



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 102283347 B

(45) 授权公告日 2013.04.03

(21) 申请号 201110196590.6

(22) 申请日 2011.07.14

(73) 专利权人 山东世纪春食品有限公司

地址 276400 山东省临沂市沂水县城北工业
园山东世纪春食品有限公司

(72) 发明人 高俊安 朱凤 杨庆利

(51) Int. Cl.

A23L 1/10(2006.01)

A23L 1/29(2006.01)

审查员 李友

权利要求书 1 页 说明书 3 页

(54) 发明名称

一种八宝粥及制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种八宝粥及制备方法：每100克八宝粥中包括18-20克小米、15-18克玉米、15-18克花生、7-8克紫米、7-8克大豆、5-6克红豆、5-6克燕麦、5-6克红枣、3-4克银耳、3-4克红豆蔻、3-4克金银花2-3克香菇、2-3克灵芝和2-3克全蝎。其制备步骤包括精选、浸泡、煮熟、磨浆、干燥、粉碎和包装等步骤。利用本发明制备的抗癌八宝粥，营养价值高、口感风味好、携带食用卫生方便，是不含任何色素和防腐剂的天然健康食品，具有预防癌症的重要作用，其生产工艺简单、生产成本低，经济效益和社会效益显著。

1. 一种八宝粥,其特征在于,由以下成分配比而成:

每 100 克八宝粥由 18-20 克小米、15-18 克玉米、15-18 克花生、7-8 克紫米、7-8 克大豆、5-6 克红豆、5-6 克燕麦、5-6 克红枣、3-4 克银耳、3-4 克红豆蔻、3-4 克金银花、2-3 香菇、2-3 克灵芝和 2-3 克全蝎组成。

2. 根据权利要求 1 所述的八宝粥,其特征在于,由以下成分配比而成:

每 100 克八宝粥由 18 克小米、16 克玉米、18 克花生、8 克紫米、7 克大豆、5 克红豆、5 克燕麦、5 克红枣、3 克银耳、3 克红豆蔻、3 克金银花、3 克香菇、3 克灵芝和 3 克全蝎组成。

3. 一种八宝粥的制备方法,其特征在于,制备过程包括精选、浸泡、煮熟、磨浆、干燥、粉碎;

所述的精选是指小米、玉米、花生、紫米、大豆、红豆、燕麦均选当年新产的,要求无污染、无霉变、无虫蛀;红枣当选色泽鲜艳、肉量厚、无霉变、无虫蛀的一等干制品,洗净后去核、切块备用;银耳、红豆蔻、金银花、香菇、灵芝挑选成熟的新鲜的干制品;全蝎选用活蝎,用油炸后备用;

所述的浸泡是指花生、大豆和红豆浸泡 12h,小米、玉米、紫米和燕麦浸泡 2 个小时,红枣、银耳、红豆蔻、金银花、香菇、灵芝用清水浸泡,充分吸水膨缩后洗净切块;

所述的煮熟是指将浸泡后的所有原料混合后按照原料和水的质量比 1:3 的比例混合,小火蒸煮 90-120 分钟;

所述的磨浆是指将煮熟好的原料利用胶体磨磨浆;

所述的干燥是指在 80-100 度的条件下通风干燥;所述的粉碎是指利用超微粉碎机粉碎将煮熟后的所有原料和油炸的全蝎粉碎;

其中每 100 克八宝粥由 18-20 克小米、15-18 克玉米、15-18 克花生、7-8 克紫米、7-8 克大豆、5-6 克红豆、5-6 克燕麦、5-6 克红枣、3-4 克银耳、3-4 克红豆蔻、3-4 克金银花、2-3 香菇、2-3 克灵芝和 2-3 克全蝎组成。

一种八宝粥及制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种八宝粥及制备方法,属于食品加工技术领域。

背景技术

[0002] “八宝粥”的原意是指用八种不同的原料熬制成粥。但是在今天,许多“八宝粥”的用料已经超出八种。“八宝粥”一般以粳米、糯米或黑糯米为主料,再添加辅料,如绿豆、赤豆、扁豆、白扁豆、红枣、桃仁、花生、莲子、桂圆、松籽仁、山药、百合、枸杞子、芡实、薏仁米等熬制成粥。我国不同地区的人们根据自己饮食喜爱,选用不同的用料。不同品牌的罐装“八宝粥”其用料也不同,但是基本上是四大类原料:米、豆类、干果类、中药材。家庭熬制“八宝粥”,有时还会加板栗、胡萝卜、香肠、咸肉等。

