



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103564008 A

(43) 申请公布日 2014. 02. 12

(21) 申请号 201310540501. 4

(22) 申请日 2013. 11. 05

(71) 申请人 哈尔滨艾博雅食品科技开发有限公司

地址 150001 黑龙江省哈尔滨市南岗区红旗示范新区 43 栋 1602 室

(72) 发明人 赵依娜

(51) Int. Cl.

A21D 10/00 (2006. 01)

A21D 2/36 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

山楂曲奇饼干预拌粉

(57) 摘要

本发明的一种山楂曲奇饼干预拌粉,其重量份组成如下:白砂糖 25~30,燕麦粉 20~25,植脂末 15~20,天然奶油粉 10~15,山楂粉 3~5,全蛋粉 3~5,食用盐 0.3~0.5,蔗糖酯 0.1~0.2。其配方中添加了富含膳食纤维的燕麦粉和山楂,在保持曲奇饼干的膨松、酥脆性的前提下,有效增加了产品中的膳食纤维的含量。膳食纤维具有很强的吸油性及持油性,有效减少人体对曲奇饼干中脂肪的吸收,降低了食用曲奇饼干给身体带来的不利影响,开发富含膳食纤维的曲奇饼干具有健康的意义。

1. 一种山楂曲奇饼干预拌粉,其重量份组成如下:白砂糖 25 ~ 30,燕麦粉 20 ~ 25,植脂末 15 ~ 20,天然奶油粉 10 ~ 15,山楂粉 3 ~ 5,全蛋粉 3 ~ 5,食用盐 0.3 ~ 0.5,蔗糖酯 0.1 ~ 0.2。

## 山楂曲奇饼干预拌粉

### 技术领域

[0001] 本发明属于食品加工领域,涉及一种饼干,尤其涉及一种山楂曲奇饼干预拌粉。

### 背景技术

[0002] 曲奇饼干的名称来源于英语 COOKIE,其是一类以奶油、蔗糖、鸡蛋、面粉等为主要原料,经烘烤制成的酥脆食品。其口味繁多,含热量较高,原本是一种深受人们喜爱的焙烤食品,但随着人们健康意识的增强,消费者已认识到现在的许多“文明病”都与高糖、高油脂的饮食习惯有关,因此不再愿意购买传统的曲奇饼干。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种山楂曲奇饼干预拌粉,其配方中添加了富含膳食纤维的燕麦粉和山楂,在保持曲奇饼干的膨松、酥脆性的前提下,有效增加了产品中的膳食纤维。由于膳食纤维具有很强的吸油性及持油性,可促进体内脂肪、类固醇及氮的排泄,有效降低人体对曲奇饼干中脂肪的吸收,从而减少食用曲奇饼干给人体带来的不利影响,因此,开发富有膳食纤维的曲奇饼干具有积极的意义。同时,由于目前人们每天所摄入食物的加工精度越来越高,导致膳食纤维的摄入量却日渐减少,在主食之外多补充膳食纤维也是一种良好的选择。

[0004] 一种山楂曲奇饼干预拌粉,其重量份组成如下:白砂糖 25 ~ 30,燕麦粉 20 ~ 25,植脂末 15 ~ 20,天然奶油粉 10 ~ 15,山楂粉 3 ~ 5,全蛋粉 3 ~ 5,食用盐 0.3 ~ 0.5,蔗糖酯 0.1 ~ 0.2。

[0005] 所述的燕麦粉是燕麦片经粉碎、过 100 目筛制得的燕麦粉;

所述的白砂糖为经粉碎、过 80 目筛的白砂糖;

燕麦经过精细加工制成燕麦片,使其食用更加方便,口感也得到改善,是深受欢迎的健康食品。由燕麦片粉碎制成的燕麦粉含有丰富的膳食纤维,而膳食纤维可以促使胆固醇排泄,降低人体内的甘油三酯水平;还有润肠通便的作用,对于习惯性便秘患者有很好的帮助;燕麦片属低热食品,食后易引起饱腹感,长期食用具有减肥功效。此外,燕麦中含有丰富的维生素 B1、B2、E、叶酸等,可以改善血液循环、缓解生活工作带来的压力;含有的钙、磷、铁、锰等矿物质也有预防骨质疏松促的功效。天然奶油粉,是选用优质天然奶油为原料,经过乳化包埋后,喷雾干燥而成。

[0006] 山楂粉是山楂干经粉碎、过 80 目筛制得的。山楂粉的膳食纤维含量高达 50%,另外还含多种维生素、山楂酸、酒石酸、柠檬酸、苹果酸等,还含有黄酮类、内酯、糖类、蛋白质、脂肪和钙、磷、铁等矿物质,所含的解脂酶能促进脂肪类食物的消化。促进胃液分泌和增加胃内酶素等功能。山楂中含有山萘类及黄酮类等药物成分,具有显著的扩张血管及降压作用,有增强心肌、抗心律不齐、调节血脂及胆固醇含量的功能。

[0007] 制作方法:将白砂糖、燕麦粉、植脂末、天然奶油粉、山楂粉、全蛋粉、食用盐、蔗糖酯按配方比例称量后,混合均匀即可。

[0008] 一种山楂曲奇饼干预拌粉的使用方法：

(1) 烤箱预热：先将烤箱加热到 180℃ 左右，预热 10 分钟；

(2) 面糊制作：按山楂曲奇饼干预拌粉：水 = 7:3 的重量份比例，先将定量的 35-40℃ 的温水倒入搅拌容器中，加入称量好的山楂曲奇饼干预拌粉，先低速搅拌 1 分钟，再中速搅拌 3-5 分钟，成为均匀的面糊。

[0009] (3) 成型烘烤：将面糊装入裱花袋，在烤盘上挤出成型，可饰以各种果干、坚果仁等。以 180℃ ± 5℃ 烘烤至熟。

[0010] 四、具体实施例

实施例 1

原料配比(重量份)

白砂糖 25, 燕麦粉 20, 植脂末 15, 天然奶油粉 10, 山楂粉 3, 全蛋粉 3, 食用盐 0.3, 蔗糖酯 0.1。

[0011] 制作方法：将白砂糖、燕麦粉、植脂末、天然奶油粉、山楂粉、全蛋粉、食用盐、蔗糖酯按配方比例称量后，混合均匀即可。

[0012] 实施例 2

原料配比(重量份)

白砂糖 30, 燕麦粉 25, 植脂末 20, 天然奶油粉 15, 山楂粉 5, 全蛋粉 5, 食用盐 0.5, 蔗糖酯 0.2。

[0013] 制作方法：同实施例 1。

[0014] 实施例 3

原料配比(重量份)

白砂糖 28, 燕麦粉 22, 植脂末 18, 天然奶油粉 12, 山楂粉 4, 全蛋粉 4, 食用盐 0.4, 蔗糖酯 0.1。

[0015] 制作方法：同实施例 1。

[0016] 以上详细说明了本发明的实施方式，但这只是为了便于理解而举的实例，不应被视为是对本发明范围的限制。同样，任何所属领域的技术人员均可根据本发明的技术方案及其较佳实施例的描述，做出各种可能的等同改变或替换。