



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103494104 B

(45) 授权公告日 2015. 09. 30

(21) 申请号 201310448072. 8

审查员 赵文娟

(22) 申请日 2013. 09. 27

(73) 专利权人 合肥珠光粮油贸易有限公司

地址 231200 安徽省合肥市肥西县高店乡高店街道

(72) 发明人 朱家义

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理有限公司 34112

代理人 方峥

(51) Int. Cl.

A23L 1/168(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

(56) 对比文件

CN 101711556 A, 2010. 05. 26, 权利要求 1-5.

CN 101558904 A, 2009. 10. 21, 权利要求 1-2.

CN 101366475 A, 2009. 02. 18, 权利要求 1-7.

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种营养保健米及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种营养保健米及其制备方法,是由原料玉米、糙米、魔芋精粉、全麦粉、黑木耳、虾皮、海带、西红柿、灵芝、人参、菊花、玉竹、葡萄酒、中药添加剂、水组成。本发明有益效果为:这种营养保健米将玉米、糙米、魔芋精粉等粗粮营养成分和保健成分叠加复合在一起,且添加有灵芝和人参,使营养和保健作用效果更好。

1. 一种营养保健米,其特征在于:是由原料玉米、糙米、魔芋精粉、全麦粉、黑木耳、虾皮、海带、西红柿、灵芝、人参、菊花、玉竹、中药添加剂、水组成;按重量份制成为:玉米 400-420、魔芋精粉 10-12、全麦粉 55-60、糙米 20-24、黑木耳 4-5、虾皮 3-4、海带 6-7、西红柿 1-2、灵芝 1-2、人参 1-2、菊花 2-3、玉竹 1-2、葡萄酒 2-3、中药添加剂 4-5、水适量;

所述的中药添加剂由下列重量份的原料制成:玉米粉 30-40、苹果 100-120、芝麻油 3-4、红辣椒 3-4、地黄叶 10-12、大麦苗粉 1-2、当归 3-4、桑叶 1-2、二色补血草 4-5、峨参叶 2-3、黑皮根 3-4、山楂 12-14、绞股蓝 5-6、香菇 12-14、葡萄酒 5-6、糙米汤 10-12、蜂蜜冻干粉 3-4、薏仁油 1-2;制备方法是将苹果洗净去皮、去核,取果肉,与红辣椒混合打浆,过滤得浆液;将地黄叶、当归、桑叶、二色补血草、峨参叶、黑皮根、山楂、绞股蓝、香菇加适量水煎煮,过滤得煎煮液;将玉米粉、所述的浆液、煎煮液、及其它剩余成分合并混合,小火煮沸、搅拌 30-40 分钟,冷却、喷雾干燥得粉末,即得;

所述的营养保健米的制备方法,包括如下步骤:

- 1) 将中药材包在袋子中,加水与玉米一起煮 1-2 小时,将玉米捞出,烘干,研磨成粉;
- 2) 将糙米炒熟后,喷洒葡萄酒后烘干处理;
- 3) 将木耳和海带洗净、烘干后用超微粉碎,虾皮焙烤至焦黄,粉碎;
- 4) 将西红柿打成浆;

5) 将上述原料与魔芋精粉、全麦粉及其它剩余成分混合均匀,加水拌成面团,送入螺杆制粒机中糊化、制粒,烘干、筛分。

## 一种营养保健米及其制备方法

### 发明领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域,更确切地说是涉及一种营养保健米及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 由于精米外观光亮,口感好,一直被人们所接受,但是其稻谷在由糙米被加工成精米时,米中绝大部分的营养价值均被机器加工时洗去了,随着人们生活水平的不断提高,人们对食品营养价值的要求也越来越高。虽然粗粮营养丰富,但口感不好。

### 发明内容

[0003] 本发明的技术方案为:营养保健米原料重量配比为:是由原料玉米、糙米、魔芋精粉、全麦粉、黑木耳、虾皮、海带、西红柿、灵芝、人参、菊花、玉竹、葡萄酒、中药添加剂、水组成,按重量份组成为:玉米 400-420、糙米 20-24、魔芋精粉 10-12、全麦粉 55-60、黑木耳 4-5、虾皮 3-4、海带 6-7、西红柿 1-2、灵芝 1-2、人参 1-2、菊花 2-3、玉竹 1-2、葡萄酒 2-3、中药添加剂 4-5、水适量。

