



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 101116455 B

(45) 授权公告日 2010.06.02

(21) 申请号 200710010488.6

(22) 申请日 2007.02.26

(73) 专利权人 李明和

地址 110141 辽宁省沈阳市于洪区黄海路黄
海花园 5-19, 2-2-1

(72) 发明人 李明和

(51) Int. Cl.

A21D 2/36(2006.01)

A23L 1/10(2006.01)

A23L 1/48(2006.01)

A23L 1/20(2006.01)

A23L 1/216(2006.01)

A23L 1/29(2006.01)

(56) 对比文件

CN 1543809 A, 2004.11.10, 全文.

KR 20060135090 A, 2006.12.29, 英文摘要.

CN 1826909 A, 2006.09.06, 全文.

章钰. 合理吃五谷. 食品与生活 1998年01
期. 1998, (1998年01期), 53.

审查员 关健

权利要求书 1 页 说明书 4 页

(54) 发明名称

一种带香味复硒粗细粮搭配全营养素面粉

(57) 摘要

本发明公开了一种带香味复硒粗细粮搭配全营养素面粉,它分别由:1、香米面粉、小麦面粉、玉米面粉和红薯面粉四种组分组成的一种混合面粉;2、香米面粉、玉米面粉、大豆面粉和红薯面粉四种组分组成的一种混合面粉;3、香米面粉、小麦面粉和红薯面粉三种组分组成的一种混合面粉。其中,香米面粉所占的重量百分比为3-20%;红薯面粉所占的重量百分比为3-20%,粗粮玉米与细粮小麦按不同比例配制,粗细粮营养起到互补作用,利用本发明面粉制成的食品与利用传统单一小麦面粉或玉米面粉制成的食品相比有如下四大优点:1、香味、2、色美、3、口感好、4、营养全,本发明面粉带有天然紫色素;有诱人的浓香味道,可制成多种颜色的食品,而且其口感也多有变化,有利于增加消费者食欲,进一步丰富食品市场,具备了人体所需要的多种营养,达到了现代人们食物多样化,营养成份互补等配餐原则的要求,能提高广大消费者身体健康水平。

1. 一种带香味复硒粗细粮搭配全营养素面粉,其特征在于它分别由:1)、香米面粉、小麦面粉、玉米面粉、红薯面粉四种组分组成一种混合面粉;2)、香米面粉、玉米面粉、大豆面粉、红薯面粉四种组分组成一种混合面粉;3)、香米面粉、小麦面粉、红薯面粉三种组分组成一种混合面粉;其三种混合面粉配方是:

(1) 香米面粉、小麦面粉、玉米面粉、红薯面粉四种组分组成一种混合面粉,各组分的重量百分比为:香米面粉 3-20%、小麦面粉 40-90%、玉米面粉 4-20%、红薯面粉 3-20%;

(2) 香米面粉、玉米面粉、大豆面粉、红薯面粉四种组分组成一种混合面粉,各组分的重量百分比为:香米面粉 3-20%、玉米面粉 40-90%、大豆面粉 4-20%、红薯面粉 3-20%;

(3) 香米面粉、小麦面粉、红薯面粉三种组分组成一种混合面粉,各组分的重量百分比为:香米面粉 3-20%、小麦面粉 60-94%、红薯面粉 3-20%;

所述红薯面粉由“日本川山紫”面粉、“美国黑”面粉、“日本紫薯王”面粉、“济薯 18”面粉任一种物质构成。

一种带香味复硒粗细粮搭配全营养素面粉

技术领域：

[0001] 本发明涉及几种农产品的深度加工方法，具体是细粮香米和小麦，粗粮玉米，油料作物大豆和红薯四类的精加工方法。生产出一种带香味复硒粗细粮搭配全营养素面粉。

技术背景：

[0002] 长期以来，人们用来制做食品面粉，主要有两种：一种是玉米面粉，另一种是小麦面粉，其组成成分单一，制成的食品色泽单一，而且口感也比较单调，营养物质含量较少，满足不了人们的身体健康全面营养素的需要。

发明内容：

[0003] 本发明的目的是为人们提供一种带香味复硒粗细粮搭配全营养素面粉，以使用其制做食品时，能够增加该食品的花色品种及其口感变化，并提高其营养物质的含量。开创面粉新品种，丰富食品市场。

