



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104000096 A

(43) 申请公布日 2014. 08. 27

---

(21) 申请号 201410218273. 3

(22) 申请日 2014. 05. 22

(71) 申请人 禹州市思源实业有限公司

地址 461670 河南省许昌市禹州市产业集聚  
区东环路转盘南路西 01 号

(72) 发明人 董俊营 赵晓玲 王永贵

(51) Int. Cl.

A23L 1/16 (2006. 01)

A23L 1/30 (2006. 01)

---

权利要求书1页 说明书11页

(54) 发明名称

一种枸杞保健面条及其制备方法

(57) 摘要

本发明涉及一种枸杞保健面条，其特征在于：它是各组分按照以下重量配比制成：小麦粉 75-80 份、枸杞子 8-12 份、决明子 3-8 份、菊花 3-8 份、食用盐 1.5-2.5 份。本发明由小麦粉、枸杞子、决明子和菊花以及食盐按照固定配比制成保健面条，枸杞子、决明子和菊花为天然植物原材料，不添加任何添加剂，原料配比简单合理，各原料的功效相辅相成，不仅很好的保留了小麦粉、枸杞子、决明子和菊花的有效成分，而且制得的面条的营养丰富且容易消化，具有营养丰富、组分搭配合理、成本低廉、生产工艺简单、口味鲜美、爽口细滑的特点且具有提高免疫力、补虚疗损、清热明目、抗疲劳和降低血压、血脂等功效，且长期食用不会对人体其它部位造成危害，具有极强的抗病保健作用。

1. 一种枸杞保健面条,其特征在于:它是由各组分按照以下重量配比制成:小麦粉 75-80 份、枸杞子 8-12 份、决明子 3-8 份、菊花 3-8 份、食用盐 1.5-2.5 份。

2. 如权利要求 1 所述的一种枸杞保健面条,其特征在于:它是由各组分按照以下重量配比制成:小麦粉 76 份、枸杞子 10 份、决明子 7 份、菊花 6 份、食用盐 2.0 份。

3. 如权利要求 1 所述的一种枸杞保健面条,其特征在于:所述的小麦粉是特一级小麦粉。

4. 如权利要求 1 所述的一种枸杞保健面条,其特征在于:所述的决明子采用决明子粉,它是由决明子经洗净、干燥、粉碎、研磨后得到的粉状物,控制决明子粉的含水率小于 14%,决明子粉的粒径为能完全过 90 目筛且过 120 目筛时筛上存留物小于 8%。

5. 如权利要求 1 所述的一种枸杞保健面条,其特征在于:所述的菊花采用菊花粉,它是由菊花经洗净、干燥、粉碎、研磨后得到的粉状物,控制菊花粉的含水率小于 14%,菊花粉的粒径为能完全过 90 目筛且过 120 目筛时筛上存留物小于 8%。

6. 如权利要求 1 所述的一种枸杞保健面条,其特征在于:所述的枸杞子采用枸杞子浆,它是由枸杞子洗干净去核后放入打浆机,得到的枸杞子浆。

7. 一种如权利要求 1-6 任意所述的枸杞保健面条的制备方法,其特征在于:所述的制备方法包括如下步骤:

步骤 1:预处理:首先将菊花、决明子和枸杞子分别筛选清理去除杂质后进行干燥处理,然后将枸杞子洗干净去核后放入打浆机,得到枸杞子浆;

步骤 2:粉碎研磨:将步骤 1 原料处理得到的决明子和菊花分别先送入粉碎机粉碎,再送入胶体磨进行研磨后得到决明子粉和菊花粉,控制决明子粉和菊花粉的含水率小于 14%,决明子粉和菊花粉的粒径均为能完全过 90 目筛且过 120 目筛时筛上存留物小于 8%;

步骤 3:混合:首先取小麦粉、决明子粉、菊花粉、食盐和步骤 1 得到的枸杞子浆按照所述重量配比送入和面机,然后加入适量的饮用水,混合搅拌均匀后得到面团;

步骤 4:熟化:将步骤 3 混合均匀后得到的面团送入熟化机中,温度控制在 20°C -30°C,时间为 12 分钟;

步骤 5:压片:将步骤 4 熟化后的面团送入压片机中进行压片;

步骤 6:切条:将步骤 5 压好的面片放入切条机中切条;

步骤 7:烘干:将步骤 6 切好的面条放入烘干机中烘干,直到面条的含水率 ≤ 12.5%;

步骤 8:切断:将步骤 7 烘干的面条放入切断机中切断,面条的切断长度为 200mm;

步骤 9:成品:将步骤 8 切断好的面条进行包装,包装好后送去检验,检验合格后即为成品。

## 一种枸杞保健面条及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明属于营养品技术领域，具体涉及一种药膳面条，尤其涉及一种由天然植物材料和小麦粉制成的不含任何添加剂的保健面条及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 随着社会进步和经济发展，人类对自身的健康日益关注。20世纪90年代以来，全球居民的健康保健消费攀升，对营养保健品的需求十分旺盛。在按国际标准划分的15类国际化产业中，医药保健是世界贸易增长最快的五个行业之一，保健食品的销售额每年以10%以上的速度增长。保健品行业之所以蓬勃发展，主要原因是人民生活水平明显提高；其次，人民生活方式的改变，是保健品产业发展的重要契机；多层次的社会生活需要，为保健品产业发展提供了广阔空间。但是保健品市场有很多弱点：第一产品定位不清，保健品启动市场，一般要有差异化诉求，需要对消费者进行独特的利益承诺，然而目前市场上很多保健品身份不明，功能不明，以亚健康为诉求点，保健疗效范围太宽，概念模糊，没有明确的市场定位和特定的消费群体；第二、卖点分散，宣传力度弱，功效宣传含糊；人们不能够很好的选择自己需要的保健品。而且保健品是具有特定保健功能、只适宜特定人群的食品，它的营养价值不一定很高，所以人体需要的各种营养素还是要从一日三餐中获得，因此，开发一种膳食，使保健者在吃饭的同时就能达到保健的效果具有很大社会价值。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的在于克服现有技术的不足而提供一种由天然原材料和小麦粉制成的营养丰富、组分搭配合理、成本低廉、生产工艺简单、口味鲜美、爽口细滑且具有保健作用、提高免疫力、补虚疗损、清热明目、抗疲劳和降低血压、血脂等功效的保健面条。

