



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104757070 A

(43) 申请公布日 2015. 07. 08

(21) 申请号 201510170432. 1

(22) 申请日 2015. 04. 13

(71) 申请人 许昌学院

地址 461000 河南省许昌市魏都区八一路
88 号许昌学院

(72) 发明人 张永清 赵芳 田水泉 孙军涛
赵明涛

(51) Int. Cl.

A21D 13/08(2006. 01)

A21D 2/36(2006. 01)

A21D 2/26(2006. 01)

A21D 2/02(2006. 01)

A21D 2/18(2006. 01)

A21D 2/34(2006. 01)

A21D 2/22(2006. 01)

A21D 2/14(2006. 01)

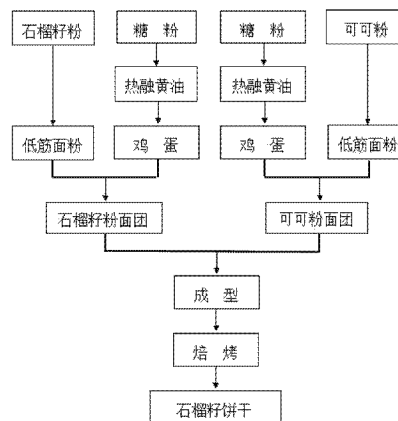
权利要求书1页 说明书3页 附图1页

(54) 发明名称

一种营养保健的石榴籽饼干

(57) 摘要

本发明涉及一种石榴籽饼干,由以下组分及重量份组成:低筋面粉 40%-50%,黄油量 15-28%,糖粉 3%-6%,鸡蛋 1.2%-5%,石榴籽粉 2%-5%,可可粉 1%-7%、微量营养成分 4%-8%,总配比为 100;选取优质石榴,得到石榴籽,干燥,粉碎,过筛,得到颗粒均匀的石榴籽粉;将低筋粉和石榴籽粉混合均匀,加入到添加有糖粉和鸡蛋的加热融化的黄油中,揉成面团,制成石榴籽粉面团;将低筋粉和可可粉混合均匀,加入到添加有糖粉和鸡蛋的加热融化的黄油中,揉成面团,制成可可粉面团;将石榴籽面团与可可粉面团按 15:4 比例进行揉制成型后烘烤,制得具有可口口味的石榴籽饼干。



1. 一种营养保健的石榴籽饼干,其特征在於,由以下组分及重量份组成:低筋面粉 40%-50%,黄油量 15-28%,糖粉 3%-6%,鸡蛋 1.2%-5%,石榴籽粉 2%-5%,可可粉 1%-7%、微量营养成分 4%-8%,总配比为 100;

选取优质石榴,得到石榴籽,干燥,粉碎,过筛,得到颗粒均匀的石榴籽粉;将低筋粉和石榴籽粉混合均匀,加入到添加有糖粉和鸡蛋的加热融化的黄油中,揉成面团,制成石榴籽粉面团;将低筋粉和可可粉混合均匀,加入到添加有糖粉和鸡蛋的加热融化的黄油中,揉成面团,制成可可粉面团;将石榴籽面团与可可粉面团按 15:4 比例进行揉制成型后烘烤,制得具有可可口味的石榴籽饼干。

2. 根据权利要求 1 所述的一种营养保健的石榴籽饼干,其特征在於,微量营养成分 4%-8% 包括水解蛋白粉 1.6 份~2.8 份,锌微粉 0.01 份~0.05 份、香菇蛋白粉 0.2 份~0.5 份,乳清蛋白 0.2 份~0.8 份、氨基葡萄糖盐酸盐 0.1 份~0.3 份、硒微量 0.01 份~0.05 份,维 C 2 份 0.2~0.7 份,低聚异麦芽糖 0.10 份~1.3 份、糊精 0.6 份~1.0 份、木糖醇 0.2~0.7 份,蜂蜜 1~4 份,琼脂 0.15~0.5 份、柠檬酸 0.1 份伸筋草 0.5~0.9 份、鸡蛋花 0.2~0.8 份、金银花 0.7~1.0 份、金钗石斛 0.90 份~0.99 份、甘草 0.1~0.3 份、龟甲 0.2~0.6 份、茯苓 0.4~0.6 份、上述总配比是中药微粉的粒径为 0.06~0.180 μm 。