[0003] 传统八宝粥的煮制费时费工,保质期短,携带又不方便,与现代快节奏的生活已不相适应。同时传统八宝粥在保健方面的营养功能没有得到充分体现。

[0004] 癌症是各种恶性肿瘤的统称,现已成为威胁人类健康的第一大杀手,国内外医学界已经证实,人类80%~90%以上的癌症与外部环境因素相关,也就是人类生活环境中的物理、化学和生物因素与癌症的发生密切相关。环境的不良侵害会受到人体防护系统的缓冲或抵抗,其作用能被消除或减弱。当致癌因素过强或累积效应过大,而人体存在免疫功能不足或身体修复功能有缺欠情况下,就有可能发生癌症。当前环境污染日趋加剧,人类的生活环境不断恶化,与致癌因素的接触越来越紧密。通过合理饮食,来预防癌症成为越来越多专家达成的共识。

发明内容

[0005] 本发明的目的是提供一种八宝粥配方及制备方法,以克服现有条件下,八宝粥携带不方便,保质期短,保健能力差的弱点。

[0006] 为达到上述目的,本发明是通过以下技术方案来实现的:

[0007] 八宝粥配方为:

[0008] 每100克冲试好的八宝粥中包括18-20克小米、15-18克玉米、15-18克花生、7-8克紫米、7-8克大豆、5-6克红豆、5-6克燕麦、5-6克红枣、3-4克银耳、3-4克红豆蔻、3-4克金银花、2-3克香菇、2-3克灵芝和2-3克全蝎。

[0009] 其制备过程包括精选、浸泡、煮熟、磨浆、干燥、粉碎和包装等步骤。

[0010] 精选是指小米、玉米、花生、紫米、大豆、红豆、燕麦均选当年新产的,要求无污染、无霉变、无虫蛀;红枣当选色泽鲜艳、肉量厚、无霉变、无虫蛀的一等干制品,洗净后去核、切块备用;银耳、红豆蔻、金银花、香菇、灵芝挑选成熟的新鲜的干制品;全蝎选用活蝎,用油炸后备用。

[0011] 浸泡是指花生、大豆和红豆浸泡12h;小米、玉米、紫米和燕麦浸泡2个小时。红枣、银耳、红豆蔻、金银花、香菇、灵芝用清水浸泡,充分吸水膨缩后洗净切块。煮熟是指将浸泡后的所有原料混合后按照原料和水的质量比1:3的比例混合,小火蒸煮90-120分钟。

[0012] 磨浆是指将煮熟好的原料利用胶体磨磨浆。

[0013] 干燥是指在 80-100 度的条件下通风干燥。

[0014] 粉碎是指利用超微粉碎机粉碎将煮熟后的所有原料和油炸的全蝎粉碎。

[0015] 包装是指将粉碎后的所有原料称重后进行包装。食用时只要将袋内粥粉倒入碗内,用热水瓶中的开水冲泡几分钟就可以变成稀粥。

[0016] 本发明提供的一种抗癌八宝粥配方及制备方法,具有携带方便,保质期长,具有预防癌症的良好效果,食用时只要将袋内粥粉倒入碗内,用热水瓶中的开水冲泡几分钟就可以变成稀粥。具有很好的经济效益和社会效益。

具体实施方式

[0017] 下面通过具体实施例进一步说明本发明的技术方案,本发明包括但不限于以下实施方式。根据现有技术对本发明所进行的不脱离本发明实质内容的改变,仍属于本发明的保护范围。

[0018] 实施例 1

[0019] 精选当年新产的,无污染、无霉变、无虫蛀的小米、玉米、花生、紫米、大豆、红豆、燕麦备用;精选色泽鲜艳、肉量厚、无霉变、无虫蛀的一等红枣干制品,洗净后去核、切块备用;挑选成熟的新鲜的银耳、红豆蔻、金银花、香菇、灵芝干制品;全蝎选用活蝎,用油炸后备用。准确称取 18 克小米、16 克玉米、18 克花生、8 克紫米、7 克大豆、5 克红豆、5 克燕麦、5 克红枣、3 克银耳、3 克红豆蔻、3 克金银花、3 克香菇、3 克灵芝和 3 克全蝎。将称量好的花生、大豆和红豆浸泡 12h;将呈良好的小米、玉米、紫米和燕麦浸泡 2 个小时;将呈良好的红枣、银耳、红豆蔻、金银花、香菇、灵芝用清水浸泡,充分吸水膨缩后洗净切块。将浸泡后的所有原料混合后添加 300 克水,小火蒸煮 90 分钟,将煮熟好的原料利用胶体磨磨浆,在 80-100 度的条件下通风干燥,利用超微粉碎机粉碎将煮熟后的所有原料和油炸的全蝎粉碎,将粉碎后的所有原料称重后进行包装。食用时只要将袋内粥粉倒入碗内,用热水瓶中的开水冲泡几分钟就可以变成稀粥。