[0004] 本发明技术方案是：一种枸杞保健面条，其特征在于：它是由各组分按照以下重量配比制成：小麦粉75-80份、枸杞子8-12份、决明子3-8份、菊花3-8份、食用盐1.5-2.5份。

[0005] 所述的一种枸杞保健面条，它是由各组分按照以下重量配比制成：小麦粉76份、枸杞子10份、决明子7份、菊花6份、食用盐2.0份。

[0006] 所述的小麦粉是特一级小麦粉。

[0007] 所述的决明子采用决明子粉，它是由决明子经洗净、干燥、粉碎、研磨后得到的粉状物，控制决明子粉的含水率小于14%，决明子粉的粒径为能完全过90目筛且过120目筛时筛上存留物小于8%。

[0008] 所述的菊花采用菊花粉，它是由菊花经洗净、干燥、粉碎、研磨后得到的粉状物，控制菊花粉的含水率小于14%，菊花粉的粒径为能完全过90目筛且过120目筛时筛上存留物小于8%。

[0009] 所述的枸杞子采用枸杞子浆，它是由枸杞子洗干净去核后放入打浆机，得到的枸杞子浆。

[0010] 所述的枸杞保健面条的制备方法,包括如下步骤:

步骤1:预处理:首先将菊花、决明子和枸杞子分别筛选清理去除杂质后进行干燥处理,然后将枸杞子洗干净去核后放入打浆机,得到枸杞子浆;

步骤2:粉碎研磨:将步骤1原料处理得到的决明子和菊花分别先送入粉碎机粉碎,再送入胶体磨进行研磨后得到决明子粉和菊花粉,控制决明子粉和菊花粉的含水率小于14%,决明子粉和菊花粉的粒径均为能完全过90目筛且过120目筛时筛上存留物小于8%;

步骤3:混合:首先取小麦粉、决明子粉、菊花粉、食盐和步骤1得到的枸杞子浆按照所述重量配比送入和面机,然后加入适量的饮用水,混合搅拌均匀后得到面团。

[0011] 步骤4:熟化:将步骤3混合均匀后得到的面团送入熟化机中,温度控制在20°C~30°C,时间为12分钟;

步骤5:压片:将步骤4熟化后的面团送入压片机中进行压片;

步骤6:切条:将步骤5压好的面片放入切条机中切条;

步骤7:烘干:将步骤6切好的面条放入烘干机中烘干,直到面条的含水率≤12.5%;

步骤8:切断:将步骤7烘干的面条放入切断机中切断,面条的切断长度为200mm;

步骤9:成品:将步骤8切断好的面条进行包装,包装好后送去检验,检验合格后即为成品。

[0012] 本发明具有以下优点:本发明由小麦粉、枸杞子、决明子和菊花以及食盐按照固定配比制成保健面条,小麦粉、枸杞子、决明子和菊花为天然植物原材料,不添加任何添加剂,其中小麦粉富含蛋白质、碳水化合物、维生素和钙、铁、磷、钾、镁等矿物质,有养心益肺、健脾厚肠、除热止渴。枸杞子富含枸杞蛋白多糖、维生素C、磷、铁等多种营养成分,能补虚生精,用来入药或泡茶、泡酒、炖汤,如能经常饮用,便可强身健体,枸杞子还是名贵的药材和滋补品,能够养肝明目安神,令人长寿延缓衰老和抗疲劳;增加抗体形成细胞的数量,提高抗体效果,另外枸杞子还有保肝、抗肝损伤、降血糖、降血压、抗疲劳等作用。决明子含有多种维生素和丰富的氨基酸、脂肪、碳水化合物等,其保健功能日益受到人们的重视,决明子具有清肝火、祛风湿、益肾明目等功能,而且决明子富含维生素A及锌,可防治夜盲症以及避免小儿缺锌,临床实验证明,喝决明子茶可以清肝明目、防止视力模糊、降血压、降血脂、减少胆固醇等,对于防治冠心病、高血压都有不错的疗效;此外,决明子茶润肠通便的功能也能解决现代人肠胃及便秘的问题,可以治疗大便燥结,帮助顺利排便。菊花有疏散风热、平肝明目、清热解毒、治肺燥咳嗽的功效,另外《本草经疏》对菊花的药理描述非常全面即:“菊花专制风木,故为去风之要药。苦可泄热,甘能益血,甘可解毒,平则兼辛,故亦散结,苦入心、小肠,甘入脾、胃,平辛走肝、胆,兼入肺与大肠。其主风头眩、肿痛、目欲脱、泪出、皮肤死肌、恶风、湿痹者,诸风掉眩,皆属肝木,风药先入肝,肝开窍于目,风为阳邪,势必走上,血虚则热,热则生风,风火相搏故也。腰痛去来陶陶者,乃血虚气滞之候,苦以泄滞结,甘以益血脉,辛平以散虚热也。其除胸中烦热者,心主血,虚则病烦,阴虚则热收于内,故热在胸中,血益则阴生,阴生则烦止,苦辛能泄热,故烦热并解。安肠胃,利五脉,调四肢,利血气者,即除热,祛风,益血,入心,入脾,入肝之验也。生捣最治疗疮,血线疗尤为要药,疗者风火之毒也。”本发明将小麦粉、枸杞子、决明子和菊花一起制作成面条,这样不仅增加了面条的营养,而且人们在食用后起到了药膳的效果,进而达到了保健的目的;另外,本发明的原料配比简单合理,各原料的功效相辅相成,不仅很好的保留了小麦粉、枸杞子、决明子和菊花的有效成