[0004] 本发明的目的是这样实现的，它分别由：1、香米面粉、小麦面粉、玉米面粉和红薯面粉四种组分组成；2、香米面粉、玉米面粉、大豆面粉和红薯面粉四种组分组成；3、香米面粉、小麦面粉和红薯面粉三种组分组成，其一，香米面粉所占的重量百分比为 3-20%。其二，玉米面粉与小麦面粉合理搭配，所占重量百分比为玉米面粉 4-20%，小麦面粉 40-90%；玉米面粉与大豆面粉合理搭配，所占重量百分比为玉米面粉 40-90%、大豆面粉 4-20%，其三，红薯面粉所占重量百分比为 3-20%。

[0005] 上述香米面粉是“泰国香米”和“黑香米”，含有天然浓香味道、其营养价值是：富含碳水化合物、高纤维、维生素 B1、B2 烟碱酸、糖和蛋白质、矿物质、铁质、钙质、磷质等。

[0006] 医用价值：治疗脾、胃虚寒等症的食补材料。

[0007] 上述红薯粉是：“日本川山紫”，“日本紫薯王”，“美国黑”，“济薯 18”等红薯（日本国和我国民间把紫瓢红薯叫黑地瓜），试验表明这种红薯具有如下特点：1、带有鲜艳的紫色，2、营养丰富，其含硒量远高于小麦面粉、玉米面粉和蔬菜的含量。把粗粮玉米与细粮香米和小麦合理搭配，真正体现细粮精作，粗粮细作，粗细粮营养起到互补作用，加入红薯，给此面粉增添了蔬菜的营养成分，现在人们把红薯称为是世界上最好的保健食品，他含硒高，有减肥，预防消化系统癌症之功效。本发明面粉是四种组分组成的混合面粉，具备人体所需要的蛋白质（各类氨基酸），脂肪、碳水化合物、胡萝卜素、维生素、矿物质和粗纤维，营养成分极其丰富，达到了现代人们的食物多样化，营养成分互补等配餐的要求，对幼儿、少儿偏食、厌食、特别是对中老年人及孕妇等都有很好的补益。

具体实施方式：

[0008] 一、准备适量的香米面粉

[0009] 本发明所称的香米面粉取得有两种渠道，一是自行制造，二是从粮食市场中直接采购。

- [0010] 自行制造香米面粉时,可采用下述工艺技术:
- [0011] (一) 备料:备香稻若干;
- [0012] (二) 精选去杂:选出质量合格香稻,通过筛选,去除杂质污物;
- [0013] (三) 去皮:先用扒皮机扒去外壳;
- [0014] (四) 制成面粉:利用磨粉机将去皮香米制成 130-160 目面粉待用。
- [0015] 二、准备适量小麦面粉
- [0016] 本发明所称的小麦面粉取得有两种渠道,一是自行制造,二是从粮食市场中直接采购。
- [0017] 自行制造小麦面粉时,可采用下述工艺技术:
- [0018] (一) 备料:准备小麦若干;
- [0019] 精选去杂:选出质量合格小麦,通过筛选去除杂质污物;
- [0020] (二) 去皮:先用扒皮机扒去外皮;
- [0021] (三) 制成面粉:利用磨粉机将去皮小麦制成 130-160 目面粉待用。
- [0022] 三、准备适量玉米面粉
- [0023] 本发明所称的玉米面粉取得有两种渠道,一是自行制造,二是从粮食市场中直接采购。
- [0024] 自行制造玉米面粉时,可采用下述工艺技术:
- [0025] (一) 备料:准备玉米若干;
- [0026] (二) 精选去杂:选出质量合格玉米通过筛选去除杂质污物;
- [0027] (三) 去皮:先用扒皮机扒掉玉米外皮;
- [0028] (四) 制成面粉:利用磨粉机将去皮玉米制成 130-160 目面粉待用。
- [0029] 四、准备适量大豆面粉
- [0030] 本发明所称的大豆面粉取得有两种渠道,一是自行制造,二是从粮食市场中直接采购。
- [0031] 自行制造大豆面粉时,可采用下述工艺技术:
- [0032] (一) 备料:准备大豆若干;
- [0033] 精选去杂,选出质量合格大豆,通过筛选去除杂质污物;
- [0034] (二) 去皮:先用扒皮机扒掉外皮;
- [0035] (三) 制成面粉:利用磨粉机,将去皮大豆制成 130-160 目面粉待用
- [0036] 五、准备适量红薯粉
- [0037] 本发明所称的红薯粉包括“日本川山紫”红薯粉,“美国黑”红薯粉,“日本紫薯王”红薯粉和“济薯 18”红薯粉等,取得红薯粉有两种渠道,一是自行制造,二是从未来粮食市场中直接采购。
- [0038] 自行制造红薯粉时,可采用下述工艺技术:
- [0039] (一) 备料:备红薯若干;
- [0040] (二) 精选去杂,选出质量合格的红薯,并通过水洗等方法去除其表面的杂质污物;
- [0041] (三) 切片:将精选去杂后的红薯,通过切片机切制成薯片;
- [0042] (四) 烘干灭菌:通过专用设备将薯片烘干灭菌,制成干薯片;