[0004] 所述的中药添加剂由下列重量份的原料制成:玉米粉 30-40、苹果 100-120、芝麻油 3-4、红辣椒 3-4、地黄叶 10-12、大麦苗粉 1-2、当归 3-4、桑叶 1-2、二色补血草 4-5、峨参叶 2-3、黑皮根 3-4、山楂 12-14、绞股蓝 5-6、香菇 12-14、葡萄酒 5-6、糙米汤 10-12、蜂蜜冻干粉 3-4、薏仁油 1-2;制备方法是:将苹果洗净去皮、去核,取果肉,与红辣椒混合打浆,过滤得浆液;将地黄叶、当归、桑叶、二色补血草、峨参叶、黑皮根、山楂、绞股蓝、香菇加适量水煎煮,过滤得煎煮液;将玉米粉、所述的浆液、煎煮液、及其它剩余成分合并混合,小火煮沸、搅拌 30-40 分钟,冷却、喷雾干燥得粉末,即得。

[0005] 本发明的营养保健米制备过程按以下步骤进行:

[0006] 1) 将中药材包在袋子中,加水与玉米一起煮 1-2 小时,将玉米捞出,烘干,研磨成粉;

[0007] 2) 将糙米炒熟后,喷洒葡萄酒后烘干处理;

[0008] 3) 木耳和海带洗净、烘干后用超微粉碎,虾皮焙烤至焦黄,粉碎;

[0009] 4) 西红柿打成浆;

[0010] 5) 将上述原料与魔芋精粉、全麦粉及其它剩余成分混合均匀,加水拌成面团,送入螺杆制粒机中糊化、制粒,烘干、筛分。

[0011] 本发明的有益效果:这种复合保健营养米将玉米、糙米、魔芋精粉等粗粮营养成分和保健成分叠加复合在一起,且添加有灵芝和人参,使营养和保健作用效果更好。

### 具体实施方式

[0012] 选取原料(重量份:千克)

[0013] 玉米 400、糙米 24、魔芋精粉 10、全麦粉 55、黑木耳 4、虾皮 4、海带 6、西红柿 2、灵芝 1、人参 1、菊花 2、玉竹 1、葡萄酒 3、中药添加剂 5、水适量。

[0014] 所述的中药添加剂由下列重量份(重量份:千克)的原料制成:玉米粉 30、苹果 100、芝麻油 4、红辣椒 4、地黄叶 10、大麦苗粉 2、当归 4、桑叶 1、二色补血草 4、峨参叶 2、黑皮根 4、山楂 12、绞股蓝 6、香菇 12、葡萄酒 5、糙米汤 10-12、蜂蜜冻干粉 3-4、薏仁油 1-2;制备方法是将苹果洗净去皮、去核,取果肉,与红辣椒混合打浆,过滤得浆液;将地黄叶、当归、桑叶、二色补血草、峨参叶、黑皮根、山楂、绞股蓝、香菇加适量水煎煮,过滤得煎煮液;将玉米粉、所述的浆液、煎煮液、及其它剩余成分合并混合,小火煮沸、搅拌 30-40 分钟,冷却、喷雾干燥得粉末,即得。

[0015] 保健米的制备方法,包括如下步骤:

[0016] 1) 将中药材包在袋子中,加水与玉米一起煮 1-2 小时,将玉米捞出,烘干,研磨成粉;

[0017] 2) 将糙米炒熟后,喷洒葡萄酒后烘干处理;

[0018] 3) 木耳和海带洗净、烘干后用超微粉碎,虾皮焙烤至焦黄,粉碎;

[0019] 4) 西红柿打成浆;

[0020] 5) 将上述原料与魔芋精粉、全麦粉及其它剩余成分混合均匀,加水拌成面团,送入螺杆制粒机中糊化、制粒,烘干、筛分。