分,而且制得的面条的营养丰富且容易消化,面条的色泽和口味均有明显的提高,以面条的形式存在,食用时,将本发明放入清水中煮熟,根据个人口味加入调料,本发明中的小麦粉、枸杞子、决明子和菊花的有效成分能很好的溶解在水中,食用者在食用时,将面汤和面条一同吃下,面汤中的营养成分,配合吃下去的面条中的营养成分,能从根本上起到保健、提高免疫力的功效;还有,本发明将枸杞子、决明子、菊花和食盐结合小麦粉制备成保健面条,制作工艺简单、便于工业化生产,并且制作过程中的卫生状况容易控制,制作出的面条更容易保鲜和储藏;本发明具有营养丰富、组分搭配合理、成本低廉、生产工艺简单、口味鲜美、爽口细滑的特点且具有保健、提高免疫力、补虚疗损、清热明目、抗疲劳和降低血压、血脂等的功效,且长期食用不会对人体其它部位造成危害,具有极强的抗病保健作用。

[0013] 本发明的决明子、枸杞子和菊花的药理药性分析如下:

1) 决明子:决明子为豆科一年生草本植物决明或小决明的干燥成熟种子。

[0014] 性味与归经:甘,苦、咸、微寒;肝、大肠经。

[0015] 功能主治:清热明目,润肠通便。用于目赤涩痛,羞明多泪,头痛眩晕,目暗不明,大便秘结。归肝、肾、大肠经。有减肥之功效。治风热赤眼,青盲,雀目,高血压,肝炎,肝硬化腹水,习惯性便秘。

[0016] 2) 枸杞子:为茄科植物枸杞的干燥成熟果实

性味与归经:甘、平;肝、肾、肺经。

[0017] 功能主治:肝肾亏虚、头晕目眩、目视不清、腰膝酸软、阳痿遗精、虚劳咳嗽、消渴引饮。

[0018] 3) 菊花:为菊科植物菊的头状花序。

[0019] 性味与归经:甘、平、微寒;归肝经、肺经。

[0020] 功能主治:散风清热,平肝明目,用于风热感冒,头痛眩晕,目赤肿痛,眼目昏花。

## 具体实施方式

[0021] 下面结合实施例对本发明作进一步的说明。

[0022] 实施例 1

一种枸杞保健面条,其特征在于:它是由各组分按照以下重量配比制成:小麦粉 75 千克、枸杞子 8 千克、决明子 3 千克、菊花 3 千克、食用盐 1.5 千克。

[0023] 所述的小麦粉是特一级小麦粉。

[0024] 所述的决明子采用决明子粉,它是由决明子经洗净、干燥、粉碎、研磨后得到的粉状物,控制决明子粉的含水率小于 14%,决明子粉的粒径为能完全过 90 目筛且过 120 目筛时筛上存留物小于 8%。

[0025] 所述的菊花采用菊花粉,它是由菊花经洗净、干燥、粉碎、研磨后得到的粉状物,控制菊花粉的含水率小于 14%,菊花粉的粒径为能完全过 90 目筛且过 120 目筛时筛上存留物小于 8%。

[0026] 所述的枸杞子采用枸杞子浆,它是由枸杞子洗干净去核后放入打浆机,得到的枸杞子浆。

[0027] 所述的枸杞保健面条的制备方法,包括如下步骤:

步骤 1:步骤 1:预处理:首先将菊花、决明子和枸杞子分别筛选清理去除杂质后进行干

燥处理,然后将枸杞子洗干净去核后放入打浆机,得到枸杞子浆;

步骤2:粉碎研磨:将步骤1原料处理得到的决明子和菊花分别先送入粉碎机粉碎,再送入胶体磨进行研磨后得到决明子粉和菊花粉,控制决明子粉和菊花粉的含水率小于14%,决明子粉和菊花粉的粒径均为能完全过90目筛且过120目筛时筛上存留物小于8%;

步骤3:混合:首先取小麦粉、决明子粉、菊花粉、食盐和步骤1得到的枸杞子浆按照所述重量配比送入和面机,然后加入适量的饮用水,混合搅拌均匀后得到面团。

[0028] 步骤4:熟化:将步骤3混合均匀后得到的面团送入熟化机中,温度控制在20℃~30℃,时间为12分钟;

步骤5:压片:将步骤4熟化后的面团送入压片机中进行压片;

步骤6:切条:将步骤5压好的面片放入切条机中切条;

步骤7:烘干:将步骤6切好的面条放入烘干机中烘干,直到面条的含水率≤12.5%;

步骤8:切断:将步骤7烘干的面条放入切断机中切断,面条的切断长度为200mm;

