小米、小麦仁、玉米渣和步骤(2)制备的粉末一起放入豆浆机中，加入中药提取液以及适量水后制成豆浆；

(6)在豆浆中加入蜂蜜、菠萝粒以及步骤(3)制备的粉末充分搅拌，混合均匀后即得产物。

一种蜜汁保健五谷豆浆及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域,具体涉及一种蜜汁保健五谷豆浆及其制备方法。

背景技术

[0002] 蜂蜜是由蜜蜂采集植物蜜腺分泌的汁液经充分酿造而成。蜂蜜的主要成分为糖类,其中60%-80%是人体容易吸收的葡萄糖和果糖,主要作为营养滋补品、药用和加工蜜饯食品及酿造蜜酒之用,也可以替食糖作调味品。

[0003] 蜂蜜是一种营养丰富的天然滋补食品。据分析,蜂蜜含有与人体血清浓度相近的多种无机盐和维生素、铁、钙、铜、锰、钾、磷等多种有机酸和有益人体健康的微量元素,以及果糖、葡萄糖、淀粉酶、氧化酶、还原酶等,其具体功效与作用如下:

[0004] 1. 心血管患者的佳品

[0005] 蜂蜜能改善血液的成分,促进心脑和血管功能,因此经常服用于心血管病人很有好处。

[0006] 2. 保护肝脏

[0007] 蜂蜜对肝脏有保护作用,能促使肝细胞再生,对脂肪肝的形成有一定的抑制作用。

[0008] 3. 增强抵抗力

[0009] 食用蜂蜜能迅速补充体力,消除疲劳,增强对疾病的抵抗力。

[0010] 4. 杀菌

[0011] 蜂蜜还有杀菌的作用,经常食用蜜糖,不仅对牙齿无妨碍,还能在口腔内起到杀菌消毒的作用,蜂蜜能治疗中度的皮肤伤害,特别是烫伤,将蜂蜜当做皮肤伤口敷料时,细菌无法生长。

[0012] 5. 促进睡眠

[0013] 失眠的人在每天睡觉前口服1汤匙蜜糖(加入1杯温开水内),可以帮助尽快进入梦乡。

[0014] 6. 促进胃肠蠕动

[0015] 蜂蜜对胃肠功能有调节作用,可使胃酸分泌正常。动物实验证实,蜂蜜有增强肠蠕动的作用,可显著缩短排便时间。

[0016] 豆浆是我国特有的传统饮食产品之一,具有口感香醇、味道鲜美、营养价值高的特点。随着社会的发展,人们生活水平的日益提高,消费者对生活质量的要求也越来越高,传统的原味豆浆已经很难满足市场的需求,因此开发出具有保健功效的功能性豆浆饮料将具有很好的市场前景。

发明内容

[0017] 本发明的目的在于:提供一种口味好、营养丰富且具有保健功效的蜜汁保健五谷豆浆及其制备方法。

[0018] 为了实现上述发明目的,本发明提供如下技术方案:

- [0019] 一种蜜汁保健五谷豆浆,包括以下重量份的原料:
- [0020] 黄豆60-80份、大米8-15份、小米8-15份、小麦仁8-15份、玉米渣8-15份、菠萝3-8份、黑糖3-5份、甘蔗汁0.01-0.1份、桂花1-3份、葡萄酒8-15份、瓜子仁2-4份、核桃仁1-3份、山药汁0.05-0.08份、苦瓜汁0.01-0.03份、鲜牛奶7-10份、葡萄糖1-3份、红米2-4份、小麦粉0.08-1.5份、蜂蜜5-12份、中药提取液0.1-3份;
- [0021] 所述的中药提取液包括以下重量份的原料:
- [0022] 肉苁蓉1-2份、瓜蒌仁3-6份、火麻仁3-5份、怀牛膝3-5份、炒枳壳1-3份、升麻0.5-1.5份、郁李仁0.5-1.5份、扁豆花0.1-0.5份。
- [0023] 优选地,所述的蜜汁保健五谷豆浆,包括以下重量份的原料:
- [0024] 黄豆62份、大米10份、小米10份、小麦仁10份、玉米渣10份、菠萝5份、黑糖4份、甘蔗汁0.03份、桂花2份、葡萄酒10份、瓜子仁3份、核桃仁2份、山药汁0.07份、苦瓜汁0.02份、鲜牛奶9份、葡萄糖2份、红米3份、小麦粉1份、蜂蜜7份、中药提取液0.3份;
- [0025] 所述的中药提取液包括以下重量份的原料:
- [0026] 肉苁蓉1.5份、瓜蒌仁5份、火麻仁4份、怀牛膝4份、炒枳壳2份、升麻1份、郁李仁1份、扁豆花0.3份。
- [0027] 优选地,所述的蜜汁保健五谷豆浆,包括以下重量份的原料:
- [0028] 黄豆78份、大米13份、小米13份、小麦仁13份、玉米渣13份、菠萝6份、黑糖3.5份、甘蔗汁0.07份、桂花1.5份、葡萄酒13份、瓜子仁2.5份、核桃仁2.5份、山药汁0.055份、苦瓜汁0.025份、鲜牛奶8.5份、葡萄糖1.8份、红米2.8份、小麦粉1.15份、蜂蜜10.5份、中药提取液0.45份;
- [0029] 所述的中药提取液包括以下重量份的原料:
- [0030] 肉苁蓉1.15份、瓜蒌仁4份、火麻仁3.5份、怀牛膝3.5份、炒枳壳1.5份、升麻1.1份、郁李仁1.1份、扁豆花0.4份。
- [0031] 优选地,一种蜜汁保健五谷豆浆的制备方法,具体步骤如下:
- [0032] (1)将菠萝,切成小果粒状,将黑糖放入锅中,加适量水,加热溶化后,加入甘蔗汁,然后将菠萝粒放入放入黑糖甘蔗水中,腌制2-3.天,取菠萝粒备用;
- [0033] (2)将桂花清洗干净后,用葡萄酒浸泡1-2小时,捞出洗净,再与瓜子仁、核桃仁一起炒制出香后,加入山药汁、苦瓜汁,继续加热至水分耗干,研磨成粉,过80-120目筛后得到粉末备用;
- [0034] (3)将鲜牛奶、葡萄糖、红米和小麦粉混合后,制成果胶培养基,再接入乳酸菌发酵后,低温干燥、研磨得到粉末备用;
- [0035] (4)肉苁蓉、瓜蒌仁、火麻仁、怀牛膝、炒枳壳、升麻、郁李仁、扁豆花加入3-5倍的水浸泡2-3小时,再大火煎煮至沸腾,再换成小火煎煮1-1.5小时,过滤,得中药提取液备用;
- [0036] (5)将黄豆、大米、小米、小麦仁、玉米渣和步骤(2)制备的粉末一起放入豆浆机中,加入中药提取液以及适量水后制成豆浆;
- [0037] (6)在豆浆中加入蜂蜜、菠萝粒以及步骤(3)制备的粉末充分搅拌,混合均匀后即得产物。
- [0038] 本发明的有益效果在于:其一,本发明的豆浆口感好且具有桂花的香气。其二,本发明的豆浆营养丰富,通过加入小麦仁、玉米渣、菠萝、黑糖、甘蔗汁、瓜子仁、核桃仁、山药

汁、苦瓜汁、蜂蜜、中药提取液等，使得制备而成的豆浆具有补肾降火、清热利尿、健脾养胃、养心安神、补脑等保健功效。

具体实施方式

[0039] 实施例1

[0040] 一种蜜汁保健五谷豆浆，包括以下重量份的原料：

[0041] 黄豆60份、大米8份、小米8份、小麦仁8份、玉米渣8份、菠萝3份、黑糖3份、甘蔗汁0.01份、桂花1份、葡萄酒8份、瓜子仁2份、核桃仁1份、山药汁0.05份、苦瓜汁0.01份、鲜牛奶7份、葡萄糖1份、红米2份、小麦粉0.08份、蜂蜜5份、中药提取液0.1份；

