(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 101779720 A
(43)申请公布日 2010.07.21

(21)申请号 201010141711.2

(22)申请日 2010.04.01

(71)申请人 镇平宏远食品厂
地址 474200 河南省镇平县中山街雪枫中学东侧路北

(72)发明人 张怀铎

(74)专利代理机构 南阳市智博维创专利事务所 41115
代理人 杨士钧

(51)Int.Cl.
A23G 3/48(2006.01)

权利要求书 1 页 说明书 4 页

(54)发明名称

黑五谷麦芽糖醇杂粮糕点

(57)摘要

本发明属于食品加工技术领域，提供了一种黑五谷麦芽糖醇杂粮糕点，主要特点是采用一定重量百分比的小麦粉，苦荞粉，黑米粉，黑麦粉，黑豆粉，黑芝麻粉，麦芽糖醇，鸡蛋，棕油，淀粉等原料经过调粉，制坯，油炸，熬浆，挂浆，成型，分割成型等工艺步骤制作而成，所制作出的糕点比传统的糕点不但香酥细软，而且呈现出黑五谷天然的色泽和独特清香的口感，营养更丰富，并具有保健和预防各种疾病的作用，是老少皆宜的理想休闲健康食品，特别适合于患心血管疾病、糖尿病、高血脂、高血压及肥胖症疾病的人食用。

CN 101779720 A

1. 一种黑五谷麦芽糖醇杂粮糕点，其特征是采用以下重量百分比原料组成：小麦粉 10-30％，鸡蛋 10-35％，苦荞粉 8-26％，黑米粉 5-15％，黑麦粉 5-15％，黑豆粉 3-8％，黑芝麻粉 3-8％，麦芽糖醇 10-35％，谷朊粉 1-10％，棕油 1-10％，淀粉 1-5％，碳酸钙 1-5％，小苏打 0.01-0.08％，泡打粉 0.01-0.08％，蜂蜜 0.01-0.08％，桂花 0.01-0.08％，桔饼 0.01-0.08％，桃仁 0.01-0.08％，瓜仁 0.01-0.08％，元肉 0.01-0.08％。

2. 如权利要求 1 所述的黑五谷麦芽糖醇杂粮糕点，其特征是采用以下重量百分比原料组成：小麦粉 12-25％，鸡蛋 12-27％，苦荞粉 10-20％，黑米粉 8-12％，黑麦粉 8-12％，黑豆粉 4-7％，黑芝麻粉 4-7％，麦芽糖醇 12-27％，谷朊粉 2-8％，棕油 2-8％，淀粉 2-4％，碳酸钙 2-4％，小苏打 0.02-0.06％，泡打粉 0.02-0.06％，蜂蜜 0.02-0.06％，桂花 0.02-0.06％，桔饼 0.02-0.06％，桃仁 0.02-0.06％，瓜仁 0.02-0.06％，元肉 0.02-0.06％。

3. 如权利要求 1 所述的黑五谷麦芽糖醇杂粮糕点，其特征是采用以下重量百分比原料组成：小麦粉 10％，鸡蛋 10％，苦荞粉 8％，黑米粉 5％，黑麦粉 5％，黑豆粉 3％，黑芝麻粉 3％，麦芽糖醇 10％，谷朊粉 1％，棕油 1％，淀粉 1％，碳酸钙 1％，小苏打 0.01％，泡打粉 0.01％，蜂蜜 0.01％，桂花 0.01％，桔饼 0.01％，桃仁 0.01％，瓜仁 0.01％，元肉 0.01％。

4. 如权利要求 1 所述的黑五谷麦芽糖醇杂粮糕点，其特征是采用以下重量百分比原料组成：小麦粉 30％，鸡蛋 35％，苦荞粉 26％，黑米粉 15％，黑麦粉 15％，黑豆粉 8％，黑芝麻粉 8％，麦芽糖醇 35％，谷朊粉 10％，棕油 10％，淀粉 5％，碳酸钙 5％，小苏打 0.08％，泡打粉 0.08％，蜂蜜 0.08％，桂花 0.08％，桔饼 0.08％，桃仁 0.08％，瓜仁 0.08％，元肉 0.08％。