步骤9:成品:将步骤8切断好的面条进行包装,包装好后送去检验,检验合格后即为成品。

[0029] 本发明由小麦粉、枸杞子、决明子和菊花以及食盐按照固定配比制成保健面条,小麦粉、枸杞子、决明子和菊花为天然植物原材料,不添加任何添加剂,其中小麦粉富含蛋白质、碳水化合物、维生素和钙、铁、磷、钾、镁等矿物质,有养心益肺、健脾厚肠、除热止渴。枸杞子富含枸杞蛋白多糖、维生素C、磷、铁等多种营养成分,能补虚生精,用来入药或泡茶、泡酒、炖汤,如能经常饮用,便可强身健体,枸杞子还是名贵的药材和滋补品,能够养肝明目安神,令人长寿延缓衰老和抗疲劳;增加抗体形成细胞的数量,提高抗体效果,另外枸杞子还有保肝、抗肝损伤、降血糖、降血压、抗疲劳等作用。决明子含有多种维生素和丰富的氨基酸、脂肪、碳水化合物等,其保健功能日益受到人们的重视,决明子具有清肝火、祛风湿、益肾明目等功能,而且决明子富含维生素A及锌,可防治夜盲症以及避免小儿缺锌,临床实验证明,喝决明子茶可以清肝明目、防止视力模糊、降血压、降血脂、减少胆固醇等,对于防治冠心病、高血压都有不错的疗效;此外,决明子茶润肠通便的功能也能解决现代人肠胃及便秘的问题,可以治疗大便燥结,帮助顺利排便。菊花有疏散风热、平肝明目、清热解毒、治肺燥咳嗽的功效。本发明将小麦粉、枸杞子、决明子和菊花一起制作成面条,这样不仅增加了面条的营养,而且人们在食用后起到了药膳的效果,进而达到了保健的目的;另外,本发明的原料配比简单合理,各原料的功效相辅相成,不仅很好的保留了小麦粉、枸杞子、决明子和菊花的有效成分,而且制得的面条的营养丰富且容易消化,面条的色泽和口味均有明显的提高,以面条的形式存在,食用时,将本发明放入清水中煮熟,根据个人口味加入调料,本发明中的小麦粉、枸杞子、决明子和菊花的有效成分能很好的溶解在水中,食用者在食用时,将面汤和面条一同吃下,面汤中的营养成分,配合吃下去的面条中的营养成分,能从根本上起到保健、提高免疫力的功效;还有,本发明将枸杞子、决明子和菊花结合小麦粉制备成保健面条,制作工艺简单、便于工业化生产,并且制作过程中的卫生状况容易控制,制作出的面条更容易保鲜和储藏;本发明具有营养丰富、组分搭配合理、成本低廉、生产工艺简单、口味鲜美、爽口细滑的特点且具有保健、提高免疫力、补虚疗损、清热明目、抗疲劳和降低血压、血脂等的功效,且长期食用不会对人体其它部位造成危害,具有极强的抗病保健作用。

## [0030] 实施例 2

一种枸杞保健面条，其特征在于：它是由各组分按照以下重量配比制成：小麦粉 76 千克、枸杞子 9 千克、决明子 4 千克、菊花 5 千克、食用盐 1.8 千克。

[0031] 所述的小麦粉是特一级小麦粉。

[0032] 所述的决明子采用决明子粉，它是由决明子经洗净、干燥、粉碎、研磨后得到的粉状物，控制决明子粉的含水率小于 14%，决明子粉的粒径为能完全过 90 目筛且过 120 目筛时筛上存留物小于 8%。

[0033] 所述的菊花采用菊花粉，它是由菊花经洗净、干燥、粉碎、研磨后得到的粉状物，控制菊花粉的含水率小于 14%，菊花粉的粒径为能完全过 90 目筛且过 120 目筛时筛上存留物小于 8%。

[0034] 所述的枸杞子采用枸杞子浆，它是由枸杞子洗干净去核后放入打浆机，得到的枸杞子浆。

[0035] 所述的枸杞保健面条的制备方法，包括如下步骤：

步骤 1：步骤 1：预处理：首先将菊花、决明子和枸杞子分别筛选清理去除杂质后进行干燥处理，然后将枸杞子洗干净去核后放入打浆机，得到枸杞子浆；

步骤 2：粉碎研磨：将步骤 1 原料处理得到的决明子和菊花分别先送入粉碎机粉碎，再送入胶体磨进行研磨后得到决明子粉和菊花粉，控制决明子粉和菊花粉的含水率小于 14%，决明子粉和菊花粉的粒径均为能完全过 90 目筛且过 120 目筛时筛上存留物小于 8%；

步骤 3：混合：首先取小麦粉、决明子粉、菊花粉、食盐和步骤 1 得到的枸杞子浆按照所述重量配比送入和面机，然后加入适量的饮用水，混合搅拌均匀后得到面团。

[0036] 步骤 4：熟化：将步骤 3 混合均匀后得到的面团送入熟化机中，温度控制在 20℃ -30℃，时间为 12 分钟；

步骤 5：压片：将步骤 4 熟化后的面团送入压片机中进行压片；

步骤 6：切条：将步骤 5 压好的面片放入切条机中切条；

步骤 7：烘干：将步骤 6 切好的面条放入烘干机中烘干，直到面条的含水率 ≤ 12.5%；

步骤 8：切断：将步骤 7 烘干的面条放入切断机中切断，面条的切断长度为 200mm；

步骤 9：成品：将步骤 8 切断好的面条进行包装，包装好后送去检验，检验合格后即为成品。

[0037] 本发明由小麦粉、枸杞子、决明子和菊花以及食盐按照固定配比制成保健面条，小麦粉、枸杞子、决明子和菊花为天然植物原材料，不添加任何添加剂，其中小麦粉富含蛋白质、碳水化合物、维生素和钙、铁、磷、钾、镁等矿物质，有养心益肺、健脾厚肠、除热止渴。枸杞子富含枸杞蛋白多糖、维生素 C、磷、铁等多种营养成分，能补虚生精，用来入药或泡茶、泡酒、炖汤，如能经常饮用，便可强身健体，枸杞子还是名贵的药材和滋补品，能够养肝明目安神，令人长寿延缓衰老和抗疲劳；增加抗体形成细胞的数量，提高抗体效果，另外枸杞子还有保肝、抗肝损伤、降血糖、降血压、抗疲劳等作用。决明子含有多种维生素和丰富的氨基酸、脂肪、碳水化合物等，其保健功能日益受到人们的重视，决明子具有清肝火、祛风湿、益肾明目等功能，而且决明子富含维生素 A 及锌，可防治夜盲症以及避免小儿缺锌，临床实验证明，喝决明子茶可以清肝明目、防止视力模糊、降血压、降血脂、减少胆固醇等，对于防治冠心病、高血压都有不错的疗效；此外，决明子茶润肠通便的功能也能解决现代人肠胃及