[0042] 所述的中药提取液包括以下重量份的原料：

[0043] 肉苁蓉1份、瓜蒌仁3份、火麻仁3份、怀牛膝3份、炒枳壳1份、升麻0.5份、郁李仁0.5份、扁豆花0.1份。

[0044] 上述蜜汁保健五谷豆浆的制备方法，具体步骤如下：

[0045] (1)将菠萝，切成小果粒状，将黑糖放入锅中，加适量水，加热溶化后，加入甘蔗汁，然后将菠萝粒放入放入黑糖甘蔗水中，腌制2-3.天，取菠萝粒备用；

[0046] (2)将桂花清洗干净后，用葡萄酒浸泡1-2小时，捞出洗净，再与瓜子仁、核桃仁一起炒制出香后，加入山药汁、苦瓜汁，继续加热至水分耗干，研磨成粉，过80-120目筛后得到粉末备用；

[0047] (3)将鲜牛奶、葡萄糖、红米和小麦粉混合后，制成果胶培养基，再接入乳酸菌发酵后，低温干燥、研磨得到粉末备用；

[0048] (4)肉苁蓉、瓜蒌仁、火麻仁、怀牛膝、炒枳壳、升麻、郁李仁、扁豆花加入3-5倍的水浸泡2-3小时，再大火煎煮至沸腾，再换成小火煎煮1-1.5小时，过滤，得中药提取液备用；

[0049] (5)将黄豆、大米、小米、小麦仁、玉米渣和步骤(2)制备的粉末一起放入豆浆机中，加入中药提取液以及适量水后制成豆浆；

[0050] (6)在豆浆中加入蜂蜜、菠萝粒以及步骤(3)制备的粉末充分搅拌，混合均匀后即得产物。

[0051] 实施例2

[0052] 一种蜜汁保健五谷豆浆，包括以下重量份的原料：

[0053] 黄豆62份、大米10份、小米10份、小麦仁10份、玉米渣10份、菠萝5份、黑糖4份、甘蔗汁0.03份、桂花2份、葡萄酒10份、瓜子仁3份、核桃仁2份、山药汁0.07份、苦瓜汁0.02份、鲜牛奶9份、葡萄糖2份、红米3份、小麦粉1份、蜂蜜7份、中药提取液0.3份；

[0054] 所述的中药提取液包括以下重量份的原料：

[0055] 肉苁蓉1.5份、瓜蒌仁5份、火麻仁4份、怀牛膝4份、炒枳壳2份、升麻1份、郁李仁1份、扁豆花0.3份。

[0056] 上述蜜汁保健五谷豆浆的制备方法，具体步骤如下：

[0057] (1)将菠萝，切成小果粒状，将黑糖放入锅中，加适量水，加热溶化后，加入甘蔗汁，然后将菠萝粒放入放入黑糖甘蔗水中，腌制2-3.天，取菠萝粒备用；

[0058] (2)将桂花清洗干净后，用葡萄酒浸泡1-2小时，捞出洗净，再与瓜子仁、核桃仁一起炒制出香后，加入山药汁、苦瓜汁，继续加热至水分耗干，研磨成粉，过80-120目筛后得到

粉末备用；

[0059] (3)将鲜牛奶、葡萄糖、红米和小麦粉混合后，制成本发酵培养基，再接入乳酸菌发酵后，低温干燥、研磨得到粉末备用；

[0060] (4)肉苁蓉、瓜蒌仁、火麻仁、怀牛膝、炒枳壳、升麻、郁李仁、扁豆花加入3-5倍的水浸泡2-3小时，再大火煎煮至沸腾，再换成小火煎煮1-1.5小时，过滤，得中药提取液备用；

[0061] (5)将黄豆、大米、小米、小麦仁、玉米渣和步骤(2)制备的粉末一起放入豆浆机中，加入中药提取液以及适量水后制成豆浆；

[0062] (6)在豆浆中加入蜂蜜、菠萝粒以及步骤(3)制备的粉末充分搅拌，混合均匀后即得产物。

[0063] 实施例3

[0064] 一种蜜汁保健五谷豆浆，包括以下重量份的原料：

[0065] 黄豆78份、大米13份、小米13份、小麦仁13份、玉米渣13份、菠萝6份、黑糖3.5份、甘蔗汁0.07份、桂花1.5份、葡萄酒13份、瓜子仁2.5份、核桃仁2.5份、山药汁0.055份、苦瓜汁0.025份、鲜牛奶8.5份、葡萄糖1.8份、红米2.8份、小麦粉1.15份、蜂蜜10.5份、中药提取液0.45份；