5. 如权利要求 1 所述的黑五谷麦芽糖醇杂粮糕点，其特征是采用以下重量百分比原料组成：小麦粉 12％，鸡蛋 12％，苦荞粉 10％，黑米粉 8％，黑麦粉 8％，黑豆粉 4％，黑芝麻粉 4％，麦芽糖醇 12％，谷朊粉 2％，棕油 2％，淀粉 2％，碳酸钙 2％，小苏打 0.02％，泡打粉 0.02％，蜂蜜 0.02％，桂花 0.02％，桔饼 0.02％，桃仁 0.02％，瓜仁 0.02％，元肉 0.02％。

6. 如权利要求 1 所述的黑五谷麦芽糖醇杂粮糕点，其特征是采用以下重量百分比原料组成：小麦粉 25％，鸡蛋 27％，苦荞粉 20％，黑米粉 12％，黑麦粉 12％，黑豆粉 7％，黑芝麻粉 7％，麦芽糖醇 27％，谷朊粉 8％，棕油 8％，淀粉 4％，碳酸钙 4％，小苏打 0.06％，泡打粉 0.06％，蜂蜜 0.06％，桂花 0.06％，桔饼 0.06％，桃仁 0.06％，瓜仁 0.06％，元肉 0.06％。

7. 如权利要求 1 所述的黑五谷麦芽糖醇杂粮糕点，其特征是采用以下重量百分比原料组成：小麦粉 18％，鸡蛋 19％，苦荞粉 15％，黑米粉 10％，黑麦粉 10％，黑豆粉 5％，黑芝麻粉 5％，麦芽糖醇 19％，谷朊粉 5％，棕油 5％，淀粉 3％，碳酸钙 3％，小苏打 0.04％，泡打粉 0.04％，蜂蜜 0.04％，桂花 0.04％，桔饼 0.04％，桃仁 0.04％，瓜仁 0.04％，元肉 0.04％。

8. 如权利要求 1 至 7 所述的任一黑五谷麦芽糖醇杂粮糕点，其特征是采用以下工艺制作流程：①调粉，②制坯，③油炸，④熬浆，⑤挂浆，⑥成型，⑦分割成型，冷却包装。

黑五谷麦芽糖醇杂粮糕点

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域，涉及一种黑五谷麦芽糖醇杂粮糕点，主要是利用苦荞、黑米、黑麦、黑豆、黑芝麻等黑色产品作原料制作各类糕点。

背景技术

[0002] 糕点是人们喜爱的一种食品之一，传统的糕点主要以小麦面粉为主料，以鸡蛋，食糖，食用油等作为辅料，经过烘焙烤制等方法制作成各种各式的糕点，供人们使用。

[0003] 随着人们生活水平的不断提高，人们对食品营养保健成分的要求也越来越高。传统的糕点由于原料单，存在着营养成分少、保健性能差的缺陷，人们渴求一种既有营养又能保健的糕点来满足人们的日常生活需要。

发明内容

[0004] 发明人在长期的日常生活实践中，经过调查，发现人们对营养成分全面、具有保健作用的糕点存在着需求，目前还未见有关本发明的报道，经过反复研究，目的在于提供一种营养比较丰富，具保健性的黑五谷麦芽糖醇杂粮糕点。

[0005] 为实现上述目的，本发明所采取的技术方案是该黑五谷麦芽糖醇杂粮糕点采用以下重量百分比原料组成：

[0006] 小麦粉 10-30％，鸡蛋 10-35％，苦荞粉 8-26％，黑米粉 5-15％，黑麦粉 5-15％，黑豆粉 3-8％，黑芝麻粉 3-8％，麦芽糖醇 10-35％，谷朊粉 1-10％，棕油 1-10％，淀粉 1-5％，碳酸钙 1-5％，小苏打 0.01-0.08％，泡打粉 0.01-0.08％，蜂蜜 0.01-0.08％，桂花 0.01-0.08％，桔饼 0.01-0.08％，桃仁 0.01-0.08％，瓜仁 0.01-0.08％，元肉 0.01-0.08％。