便秘的问题,可以治疗大便燥结,帮助顺利排便。菊花有疏散风热、平肝明目、清热解毒、治肺燥咳嗽的功效。本发明将小麦粉、枸杞子、决明子和菊花一起制作成面条,这样不仅增加了面条的营养,而且人们在食用后起到了药膳的效果,进而达到了保健的目的;另外,本发明的原料配比简单合理,各原料的功效相辅相成,不仅很好的保留了小麦粉、枸杞子、决明子和菊花的有效成分,而且制得的面条的营养丰富且容易消化,面条的色泽和口味均有明显的提高,以面条的形式存在,食用时,将本发明放入清水中煮熟,根据个人口味加入调料,本发明中的小麦粉、枸杞子、决明子和菊花的有效成分能很好的溶解在水中,食用者在食用时,将面汤和面条一同吃下,面汤中的营养成分,配合吃下去的面条中的营养成分,能从根本上起到保健、提高免疫力的功效;还有,本发明将枸杞子、决明子和菊花结合小麦粉制备成保健面条,制作工艺简单、便于工业化生产,并且制作过程中的卫生状况容易控制,制作出的面条更容易保鲜和储藏;本发明具有营养丰富、组分搭配合理、成本低廉、生产工艺简单、口味鲜美、爽口细滑的特点且具有保健、提高免疫力、补虚疗损、清热明目、抗疲劳和降低血压、血脂等的功效,且长期食用不会对人体其它部位造成危害,具有极强的抗病保健作用。

[0038] 实施例 3

一种枸杞保健面条,其特征在于:它是由各组分按照以下重量配比制成:小麦粉 77 千克、枸杞子 10 千克、决明子 5 千克、菊花 6 千克、食用盐 2.0 千克。

[0039] 所述的小麦粉是特一级小麦粉。

[0040] 所述的决明子采用决明子粉,它是由决明子经洗净、干燥、粉碎、研磨后得到的粉状物,控制决明子粉的含水率小于 14%,决明子粉的粒径为能完全过 90 目筛且过 120 目筛时筛上存留物小于 8%。

[0041] 所述的菊花采用菊花粉,它是由菊花经洗净、干燥、粉碎、研磨后得到的粉状物,控制菊花粉的含水率小于 14%,菊花粉的粒径为能完全过 90 目筛且过 120 目筛时筛上存留物小于 8%。

[0042] 所述的枸杞子采用枸杞子浆,它是由枸杞子洗干净去核后放入打浆机,得到的枸杞子浆。

[0043] 所述的枸杞保健面条的制备方法,包括如下步骤:

步骤 1:步骤 1:预处理:首先将菊花、决明子和枸杞子分别筛选清理去除杂质后进行干燥处理,然后将枸杞子洗干净去核后放入打浆机,得到枸杞子浆;

步骤 2:粉碎研磨:将步骤 1 原料处理得到的决明子和菊花分别先送入粉碎机粉碎,再送入胶体磨进行研磨后得到决明子粉和菊花粉,控制决明子粉和菊花粉的含水率小于 14%,决明子粉和菊花粉的粒径均为能完全过 90 目筛且过 120 目筛时筛上存留物小于 8%;

步骤 3:混合:首先取小麦粉、决明子粉、菊花粉、食盐和步骤 1 得到的枸杞子浆按照所述重量配比送入和面机,然后加入适量的饮用水,混合搅拌均匀后得到面团。

[0044] 步骤 4:熟化:将步骤 3 混合均匀后得到的面团送入熟化机中,温度控制在 20℃~30℃,时间为 12 分钟;

步骤 5:压片:将步骤 4 熟化后的面团送入压片机中进行压片;

步骤 6:切条:将步骤 5 压好的面片放入切条机中切条;

步骤 7:烘干:将步骤 6 切好的面条放入烘干机中烘干,直到面条的含水率 ≤ 12.5%;

步骤 8 : 切断 : 将步骤 7 烘干的面条放入切断机中切断, 面条的切断长度为 200mm ;

步骤 9 : 成品 : 将步骤 8 切断好的面条进行包装, 包装好后送去检验, 检验合格后即为成品。

[0045] 本发明由小麦粉、枸杞子、决明子和菊花以及食盐按照固定配比制成保健面条, 小麦粉、枸杞子、决明子和菊花为天然植物原材料, 不添加任何添加剂, 其中小麦粉富含蛋白质、碳水化合物、维生素和钙、铁、磷、钾、镁等矿物质, 有养心益肺、健脾厚肠、除热止渴。枸杞子富含枸杞蛋白多糖、维生素 C、磷、铁等多种营养成分, 能补虚生精, 用来入药或泡茶、泡酒、炖汤, 如能经常饮用, 便可强身健体, 枸杞子还是名贵的药材和滋补品, 能够养肝明目安神, 令人长寿延缓衰老和抗疲劳; 增加抗体形成细胞的数量, 提高抗体效果, 另外枸杞子还有保肝、抗肝损伤、降血糖、降血压、抗疲劳等作用。决明子含有多种维生素和丰富的氨基酸、脂肪、碳水化合物等, 其保健功能日益受到人们的重视, 决明子具有清肝火、祛风湿、益肾明目等功能, 而且决明子富含维生素 A 及锌, 可防治夜盲症以及避免小儿缺锌, 临床实验证明, 喝决明子茶可以清肝明目、防止视力模糊、降血压、降血脂、减少胆固醇等, 对于防治冠心病、高血压都有不错的疗效; 此外, 决明子茶润肠通便的功能也能解决现代人肠胃及便秘的问题, 可以治疗大便燥结, 帮助顺利排便。菊花有疏散风热、平肝明目、清热解毒、治肺燥咳嗽的功效。本发明将小麦粉、枸杞子、决明子和菊花一起制作成面条, 这样不仅增加了面条的营养, 而且人们在食用后起到了药膳的效果, 进而达到了保健的目的; 另外, 本发明的原料配比简单合理, 各原料的功效相辅相成, 不仅很好的保留了小麦粉、枸杞子、决明子和菊花的有效成分, 而且制得的面条的营养丰富且容易消化, 面条的色泽和口味均有明显的提高, 以面条的形式存在, 食用时, 将本发明放入清水中煮熟, 根据个人口味加入调料, 本发明中的小麦粉、枸杞子、决明子和菊花的有效成分能很好的溶解在水中, 食用者在食用时, 将面汤和面条一同吃下, 面汤中的营养成分, 配合吃下去的面条中的营养成分, 能从根本上起到保健、提高免疫力的功效; 还有, 本发明将枸杞子、决明子和菊花结合小麦粉制备成保健面条, 制作工艺简单、便于工业化生产, 并且制作过程中的卫生状况容易控制, 制作出的面条更容易保鲜和储藏; 本发明具有营养丰富、组分搭配合理、成本低廉、生产工艺简单、口味鲜美、爽口细滑的特点且具有保健、提高免疫力、补虚疗损、清热明目、抗疲劳和降低血压、血脂等的功效, 且长期食用不会对人体其它部位造成危害, 具有极强的抗病保健作用。