一种营养保健的石榴籽饼干

技术领域

[0001] 本发明涉及一种饼干,具体地说是一种营养保健的石榴籽饼干。

技术背景

[0002] 随着生活条件的日益改善,消费者在选择食品时不仅注重产品的口感,更重视产品的营养与健康问题。开发绿色、健康、营养丰富的产品已成为提高企业竞争力、促进行业发展的必然趋势。饼干作为一种常见的零食、点心,食用方便又便于携带,在如今生活节奏愈加快速的时代,已成为人们日常生活中不可或缺的一种食品。我国拥有大量的石榴资源,安徽、陕西、山东、新疆、河南和云南为主要栽培基地。在我国大多数石榴用于生产石榴汁,在生产石榴汁的公司中,大量的石榴籽被丢掉,只有一小部分用作提取石榴籽油,使得石榴籽中所含有的生物活性物质被浪费,从而造成严重的资源浪费。目前还没有一种含有石榴籽等成分的饼干。石榴籽饼干对于石榴籽中活性成分的充分利用和节约资源具有重要的意义。

发明内容

[0003] 本发明所要解决的技术问题是提供一种营养保健的石榴籽饼干。

[0004] 技术方案:一种营养保健的石榴籽饼干,由以下组分及重量份组成:低筋面粉 40%~50%,黄油量 15~28%,糖粉 3%~6%,鸡蛋 1.2%~5%,石榴籽粉 2%~5%,可可粉 1%~7%、微量营养成分 4%~8%,总配比为 100;

选取优质石榴,得到石榴籽,干燥,粉碎,过筛,得到颗粒均匀的石榴籽粉;将低筋粉和石榴籽粉混合均匀,加入到添加有糖粉和鸡蛋的加热融化的黄油中,揉成面团,制成石榴籽粉面团;将低筋粉和可可粉混合均匀,加入到添加有糖粉和鸡蛋的加热融化的黄油中,揉成面团,制成可可粉面团;将石榴籽面团与可可粉面团按 15:4 比例进行揉制成型后烘烤,制得具有可可口味的石榴籽饼干;

微量营养成分 4%~8% 包括水解蛋白粉 1.6 份~2.8 份,锌微粉 0.01 份~0.05 份、香菇蛋白粉 0.2 份~0.5 份,乳清蛋白 0.2 份~0.8 份、氨基葡萄糖盐酸盐 0.1 份~0.3 份、硒微量 0.01 份~0.05 份,维 C 2 份 0.2~0.7 份,低聚异麦芽糖 0.10 份~1.3 份、糊精 0.6 份~1.0 份、木糖醇 0.2~0.7 份,蜂蜜 1~4 份,琼脂 0.15~0.5 份、柠檬酸 0.1 份伸筋草 0.5~0.9 份、鸡蛋花 0.2~0.8 份、金银花 0.7~1.0 份、金钗石斛 0.90 份~0.99 份、甘草 0.1~0.3 份、龟甲 0.2~0.6 份、茯苓 0.4~0.6 份、上述总配比是中药微粉的粒径为 0.06~0.180 μm 。

[0005] 石榴籽中的成分很多,主要包括:纤维素、脂肪酸、蛋白质、糖类、甾类、磷脂类等。其中的石榴酸具有较强的抗氧化能力,甾类化合物具有改善体内雌激素作用,石榴籽甲醇提取物则具有抗腹泻作用。