[0007] 在上述配方中，以小麦粉、鸡蛋、苦荞粉、黑米粉、黑麦粉、黑豆粉、黑芝麻粉、麦芽糖醇、谷朊粉、棕油为主料，以淀粉、碳酸钙、小苏打、泡打粉、蜂蜜、桂花、桔饼、桃仁、瓜仁、元肉为辅料按照一定的工艺流程加工而成。

[0008] 本发明采用上述诸原料，是因为：

[0009] 小麦，味甘，性凉。富含淀粉、蛋白质、脂肪、矿物质、钙、铁、硫胺素、核黄素、烟酸及维生素 A 等，小麦是我们日常生活中的主要粮食之一；

[0010] 鸡蛋，是人类最好的营养来源之一，鸡蛋中含有大量的维生素和矿物质及有高生物价值的蛋白质。对人而言，鸡蛋的蛋白质品质最佳，仅次于母乳。一个鸡蛋所含的热量，相当于半个苹果或半杯牛奶的热量，但是它还拥有 8％的磷、4％的锌、4％的铁、12.6％的蛋白质、6％的维生素 D、3％的维生素 E、6％的维生素 A、2％的维生素 B、5％的维生素 B_2、4％的维生素 B_6。这些营养都是人体必不可少的，它们起着极其重要的作用；

[0011] 苦荞，出产于高寒山区，被誉为“五谷之王”，三降（降血压，降血糖，降血脂）食品，是国际粮农组织公认的优秀粮药兼用粮种，是我国药食同源文化的典型体现。其每克芦丁含量大于 7 毫克，每克硒含量大于 0.22 微克，蛋白质含量达 7.38％，膳食纤维含量大于 6.68％，是一种低糖、低热量的健康食品；

[0012] 黑米，富含粗蛋白质、粗脂肪、碳水化合物、粗灰分，所含锰、锌、铜等无机盐比大米高1～3倍，更含大米所缺乏的维生素C、叶绿素、花青素、胡萝卜素和强心甙等特殊成分，现代医学证明，黑米具有滋阴补肾、健脾暖肝、补益脾胃、益气活血等疗效；

[0013] 黑麦，含有较丰富的微量元素，如铁、锰、锌、铜、硫胺素、核黄素，含大量人体不能合成的氨基酸，赖氨酸是小麦的1.5倍，组氨酸是小麦的1.79倍，具有预防癌症、延缓衰老、降压降脂、预防糖尿病、促进发育、护齿壮骨作用；

[0014] 黑豆，性味甘、平、无毒，富含蛋白质、脂肪、膳食纤维、碳水化合物，含钙、镁、钾、磷等矿物质，含有人体所必需的维生素B_1、B_2、C及微量元素铁、锰、锌、铜、鉬、硒等，具有活血、利水、祛风、清热解毒、滋养健血、补虚乌发的功能；

[0015] 黑芝麻，含有大量的脂肪和蛋白质，含有糖类、维生素A、维生素E、卵磷脂、钙、铁、铬等营养成分，具有补肝肾、润五脏、益气力、长肌肉、填脑髓的作用；

[0016] 麦芽糖醇，是一种低热量的甜味剂，麦芽糖醇在体内几乎不分解，所以可用做糖尿病人、肥胖病人的食品原料，适用于制作各种低热量、低脂肪食品；

[0017] 谷朊粉，又称为活性面筋粉，是从小麦面粉中提取出米的天然蛋白质，由多种氨基酸组成，是营养丰富的植物蛋白质资源，具有粘性、弹性、延伸性、薄膜成型和吸脂性。