#### [0046] 实施例 4

一种枸杞保健面条, 其特征在于: 它是由各组分按照以下重量配比制成: 小麦粉 78 千克、枸杞子 7 千克、决明子 6 千克、菊花 7 千克、食用盐 2.2 千克。

#### [0047] 所述的小麦粉是特一级小麦粉。

[0048] 所述的决明子采用决明子粉, 它是由决明子经洗净、干燥、粉碎、研磨后得到的粉状物, 控制决明子粉的含水率小于 14%, 决明子粉的粒径为能完全过 90 目筛且过 120 目筛时筛上存留物小于 8%。

[0049] 所述的菊花采用菊花粉, 它是由菊花经洗净、干燥、粉碎、研磨后得到的粉状物, 控制菊花粉的含水率小于 14%, 菊花粉的粒径为能完全过 90 目筛且过 120 目筛时筛上存留物小于 8%。

[0050] 所述的枸杞子采用枸杞子浆, 它是由枸杞子洗干净去核后放入打浆机, 得到的枸

杞子浆。

[0051] 所述的枸杞保健面条的制备方法，包括如下步骤：

步骤1：步骤1：预处理：首先将菊花、决明子和枸杞子分别筛选清理去除杂质后进行干燥处理，然后将枸杞子洗干净去核后放入打浆机，得到枸杞子浆；

步骤2：粉碎研磨：将步骤1原料处理得到的决明子和菊花分别先送入粉碎机粉碎，再送入胶体磨进行研磨后得到决明子粉和菊花粉，控制决明子粉和菊花粉的含水率小于14%，决明子粉和菊花粉的粒径均为能完全过90目筛且过120目筛时筛上存留物小于8%；

步骤3：混合：首先取小麦粉、决明子粉、菊花粉、食盐和步骤1得到的枸杞子浆按照所述重量配比送入和面机，然后加入适量的饮用水，混合搅拌均匀后得到面团。

[0052] 步骤4：熟化：将步骤3混合均匀后得到的面团送入熟化机中，温度控制在20℃~30℃，时间为12分钟；

步骤5：压片：将步骤4熟化后的面团送入压片机中进行压片；

步骤6：切条：将步骤5压好的面片放入切条机中切条；

步骤7：烘干：将步骤6切好的面条放入烘干机中烘干，直到面条的含水率≤12.5%；

步骤8：切断：将步骤7烘干的面条放入切断机中切断，面条的切断长度为200mm；

步骤9：成品：将步骤8切断好的面条进行包装，包装好后送去检验，检验合格后即为成品。

[0053] 本发明由小麦粉、枸杞子、决明子和菊花以及食盐按照固定配比制成保健面条，小麦粉、枸杞子、决明子和菊花为天然植物原材料，不添加任何添加剂，其中小麦粉富含蛋白质、碳水化合物、维生素和钙、铁、磷、钾、镁等矿物质，有养心益肺、健脾厚肠、除热止渴。枸杞子富含枸杞蛋白多糖、维生素C、磷、铁等多种营养成分，能补虚生精，用来入药或泡茶、泡酒、炖汤，如能经常饮用，便可强身健体，枸杞子还是名贵的药材和滋补品，能够养肝明目安神，令人长寿延缓衰老和抗疲劳；增加抗体形成细胞的数量，提高抗体效果，另外枸杞子还有保肝、抗肝损伤、降血糖、降血压、抗疲劳等作用。决明子含有多种维生素和丰富的氨基酸、脂肪、碳水化合物等，其保健功能日益受到人们的重视，决明子具有清肝火、祛风湿、益肾明目等功能，而且决明子富含维生素A及锌，可防治夜盲症以及避免小儿缺锌，临床实验证明，喝决明子茶可以清肝明目、防止视力模糊、降血压、降血脂、减少胆固醇等，对于防治冠心病、高血压都有不错的疗效；此外，决明子茶润肠通便的功能也能解决现代人肠胃及便秘的问题，可以治疗大便燥结，帮助顺利排便。菊花有疏散风热、平肝明目、清热解毒、治肺燥咳嗽的功效。本发明将小麦粉、枸杞子、决明子和菊花一起制作成面条，这样不仅增加了面条的营养，而且人们在食用后起到了药膳的效果，进而达到了保健的目的；另外，本发明的原料配比简单合理，各原料的功效相辅相成，不仅很好的保留了小麦粉、枸杞子、决明子和菊花的有效成分，而且制得的面条的营养丰富且容易消化，面条的色泽和口味均有明显的提高，以面条的形式存在，食用时，将本发明放入清水中煮熟，根据个人口味加入调料，本发明中的小麦粉、枸杞子、决明子和菊花的有效成分能很好的溶解在水中，食用者在食用时，将面汤和面条一同吃下，面汤中的营养成分，配合吃下去的面条中的营养成分，能从根本上起到保健、提高免疫力的功效；还有，本发明将枸杞子、决明子和菊花结合小麦粉制备成保健面条，制作工艺简单、便于工业化生产，并且制作过程中的卫生状况容易控制，制作出的面条更容易保鲜和储藏；本发明具有营养丰富、组分搭配合理、成本低廉、生产工艺简