[0043] (五)制成薯粉:利用磨粉机将干薯片制成 130-160 目薯粉待用。

[0044] 制成品

[0045] 一、香米面粉、小麦面粉、玉米面粉和红薯面粉四种组分组成一种混合面粉,试制全过程:

[0046] 1、香米面粉与小麦面粉搭配,二种面粉经多次搭配,多次和面试做馒头、花卷等食品,又经多次试蒸馒头、花卷等,多次品尝,再经反复的试验所得理想面粉,制做出的食品达到最佳状态;

[0047] 2、香米面粉加小麦面粉二种与玉米面粉搭配,三种面粉经多次搭配,多次和面试做馒头、花卷等食品,又经多次试蒸馒头、花卷等,多次品尝,再经反复试验所得理想面粉,制做出的食品达到最佳状态;

[0048] 3、香米面粉加小麦面粉加玉米面粉三种与红薯面粉搭配,四种面粉经多次合理搭配,又经多次和面试做馒头、花卷等食品,再经多次试蒸馒头、花卷等,多次品尝,经过几十次,近百次反复的试验得出最理想混合面粉,制做出的食品达到最佳状态。

[0049] 配方制成:

[0050] 1、取香米面粉 1.5kg、小麦面粉 45kg、玉米面粉 2kg、红薯面粉 1.5kg,然后将四种面粉置入面粉混合机内,混合至均匀,检验合格后,即可得到本发明的一种面粉。

[0051] 2、香米面粉 10kg、小麦面粉 20kg、玉米面粉 10kg,红薯面粉 10kg,然后将四种面粉置入面粉混合机内,混合至均匀,检验合格后,即可得到本发明的一种面粉。

[0052] 二、香米面粉、玉米面粉、大豆面粉和红薯面粉四种组分组成一种混合面粉,试制全过程。

[0053] 1、香米面粉与玉米面粉搭配,二种面粉经多次搭配,多次和面试做窝头、锅贴等食品,又经多次试蒸窝头、锅贴等,多次品尝,再经反复试验得出最理想混合面粉,制做出的食品达到最佳状态;

[0054] 2、香米面粉加玉米面粉二种与大豆面粉搭配,三种面粉经多次搭配,多次和面试做窝头、锅贴等食品,又经多次试蒸窝头、锅贴等,多次品尝,再经反复试验得出理想混合面粉,制做出的食品达到最佳状态;

[0055] 3、香米面粉加玉米面粉加大豆面粉三种与红薯面粉搭配,四种面粉又经多次合理搭配,多次和面试做窝头,锅贴等食品,再经多次试蒸窝头、锅贴等,多次品尝,经过几十次,近百次反复试验得出最理想混合面粉,制做出的食品达到最佳状态。

[0056] 配方制成:

[0057] 1、香米面粉 1.5kg、玉米面粉 45kg,大豆面粉 2kg,红薯面粉 1.5kg,然后将四种面粉置入面粉混合机内,混合至均匀,检验合格后,即可得到本发明的一种面粉。

[0058] 2、香米面粉 10kg、玉米面粉 20kg、大豆面粉 10kg,红薯面粉 10kg,然后将四种面粉置入面粉混合机内,混合至均匀,检验合格后,即可得到本发明的一种面粉。

[0059] 三、香米面粉、小麦面粉和红薯面粉三种组分组成一种混合面粉,试制全过程。

[0060] 1、香米面粉与小麦面粉搭配,二种面粉经多次搭配,多次和面试包水饺、馄饨等食品,又经多次试煮水饺、馄饨等,多次品尝,再经反复试验得出混合面粉,制做出的食品达到最佳状态;

[0061] 2、香米面粉加小麦面粉二种与红薯面粉搭配,三种面粉经多次合理搭配,多次和面试包水饺,馄饨等食品,又经多次试煮水饺、馄饨等多次品尝,经过十几次、几十次反复试验得出最理想混合面粉,制做出的食品达到最佳状态。配方制成:

[0062] 1、香米面粉 1.5kg、小麦面粉 47kg、红薯面粉 1.5kg,然后将面粉置入面粉混合机内,混合至均匀,检验合格后,即可得到本发明的一种面粉;

[0063] 2、香米面粉 10kg、小麦面粉 30kg、红薯面粉 10kg,然后将三种面粉置入面粉混合机内,混合至均匀,检验合格后,即可得到本发明的一种面粉。