[0018] 棕油，是一种植物油，是续大豆油之后的第二大食用油；

[0019] 淀粉，是食物的重要组成部分；

[0020] 碳酸钙，可作补钙剂，是含钙量最高的一种，吸收率可达39%，可溶于胃酸，已成为剂型最多、应用最多的补钙剂；

[0021] 小苏打，作为食品制作过程中的膨松剂；

[0022] 泡打粉，是一种复合疏松剂，主要用作面制食品的快速疏松，也是一种快速发酵剂，主要用于粮食制品的快速发酵；

[0023] 蜂蜜，味甘，性平，为良好的营养剂，具有补中缓急，润肺止咳，润肠燥，解毒之功效；

[0024] 桂花，味辛、微苦，性平，具有化痰止咳，活血，止痛之功效；

[0025] 桔饼，香甜适口，润软化渣，原果风味突出；

[0026] 桃仁，苦、甘，平。归心、肝、大肠经，具有活血祛瘀，润肠通便，止咳平喘之功效；

[0027] 瓜仁，可食用的瓜子的仁，瓜仁具有营养作用；

[0028] 元肉，性温味甘，益心脾，补气血，具有良好的滋养补益作用。可用于心脾虚损、气血不足所致的失眠、健忘、惊悸、眩晕等症。

[0029] 经过优选，本发明采用以下重量百分比原料组成：

[0030] 小麦粉12-25%，鸡蛋12-27%，苦荞粉10-20%，黑米粉8-12%，黑麦粉8-12%，黑豆粉4-7%，黑芝麻粉4-7%，麦芽糖醇12-27%，谷朊粉2-8%，棕油2-8%，淀粉2-4%，碳酸钙2-4%，小苏打0.02-0.06%，泡打粉0.02-0.06%，蜂蜜0.02-0.06%，桂花0.02-0.06%，桔饼0.02-0.06%，桃仁0.02-0.06%，瓜仁0.02-0.06%，元肉0.02-0.06%。

[0031] 本发明所述配方可应用于制作各类糕点，如沙琪玛、月饼、饼干、蛋糕、面包等各种糕点。

[0032] 本发明的工艺制作流程是：

[0033] ①调粉：将鸡蛋去皮并和辅料一同加入到搅拌机内搅拌均匀，再放入主料进行搅

拌，制成面团，分成数片；

[0034] ②制坯：将面团放于压条机上制出细面条状，厚度约 0.1 厘米；

[0035] ③油炸：将已制好的生坯放入 170° 的油炸锅中炸 2 分钟成黑灰色或金黄色，熟透出锅；

[0036] ④熬浆：将麦芽糖醇放入烧开的开水锅内熬成能拉丝时加入桂花酱，拌均即可挂浆；

[0037] ⑤挂浆：将炸好的半成品轻放入挂浆锅中，泼入糖浆拌匀，粘满浆倒出备用；

[0038] ⑥成型：将挂浆后的半成品放入自动成型机滚压造型为片，冷却；

[0039] ⑦分割成型，冷却包装。

[0040] 本发明采用上述原料配方配比所加工制作出的糕点，口感好，甜度较低，便于长期保存，由于采用黑五谷原料作为主料，所制作出的糕点比传统的糕点相比较，不但香酥细软，而且呈现出黑五谷天然的色泽和独特清香的口感，营养更丰富，并具有保健和预防各种疾病的作用。本发明产品是老少皆宜理想的休闲健康食品，特别适合于患心血管疾病、糖尿病、高血脂、高血压及肥胖症疾病的人食用，深受广大消费者的喜爱。

具体实施方式

[0041] 本发明黑五谷麦芽糖醇杂粮糕点采用以下重量百分比原料组成：

[0042] 小麦粉 10-30％，鸡蛋 10-35％，苦荞粉 8-26％，黑米粉 5-15％，黑麦粉 5-15％，黑豆粉 3-8％，黑芝麻粉 3-8％，麦芽糖醇 10-35％，谷朊粉 1-10％，棕油 1-10％，淀粉 1-5％，碳酸钙 1-5％，小苏打 0.01-0.08％，泡打粉 0.01-0.08％，蜂蜜 0.01-0.08％，桂花 0.01-0.08％，桔饼 0.01-0.08％，桃仁 0.01-0.08％，瓜仁 0.01-0.08％，元肉 0.01-0.08％。