单、口味鲜美、爽口细滑的特点且具有保健、提高免疫力、补虚疗损、清热明目、抗疲劳和降低血压、血脂等的功效，且长期食用不会对人体其它部位造成危害，具有极强的抗病保健作用。

[0054] 实施例 5

一种枸杞保健面条，其特征在于：它是由各组分按照以下重量配比制成：小麦粉 80 千克、枸杞子 12 千克、决明子 8 千克、菊花 8 千克、食用盐 2.5 千克。

[0055] 所述的小麦粉是特一级小麦粉。

[0056] 所述的决明子采用决明子粉，它是由决明子经洗净、干燥、粉碎、研磨后得到的粉状物，控制决明子粉的含水率小于 14%，决明子粉的粒径为能完全过 90 目筛且过 120 目筛时筛上存留物小于 8%。

[0057] 所述的菊花采用菊花粉，它是由菊花经洗净、干燥、粉碎、研磨后得到的粉状物，控制菊花粉的含水率小于 14%，菊花粉的粒径为能完全过 90 目筛且过 120 目筛时筛上存留物小于 8%。

[0058] 所述的枸杞子采用枸杞子浆，它是由枸杞子洗干净去核后放入打浆机，得到的枸杞子浆。

[0059] 所述的枸杞保健面条的制备方法，包括如下步骤：

步骤 1：步骤 1：预处理：首先将菊花、决明子和枸杞子分别筛选清理去除杂质后进行干燥处理，然后将枸杞子洗干净去核后放入打浆机，得到枸杞子浆；

步骤 2：粉碎研磨：将步骤 1 原料处理得到的决明子和菊花分别先送入粉碎机粉碎，再送入胶体磨进行研磨后得到决明子粉和菊花粉，控制决明子粉和菊花粉的含水率小于 14%，决明子粉和菊花粉的粒径均为能完全过 90 目筛且过 120 目筛时筛上存留物小于 8%；

步骤 3：混合：首先取小麦粉、决明子粉、菊花粉、食盐和步骤 1 得到的枸杞子浆按照所述重量配比送入和面机，然后加入适量的饮用水，混合搅拌均匀后得到面团。

[0060] 步骤 4：熟化：将步骤 3 混合均匀后得到的面团送入熟化机中，温度控制在 20℃ -30℃，时间为 12 分钟；

步骤 5：压片：将步骤 4 熟化后的面团送入压片机中进行压片；

步骤 6：切条：将步骤 5 压好的面片放入切条机中切条；

步骤 7：烘干：将步骤 6 切好的面条放入烘干机中烘干，直到面条的含水率 ≤ 12.5%；

步骤 8：切断：将步骤 7 烘干的面条放入切断机中切断，面条的切断长度为 200mm；

步骤 9：成品：将步骤 8 切断好的面条进行包装，包装好后送去检验，检验合格后即为成品。

[0061] 本发明由小麦粉、枸杞子、决明子和菊花以及食盐按照固定配比制成保健面条，小麦粉、枸杞子、决明子和菊花为天然植物原材料，不添加任何添加剂，其中小麦粉富含蛋白质、碳水化合物、维生素和钙、铁、磷、钾、镁等矿物质，有养心益肺、健脾厚肠、除热止渴。枸杞子富含枸杞蛋白多糖、维生素 C、磷、铁等多种营养成分，能补虚生精，用来入药或泡茶、泡酒、炖汤，如能经常饮用，便可强身健体，枸杞子还是名贵的药材和滋补品，能够养肝明目安神，令人长寿延缓衰老和抗疲劳；增加抗体形成细胞的数量，提高抗体效果，另外枸杞子还有保肝、抗肝损伤、降血糖、降血压、抗疲劳等作用。决明子含有多种维生素和丰富的氨基酸、脂肪、碳水化合物等，其保健功能日益受到人们的重视，决明子具有清肝火、祛风湿、益

肾明目等功能,此外,决明子茶润肠通便的功能也能解决现代人肠胃及便秘的问题,可以治疗大便燥结,帮助顺利排便。菊花有疏散风热、平肝明目、清热解毒、治肺燥咳嗽的功效。本发明将小麦粉、枸杞子、决明子和菊花一起制作成面条,这样不仅增加了面条的营养,而且人们在食用后起到了药膳的效果,进而达到了保健的目的;另外,本发明的原料配比简单合理,各原料的功效相辅相成,不仅很好的保留了小麦粉、枸杞子、决明子和菊花的有效成分,而且制得的面条的营养丰富且容易消化,面条的色泽和口味均有明显的提高,以面条的形式存在,食用时,将本发明放入清水中煮熟,根据个人口味加入调料,本发明中的小麦粉、枸杞子、决明子和菊花的有效成分能很好的溶解在水中,食用者在食用时,将面汤和面条一同吃下,面汤中的营养成分,配合吃下去的面条中的营养成分,能从根本上起到保健、提高免疫力的功效;还有,本发明将枸杞子、决明子和菊花结合小麦粉制备成保健面条,制作工艺简单、便于工业化生产,并且制作过程中的卫生状况容易控制,制作出的面条更容易保鲜和储藏;本发明具有营养丰富、组分搭配合理、成本低廉、生产工艺简单、口味鲜美、爽口细滑的特点且具有保健、提高免疫力、补虚疗损、清热明目、抗疲劳和降低血压、血脂等的功效,且长期食用不会对人体其它部位造成危害,具有极强的抗病保健作用。