[0006] 本发明的创新之处在于,通过添加石榴籽粉的方法,制得具有可可口味的石榴籽饼干。

附图说明

[0007] 图 1 为本发明的石榴籽饼干的制备工艺流程图。

具体实施方式

[0008] 一种营养保健的石榴籽饼干,由以下组分及重量份组成:低筋面粉 40%~50%,黄油量 15~28%,糖粉 3%~6%,鸡蛋 1.2%~5%,石榴籽粉 2%~5%,可可粉 1%~7%、微量营养成份 4%~8%,总配比为 100;

选取优质石榴,得到石榴籽,干燥,粉碎,过筛,得到颗粒均匀的石榴籽粉;将低筋粉和石榴籽粉混合均匀,加入到添加有糖粉和鸡蛋的加热融化的黄油中,揉成面团,制成石榴籽粉面团;将低筋粉和可可粉混合均匀,加入到添加有糖粉和鸡蛋的加热融化的黄油中,揉成面团,制成可可粉面团;将石榴籽面团与可可粉面团按 15:4 比例进行揉制成型后烘烤,制得具有可可口味的石榴籽饼干;

微量营养成份 4%~8% 包括水解蛋白粉 1.6 份~2.8 份,锌微粉 0.01 份~0.05 份、香菇蛋白粉 0.2 份~0.5 份,乳清蛋白 0.2 份~0.8 份、氨基葡萄糖盐酸盐 0.1 份~0.3 份、硒微量 0.01 份~0.05 份,维 C2 份 0.2~0.7 份,低聚异麦芽糖 0.10 份~1.3 份、糊精 0.6 份~1.0 份、木糖醇 0.2~0.7 份,蜂蜜 1~4 份,琼脂 0.15~0.5 份、柠檬酸 0.1 份伸筋草 0.5~0.9 份、鸡蛋花 0.2~0.8 份、金银花 0.7~1.0 份、金钗石斛 0.90 份~0.99 份、甘草 0.1~0.3 份、龟甲 0.2~0.6 份、茯苓 0.4~0.6 份、上述总配比是中药微粉的粒径为 0.06~0.180 μm 。

[0009] 实施例 1:一种石榴籽饼干,由以下组分及重量份组成:低筋面粉 171,黄油量 90.3,糖粉 47.5,鸡蛋 38,石榴籽粉 15,可可粉 4。

[0010] 选取优质石榴,得到石榴籽,干燥,粉碎,过筛,得到颗粒均匀的石榴籽粉;将低筋粉和石榴籽粉混合均匀,加入到添加有糖粉和鸡蛋的加热融化的黄油中,揉成面团,制成石榴籽粉面团;将低筋粉和可可粉混合均匀,加入到添加有糖粉和鸡蛋的加热融化的黄油中,揉成面团,制成可可粉面团;将石榴籽面团与可可粉面团按 15:4 比例进行揉制成型后烘烤,制得具有可可口味的石榴籽饼干。

[0011] 实施例 2:一种石榴籽饼干,由以下组分及重量份组成:低筋面粉 171,黄油量 90.3,糖粉 71.3,鸡蛋 38,石榴籽粉 15,可可粉 8。微量营养成份 4%~8% 包括水解蛋白粉 1.6 份~2.8 份,锌微粉 0.01 份~0.05 份、香菇蛋白粉 0.2 份~0.5 份,乳清蛋白 0.2 份~0.8 份、氨基葡萄糖盐酸盐 0.1 份~0.3 份、硒微量 0.01 份~0.05 份,维 C2 份 0.2~0.7 份,低聚异麦芽糖 0.10 份~1.3 份、糊精 0.6 份~1.0 份、木糖醇 0.2~0.7 份,蜂蜜 1~4 份,琼脂 0.15~0.5 份、柠檬酸 0.1 份伸筋草 0.5~0.9 份、鸡蛋花 0.2~0.8 份、金银花 0.7~1.0 份、金钗石斛 0.90 份~0.99 份、甘草 0.1~0.3 份、龟甲 0.2~0.6 份、茯苓 0.4~0.6 份、上述总配比是中药微粉的粒径为 0.06~0.180 μm 。