[0043] 本发明黑五谷麦芽糖醇杂粮糕点采用以下重量百分比原料组成：

[0044] 小麦粉 12-25％，鸡蛋 12-27％，苦荞粉 10-20％，黑米粉 812％，黑麦粉 8-12％，黑豆粉 4-7％，黑芝麻粉 4-7％，麦芽糖醇 12-27％，谷朊粉 2-8％，棕油 2-8％，淀粉 2-4％，碳酸钙 2-4％，小苏打 0.02-0.06％，泡打粉 0.02-0.06％，蜂蜜 0.02-0.06％，桂花 0.02-0.06％，桔饼 0.02-0.06％，桃仁 0.02-0.06％，瓜仁 0.02-0.06％，元肉 0.02-0.06％。

[0045] 本发明黑五谷麦芽糖醇杂粮糕点实施例 1，采用以下重量百分比原料组成：

[0046] 小麦粉 10％，鸡蛋 10％，苦荞粉 8％，黑米粉 5％，黑麦粉 5％，黑豆粉 3％，黑芝麻粉 3％，麦芽糖醇 10％，谷朊粉 1％，棕油 1％，淀粉 1％，碳酸钙 1％，小苏打 0.01％，泡打粉 0.01％，蜂蜜 0.01％，桂花 0.01％，桔饼 0.01％，桃仁 0.01％，瓜仁 0.01％，元肉 0.01％。

[0047] 本发明黑五谷麦芽糖醇杂粮糕点实施例 2，采用以下重量百分比原料组成：

[0048] 小麦粉 30％，鸡蛋 35％，苦荞粉 26％，黑米粉 15％，黑麦粉 15％，黑豆粉 8％，黑芝麻粉 8％，麦芽糖醇 35％，谷朊粉 10％，棕油 10％，淀粉 5％，碳酸钙 5％，小苏打 0.08％，泡打粉 0.08％，蜂蜜 0.08％，桂花 0.08％，桔饼 0.08％，桃仁 0.08％，瓜仁 0.08％，元肉 0.08％。

[0049] 本发明黑五谷麦芽糖醇杂粮糕点实施例 3，采用以下重量百分比原料组成：

[0050] 小麦粉 12％，鸡蛋 12％，苦荞粉 10％，黑米粉 8％，黑麦粉 8％，黑豆粉 4％，黑芝麻粉 4％，麦芽糖醇 12％，谷朊粉 2％，棕油 2％，淀粉 2％，碳酸钙 2％，小苏打 0.02％，泡打粉 0.02％，蜂蜜 0.02％，桂花 0.02％，桔饼 0.02％，桃仁 0.02％，瓜仁 0.02％，元肉 0.02％。

[0051] 本发明黑五谷麦芽糖醇杂粮糕点实施例 4，采用以下重量百分比原料组成：

[0052] 小麦粉 25%，鸡蛋 27%，苦荞粉 20%，黑米粉 12%，黑麦粉 12%，黑豆粉 7%，黑芝麻粉 7%，麦芽糖醇 27%，谷朊粉 8%，棕油 8%，淀粉 4%，碳酸钙 4%，小苏打 0.06%，泡打粉 0.06%，蜂蜜 0.06%，桂花 0.06%，桔饼 0.06%，桃仁 0.06%，瓜仁 0.06%，元肉 0.06%。

[0053] 本发明黑五谷麦芽糖醇杂粮糕点实施例 5，采用以下重量百分比原料组成：小麦粉 18%，鸡蛋 19%，苦荞粉 15%，黑米粉 10%，黑麦粉 10%，黑豆粉 5%，黑芝麻粉 5%，麦芽糖醇 19%，谷朊粉 5%，棕油 5%，淀粉 3%，碳酸钙 3%，小苏打 0.04%，泡打粉 0.04%，蜂蜜 0.04%，桂花 0.04%，桔饼 0.04%，桃仁 0.04%，瓜仁 0.04%，元肉 0.04%。