#### [0062] 实施例 6

一种枸杞保健面条,其特征在于:它是由各组分按照以下重量配比制成:小麦粉 76 千克、枸杞子 10 千克、决明子 7 千克、菊花 6 千克、食用盐 2.0 千克。

#### [0063] 所述的小麦粉是特一级小麦粉。

[0064] 所述的决明子采用决明子粉,它是由决明子经洗净、干燥、粉碎、研磨后得到的粉状物,控制决明子粉的含水率小于 14%,决明子粉的粒径为能完全过 90 目筛且过 120 目筛时筛上存留物小于 8%。

[0065] 所述的菊花采用菊花粉,它是由菊花经洗净、干燥、粉碎、研磨后得到的粉状物,控制菊花粉的含水率小于 14%,菊花粉的粒径为能完全过 90 目筛且过 120 目筛时筛上存留物小于 8%。

[0066] 所述的枸杞子采用枸杞子浆,它是由枸杞子洗干净去核后放入打浆机,得到的枸杞子浆。

#### [0067] 所述的枸杞保健面条的制备方法,包括如下步骤:

步骤 1:步骤 1:预处理:首先将菊花、决明子和枸杞子分别筛选清理去除杂质后进行干燥处理,然后将枸杞子洗干净去核后放入打浆机,得到枸杞子浆;

步骤 2:粉碎研磨:将步骤 1 原料处理得到的决明子和菊花分别先送入粉碎机粉碎,再送入胶体磨进行研磨后得到决明子粉和菊花粉,控制决明子粉和菊花粉的含水率小于 14%,决明子粉和菊花粉的粒径均为能完全过 90 目筛且过 120 目筛时筛上存留物小于 8%;

步骤 3:混合:首先取小麦粉、决明子粉、菊花粉、食盐和步骤 1 得到的枸杞子浆按照所述重量配比送入和面机,然后加入适量的饮用水,混合搅拌均匀后得到面团。

[0068] 步骤 4:熟化:将步骤 3 混合均匀后得到的面团送入熟化机中,温度控制在 20℃~30℃,时间为 12 分钟;

步骤 5:压片:将步骤 4 熟化后的面团送入压片机中进行压片;

步骤 6:切条:将步骤 5 压好的面片放入切条机中切条;

步骤 7:烘干:将步骤 6 切好的面条放入烘干机中烘干,直到面条的含水率 ≤ 12.5%;

步骤8：切断：将步骤7烘干的面条放入切断机中切断，面条的切断长度为200mm；

步骤9：成品：将步骤8切断好的面条进行包装，包装好后送去检验，检验合格后即为成品。

[0069] 本发明由小麦粉、枸杞子、决明子和菊花以及食盐按照固定配比制成保健面条，小麦粉、枸杞子、决明子和菊花为天然植物原材料，不添加任何添加剂，其中小麦粉富含蛋白质、碳水化合物、维生素和钙、铁、磷、钾、镁等矿物质，有养心益肺、健脾厚肠、除热止渴。枸杞子富含枸杞蛋白多糖、维生素C、磷、铁等多种营养成分，能补虚生精，用来入药或泡茶、泡酒、炖汤，如能经常饮用，便可强身健体，枸杞子还是名贵的药材和滋补品，能够养肝明目安神，令人长寿延缓衰老和抗疲劳；增加抗体形成细胞的数量，提高抗体效果，另外枸杞子还有保肝、抗肝损伤、降血糖、降血压、抗疲劳等作用。决明子含有多种维生素和丰富的氨基酸、脂肪、碳水化合物等，其保健功能日益受到人们的重视，决明子具有清肝火、祛风湿、益肾明目等功能，而且决明子富含维生素A及锌，可防治夜盲症以及避免小儿缺锌，临床实验证明，喝决明子茶可以清肝明目、防止视力模糊、降血压、降血脂、减少胆固醇等，对于防治冠心病、高血压都有不错的疗效；此外，决明子茶润肠通便的功能也能解决现代人肠胃及便秘的问题，可以治疗大便燥结，帮助顺利排便。菊花有疏散风热、平肝明目、清热解毒、治肺燥咳嗽的功效。本发明将小麦粉、枸杞子、决明子和菊花一起制作成面条，这样不仅增加了面条的营养，而且人们在食用后起到了药膳的效果，进而达到了保健的目的；另外，本发明的原料配比简单合理，各原料的功效相辅相成，不仅很好的保留了小麦粉、枸杞子、决明子和菊花的有效成分，而且制得的面条的营养丰富且容易消化，面条的色泽和口味均有明显的提高，以面条的形式存在，食用时，将本发明放入清水中煮熟，根据个人口味加入调料，本发明中的小麦粉、枸杞子、决明子和菊花的有效成分能很好的溶解在水中，食用者在食用时，将面汤和面条一同吃下，面汤中的营养成分，配合吃下去的面条中的营养成分，能从根本上起到保健、提高免疫力的功效；还有，本发明将枸杞子、决明子和菊花结合小麦粉制备成保健面条，制作工艺简单、便于工业化生产，并且制作过程中的卫生状况容易控制，制作出的面条更容易保鲜和储藏；本发明具有营养丰富、组分搭配合理、成本低廉、生产工艺简单、口味鲜美、爽口细滑的特点且具有保健、提高免疫力、补虚疗损、清热明目、抗疲劳和降低血压、血脂等的功效，且长期食用不会对人体其它部位造成危害，具有极强的抗病保健作用。