[0012] 选取优质石榴,得到石榴籽,干燥,粉碎,过筛,得到颗粒均匀的石榴籽粉;将低筋粉和石榴籽粉混合均匀,加入到添加有糖粉和鸡蛋的加热融化的黄油中,揉成面团,制成石榴籽粉面团;将低筋粉和可可粉混合均匀,加入到添加有糖粉和鸡蛋的加热融化的黄油中,揉成面团,制成可可粉面团;将石榴籽面团与可可粉面团按 15:4 比例进行揉制成型后烘

烤,制得具有可可口味的石榴籽饼干。

[0013] 实施例 3:一种石榴籽饼干,由以下组分及重量份组成:低筋面粉 171,黄油量 90.3,糖粉 23.8,鸡蛋 38,石榴籽粉 15,可可粉 6。

[0014] 选取优质石榴,得到石榴籽,干燥,粉碎,过筛,得到颗粒均匀的石榴籽粉;将低筋粉和石榴籽粉混合均匀,加入到添加有糖粉和鸡蛋的加热融化的黄油中,揉成面团,制成石榴籽粉面团;将低筋粉和可可粉混合均匀,加入到添加有糖粉和鸡蛋的加热融化的黄油中,揉成面团,制成可可粉面团;将石榴籽面团与可可粉面团按 15:4 比例进行揉制成型后烘烤,制得具有可可口味的石榴籽饼干。

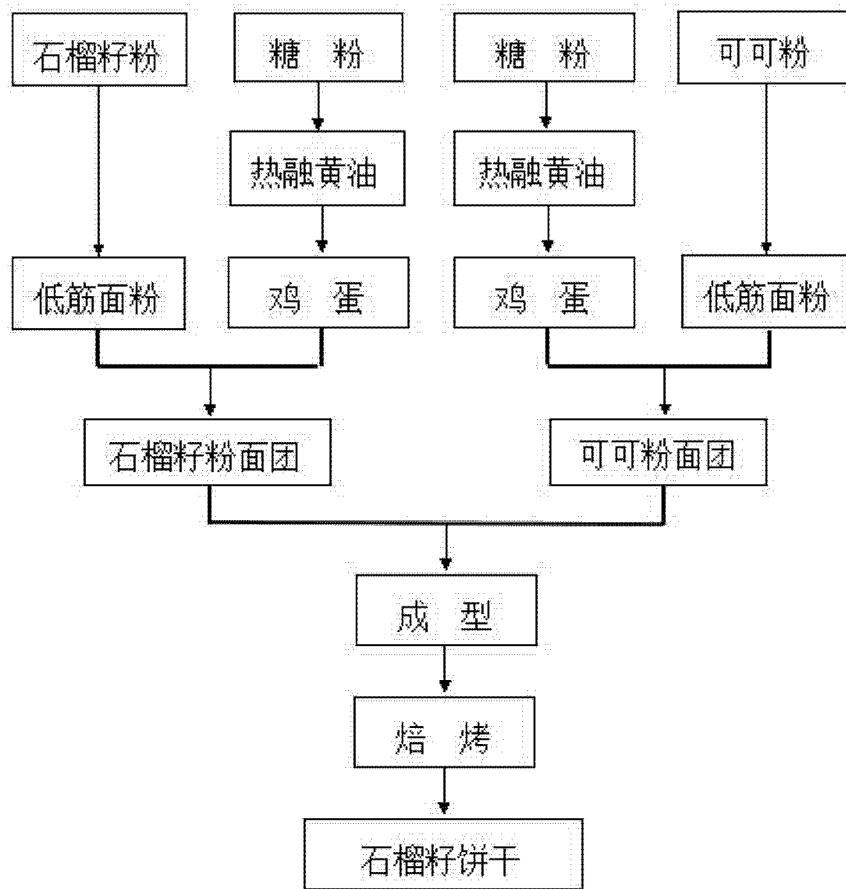


图 1