[0020] 实施例 2

[0021] 精选当年新产的,无污染、无霉变、无虫蛀的小米、玉米、花生、紫米、大豆、红豆、燕麦备用;精选色泽鲜艳、肉量厚、无霉变、无虫蛀的一等红枣干制品,洗净后去核、切块备用;挑选成熟的新鲜的银耳、红豆蔻、金银花、香菇、灵芝干制品;全蝎选用活蝎,用油炸后备用。准确称取 19 克小米、15 克玉米、15 克花生、7 克紫米、8 克大豆、6 克红豆、6 克燕麦、6 克红枣、4 克银耳、4 克红豆蔻、4 克金银花、2 克香菇、2 克灵芝和 2 克全蝎。将称量好的花生、大豆和红豆浸泡 12h;将呈良好的小米、玉米、紫米和燕麦浸泡 2 个小时;将呈良好的红枣、银耳、红豆蔻、金银花、香菇、灵芝用清水浸泡,充分吸水膨缩后洗净切块。将浸泡后的所有原料混合后添加 300 克水,小火蒸煮 120 分钟,将煮熟好的原料利用胶体磨磨浆,在 80-100 度的条件下通风干燥,利用超微粉碎机粉碎将煮熟后的所有原料和油炸的全蝎粉碎,将粉碎后的所有原料称重后进行包装。食用时只要将袋内粥粉倒入碗内,用热水瓶中的开水冲泡几分钟就可以变成稀粥。

[0022] 实施例 3

[0023] 精选当年新产的,无污染、无霉变、无虫蛀的小米、玉米、花生、紫米、大豆、红豆、燕

麦备用；精选色泽鲜艳、肉量厚、无霉变、无虫蛀的一等红枣干制品，洗净后去核、切块备用；挑选成熟的新鲜的银耳、红豆蔻、金银花、香菇、灵芝干制品；全蝎选用活蝎，用油炸后备用。准确称取 18 克小米、15 克玉米、15 克花生、7 克紫米、7 克大豆、5 克红豆、5 克燕麦、5 克红枣、3 克银耳、3 克红豆蔻、3 克金银花、2 克香菇、2 克灵芝和 2 克全蝎。将称量好的花生、大豆和红豆浸泡 12h；将呈良好的小米、玉米、紫米和燕麦浸泡 2 个小时；将呈良好的红枣、银耳、红豆蔻、金银花、香菇、灵芝用清水浸泡，充分吸水膨缩后洗净切块。将浸泡后的所有原料混合后添加 300 克水，小火蒸煮 90 分钟，将煮熟好的原料利用胶体磨磨浆，在 80-100 度的条件下通风干燥，利用超微粉碎机粉碎将煮熟后的所有原料和油炸的全蝎粉碎，将粉碎后的所有原料称重后进行包装。食用时只要将袋内粥粉倒入碗内，用热水瓶中的开水冲泡几分钟就可以变成稀粥。

[0024] 实施例 4

[0025] 精选当年新产的，无污染、无霉变、无虫蛀的小米、玉米、花生、紫米、大豆、红豆、燕麦备用；精选色泽鲜艳、肉量厚、无霉变、无虫蛀的一等红枣干制品，洗净后去核、切块备用；挑选成熟的新鲜的银耳、红豆蔻、金银花、香菇、灵芝干制品；全蝎选用活蝎，用油炸后备用。准确称取 20 克小米、18 克玉米、18 克花生、8 克紫米、8 克大豆、6 克红豆、6 克燕麦、6 克红枣、4 克银耳、4 克红豆蔻、4 克金银花、3 克香菇、3 克灵芝和 3 克全蝎。将称量好的花生、大豆和红豆浸泡 12h；将呈良好的小米、玉米、紫米和燕麦浸泡 2 个小时；将呈良好的红枣、银耳、红豆蔻、金银花、香菇、灵芝用清水浸泡，充分吸水膨缩后洗净切块。将浸泡后的所有原料混合后添加 300 克水，小火蒸煮 120 分钟，将煮熟好的原料利用胶体磨磨浆，在 80-100 度的条件下通风干燥，利用超微粉碎机粉碎将煮熟后的所有原料和油炸的全蝎粉碎，将粉碎后的所有原料称重后进行包装。食用时只要将袋内粥粉倒入碗内，用热水瓶中的开水冲泡几分钟就可以变成稀粥。