[0066] 所述的中药提取液包括以下重量份的原料：

[0067] 肉苁蓉1.15份、瓜蒌仁4份、火麻仁3.5份、怀牛膝3.5份、炒枳壳1.5份、升麻1.1份、郁李仁1.1份、扁豆花0.4份。

[0068] 上述蜜汁保健五谷豆浆的制备方法，具体步骤如下：

[0069] (1)将菠萝，切成小果粒状，将黑糖放入锅中，加适量水，加热溶化后，加入甘蔗汁，然后将菠萝粒放入放入黑糖甘蔗水中，腌制2-3.天，取菠萝粒备用；

[0070] (2)将桂花清洗干净后，用葡萄酒浸泡1-2小时，捞出洗净，再与瓜子仁、核桃仁一起炒制出香后，加入山药汁、苦瓜汁，继续加热至水分耗干，研磨成粉，过80-120目筛后得到粉末备用；

[0071] (3)将鲜牛奶、葡萄糖、红米和小麦粉混合后，制成本发酵培养基，再接入乳酸菌发酵后，低温干燥、研磨得到粉末备用；

[0072] (4)肉苁蓉、瓜蒌仁、火麻仁、怀牛膝、炒枳壳、升麻、郁李仁、扁豆花加入3-5倍的水浸泡2-3小时，再大火煎煮至沸腾，再换成小火煎煮1-1.5小时，过滤，得中药提取液备用；

[0073] (5)将黄豆、大米、小米、小麦仁、玉米渣和步骤(2)制备的粉末一起放入豆浆机中，加入中药提取液以及适量水后制成豆浆；

[0074] (6)在豆浆中加入蜂蜜、菠萝粒以及步骤(3)制备的粉末充分搅拌，混合均匀后即得产物。

[0075] 实施例4

[0076] 一种蜜汁保健五谷豆浆，包括以下重量份的原料：

[0077] 黄豆80份、大米15份、小米15份、小麦仁15份、玉米渣15份、菠萝8份、黑糖5份、甘蔗汁0.1份、桂花3份、葡萄酒15份、瓜子仁4份、核桃仁3份、山药汁0.08份、苦瓜汁0.03份、鲜牛奶10份、葡萄糖3份、红米4份、小麦粉1.5份、蜂蜜12份、中药提取液3份；

[0078] 所述的中药提取液包括以下重量份的原料：

[0079] 肉苁蓉2份、瓜蒌仁6份、火麻仁5份、怀牛膝5份、炒枳壳3份、升麻1.5份、郁李仁1.5

份、扁豆花0.5份。

[0080] 上述蜜汁保健五谷豆浆的制备方法,具体步骤如下:

[0081] (1)将菠萝,切成小果粒状,将黑糖放入锅中,加适量水,加热溶化后,加入甘蔗汁,然后将菠萝粒放入放入黑糖甘蔗水中,腌制2-3.天,取菠萝粒备用;

[0082] (2)将桂花清洗干净后,用葡萄酒浸泡1-2小时,捞出洗净,再与瓜子仁、核桃仁一起炒制出香后,加入山药汁、苦瓜汁,继续加热至水分耗干,研磨成粉,过80-120目筛后得到粉末备用;

[0083] (3)将鲜牛奶、葡萄糖、红米和小麦粉混合后,制成果发酵培养基,再接入乳酸菌发酵后,低温干燥、研磨得到粉末备用;

[0084] (4)肉苁蓉、瓜蒌仁、火麻仁、怀牛膝、炒枳壳、升麻、郁李仁、扁豆花加入3-5倍的水浸泡2-3小时,再大火煎煮至沸腾,再换成小火煎煮1-1.5小时,过滤,得中药提取液备用;

[0085] (5)将黄豆、大米、小米、小麦仁、玉米渣和步骤(2)制备的粉末一起放入豆浆机中,加入中药提取液以及适量水后制成豆浆;

[0086] (6)在豆浆中加入蜂蜜、菠萝粒以及步骤(3)制备的粉末充分搅拌,混合均匀后即得产物。

[0087] 以上内容仅仅是对本发明的构思所作的举例和说明,所属本技术领域的技术人员对所描述的具体实施例做各种各样的修改或补充或采用类似的方式替代,只要不偏离发明的构思或者超越本权利要求书所定义的范围,均应属于本发明的保护范围。