



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102488160 A

(43) 申请公布日 2012.06.13

(21) 申请号 201110384538.3

(22) 申请日 2011.11.28

(71) 申请人 成都盛尔嘉科技有限公司

地址 610041 四川省成都市高新区肖家河正街45号4幢1楼

(72) 发明人 张荣斌

(74) 专利代理机构 成都九鼎天元知识产权代理有限公司 51214

代理人 吴彦峰 钱成岑

(51) Int. Cl.

A23L 1/2165(2006.01)

A23L 1/10(2006.01)

A23L 1/29(2006.01)

权利要求书 1 页 说明书 3 页

(54) 发明名称

一种红薯杂粮米糊

(57) 摘要

本发明公开了一种红薯杂粮米糊,包括如下组份及重量配比的原料:红薯粉 10-50 份,白砂糖 5-20 份,熟化谷物粉 0-25 份,熟化米粉 20-50 份,本申请中的红薯杂粮米糊,口感爽滑,薯香浓郁,营养价值高,食用方便,加工简便,提供了人体所需的淀粉、膳食纤维、蛋白质、脂肪、维生素等营养物质,克服了目前薯类深加工产品制作过程中遇到的瓶颈,红薯杂粮米糊产品开辟了红薯类产品的全新食用方法,有广阔的市场推广前景。

1. 一种红薯杂粮米糊,其特征在于,包括如下组份及重量配比的原料:

红薯粉 10-50 份

白砂糖 5-20 份

熟化谷物粉 0-25 份

熟化米粉 20-50 份。

2. 根据权利要求1所述的一种红薯杂粮米糊,其特征在于:所述的熟化谷物粉是燕麦、玉米、红豆、黑豆、南瓜、香芋、山药、荞麦、薏仁、莲子、藕粉、中的一种或者多种。

3. 根据权利要求2所述的一种红薯杂粮米糊,其特征在于包括如下组份及重量配比的原料:

红薯粉 15-30 份

白砂糖 10-15 份

熟化谷物粉 10-20 份

熟化米粉 30-45 份。

4. 根据权利要求3所述的一种红薯杂粮米糊,其特征在于包括如下组份及重量配比的原料:

红薯粉 20 份

白砂糖 13 份

熟化谷物粉 15 份

熟化米粉 30 份。

## 一种红薯杂粮米糊

### 技术领域

[0001] 本发明涉及食品领域,特别涉及一种红薯杂粮米糊。

### 背景技术

[0002] 红薯又名番薯、甘薯,红薯味道甜美,富含碳水化合物、膳食纤维、胡萝卜素、维生素以及钾、镁、铜、硒、钙等 10 余种元素。红薯虽小,其营养价值和养生保健作用却很大。现阶段红薯的深加工产品较少,市面上大多数产品都只是简单的将红薯粉加入糖或者是进行简单的混合来进行销售,产品在冲调过程中很容易结块起团,口感不好,营养搭配不合理。

### 发明内容

[0003] 本发明要解决的技术问题之一是针对上述情况,提供一种食用方便、营养美味的红薯杂粮米糊。

[0004] 为了解决以上技术问题,本发明实施如下的技术方案:

一种红薯杂粮米糊,包括如下组份及重量配比的原料:

红薯粉 10-50 份

白砂糖 5-20 份

熟化谷物粉 0-25 份

熟化米粉 20-50 份

进一步优选,所述的熟化谷物粉是燕麦、玉米、红豆、黑豆、南瓜、香芋、山药、荞麦、薏仁、莲子、藕粉、中的一种或者多种。

[0005] 进一步优选,包括如下组份及重量配比的原料:

红薯粉 15-30 份

白砂糖 10-15 份

熟化谷物粉 10-20 份

熟化米粉 30-45 份

进一步优选,包括如下组份及重量配比的原料:

红薯粉 20 份

白砂糖 13 份

熟化谷物粉 15 份

熟化米粉 30 份。

[0006] 本申请中的红薯杂粮米糊,口感爽滑,薯香浓郁,营养价值高,食用方便,加工简便,提供了人体所需的淀粉、膳食纤维、蛋白质、脂肪、维生素等营养物质,克服了目前薯类深加工产品制作过程中遇到的瓶颈,红薯杂粮米糊产品开辟了红薯类产品的全新食用方法,有广阔的市场推广前景。

### 具体实施方式

[0007] 本说明书中公开的所有特征,或公开的所有方法或过程中的步骤,除了互相排斥的特征和/或步骤以外,均可以以任何方式组合。

[0008] 本说明书(包括任何附加权利要求、摘要)中公开的任一特征,除非特别叙述,均可被其他等效或具有类似目的的替代特征加以替换。即,除非特别叙述,每个特征只是一系列等效或类似特征中的一个例子而已。

[0009] 1. 实施例 1

一种红薯杂粮米糊,包括如下组份及重量配比的原料:

红薯粉 10 份  
白砂糖 5 份  
熟化米粉 20 份

2. 实施例 2

一种红薯杂粮米糊,包括如下组份及重量配比的原料:

红薯粉 50 份  
白砂糖 20 份  
熟化谷物粉 25 份  
熟化米粉 50 份

所述的熟化谷物粉是燕麦。

[0010] 3. 实施例 3

一种红薯杂粮米糊,包括如下组份及重量配比的原料:

红薯粉 30 份  
白砂糖 15 份  
熟化谷物粉 20 份  
熟化米粉 30 份

所述的熟化谷物粉是燕麦、玉米、红豆、黑豆、南瓜各 4 份。

[0011] 4. 实施例 4

一种红薯杂粮米糊,包括如下组份及重量配比的原料:

红薯粉 15 份  
白砂糖 10 份  
熟化谷物粉 10 份  
熟化米粉 30 份

所述的熟化谷物粉是香芋、山药、荞麦、薏仁、莲子各 2 份。

[0012] 5. 实施例 5

一种红薯杂粮米糊,包括如下组份及重量配比的原料:

包括如下组份及重量配比的原料:

红薯粉 30 份  
白砂糖 15 份  
熟化谷物粉 20 份  
熟化米粉 45 份

所述的熟化谷物粉是藕粉。

[0013] 6. 实施例 6

一种红薯杂粮米糊,包括如下组份及重量配比的原料:

红薯粉 20 份  
白砂糖 13 份  
熟化谷物粉 15 份  
熟化米粉 30 份。

[0014] 所述的熟化谷物粉是燕麦、南瓜、薏仁各 5 份。

[0015] 本发明扩展到任何在本说明书中披露的新特征或任何新的组合,以及披露的任一新的方法或过程的步骤或任何新的组合。