



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104256285 A

(43) 申请公布日 2015. 01. 07

(21) 申请号 201410433769. 2

(22) 申请日 2014. 08. 29

(71) 申请人 何三清

地址 234000 安徽省宿州市埇桥区汴河镇江
宅大何庄组 008 号

(72) 发明人 何三清

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理
有限公司 34112

代理人 方峥

(51) Int. Cl.

A23L 1/10 (2006. 01)

A23L 1/30 (2006. 01)

A23L 1/212 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种活血养颜营养面粉及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种活血养颜营养面粉及其制备方法,是由面粉、胡萝卜、虾仁、山杏、芦蒿、赤小豆、枸杞、玫瑰粉、何首乌粉、人参果、红秋葵、黑番茄、芡实、补血菜、椰子汁、豇豆、香芹、鱼露、野芝麻、藤椒籽、白术、柠檬草等原料组成。本发明有益效果为:本发明面粉,营养丰富,且易被人体消化吸收,风味独特,同时配方中添加的玫瑰粉、何首乌粉、芡实等药食两用食材,具有活血化瘀、补肾固精、滋养五脏等功效,有助于延缓衰老、美容养颜。

1. 一种活血养颜营养面粉,其特征在于,由以下重量份的原料组成:面粉 450-458、胡萝卜 74-76、虾仁 22-23、山杏 7-8、芦蒿 27-28、赤小豆 34-35、枸杞 4-5、玫瑰粉 7-8、何首乌粉 2-3、人参果 18-20、红秋葵 33-35、黑番茄 15-16、芡实 22-23、补血菜 13-14、椰子汁 28-30、豇豆 11-12、香芹 17-18、鱼露 4-5、野芝麻 3-4、藤椒籽 1-2、白术 2-3、柠檬草 1-2、保健添加剂 13-14、水适量;其中保健添加剂由下列重量份的原料组成:紫薯全粉 62-64、香蕉粉 14-15、黑豆粉 27-28、菊花晶 5-6、蜂王浆 2-3、花生酱 9-10、扁豆花 4-5、八仙草 2-3、月季花根 7-8、荔枝草 1-2、荷梗 3-4、紫苏叶 2-3、水适量;制备方法为:将扁豆花、八仙草、月季花根、荔枝草、荷梗、紫苏叶加适量水煎煮 1-2 小时,滤去残渣后得中草药液,继续加热浓缩至原中草药液体积的十分之一;与其他剩余成分混合均匀静置 2-3 小时后用烘干机烘干,研磨成细粉即可。

2. 根据权利要求 1 所述的活血养颜营养面粉的制备方法,其特征在于包括如下步骤:

(1) 胡萝卜去皮切块,虾仁洗净,赤小豆、芡实泡发,野芝麻、藤椒籽、白术、柠檬草用纱布包起,一同用小火煮制 3-4 小时,去除纱布包后连同汤水冷却至室温后打磨成浆,得营养浓浆;

(2) 红秋葵、补血菜、芦蒿、豇豆、香芹洗净后用开水焯烫熟后捞出冷凉加适量水打磨成浆,得蔬菜浆液;

(3) 山杏、人参果、黑番茄取果肉与枸杞加适量水打磨成浆,得混合水果浆液;

(4) 面粉过 50-60 目筛,与步骤(1) 营养浓浆、步骤(2) 蔬菜浆液、步骤(3) 的混合水果浆液及其他剩余成分混合搅拌均匀,烘干后冷却,磨粉过 80-100 目筛即可。

一种活血养颜营养面粉及其制备方法

发明领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域,更确切地说是涉及一种面粉及其制备方法。

背景技术

[0002] 面粉是中国北方大部分地区的主食,以面粉制成的食物品种繁多,花样百出,风味迥异,受到大众人群的喜爱。面粉多是由小麦加工而成,一般精制的面粉只含小麦胚乳,营养成分单一;而在加工过程中将口感较为粗糙却富含营养物质的麦麸、麦胚脱去,这些面粉在营养方面其营养素不能满足人体需要,产品比较单一。随着现代生活水平和安全理念的提高,人们越来越重视食品的营养与安全,以及养生保健功效,本发明将多种天然食材相结合,进行科学配比,为人们提供一种绿色健康的面粉制品。

发明内容

[0003] 本发明的目的是在于提供一种活血养颜营养面粉及其制备方法,方便人们的生活。

[0004] 为解决这一问题,本发明所采取的技术方案为:活血养颜营养面粉由以下重量份的原料组成:面粉 450-458、胡萝卜 74-76、虾仁 22-23、山杏 7-8、芦蒿 27-28、赤小豆 34-35、枸杞 4-5、玫瑰粉 7-8、何首乌粉 2-3、人参果 18-20、红秋葵 33-35、黑番茄 15-16、芡实 22-23、补血菜 13-14、椰子汁 28-30、豇豆 11-12、香芹 17-18、鱼露 4-5、野芝麻 3-4、藤椒籽 1-2、白术 2-3、柠檬草 1-2、保健添加剂 13-14、水适量。

[0005] 其中保健添加剂由以下重量份的原料组成:紫薯全粉 62-64、香蕉粉 14-15、黑豆粉 27-28、菊花晶 5-6、蜂王浆 2-3、花生酱 9-10、扁豆花 4-5、八仙草 2-3、月季花根 7-8、荔枝草 1-2、荷梗 3-4、紫苏叶 2-3、水适量。

[0006] 本发明的活血养颜营养面粉制备过程按以下步骤进行:

(1) 胡萝卜去皮切块,虾仁洗净,赤小豆、芡实泡发,野芝麻、藤椒籽、白术、柠檬草用纱布包起,一同用小火煮制 3-4 小时,去除纱布包后连同汤水冷却至室温后打磨成浆,得营养浓浆;

(2) 红秋葵、补血菜、芦蒿、豇豆、香芹洗净后用开水焯烫熟后捞出冷凉加适量水打磨成浆,得蔬菜浆液;

(3) 山杏、人参果、黑番茄取果肉与枸杞加适量水打磨成浆,得混合水果浆液;

(4) 面粉过 50-60 目筛,与步骤(1) 营养浓浆、步骤(2) 蔬菜浆液、步骤(3) 的混合水果浆液及其他剩余成分混合搅拌均匀,烘干后冷却,磨粉过 80-100 目筛即可。

[0007] 另外,保健添加剂的制作方法为:将扁豆花、八仙草、月季花根、荔枝草、荷梗、紫苏叶加适量水煎煮 1-2 小时,滤去残渣后得中草药液,继续加热浓缩至原中草药液体积的十分之一;与其他剩余成分混合均匀静置 2-3 小时后用烘干机烘干,研磨成细粉即可。

[0008] 本发明的有益效果:本发明面粉,营养丰富,且易被人体消化吸收,风味独特,同时配方中添加的玫瑰粉、何首乌粉、芡实等药食两用食材,具有活血化瘀、补肾固精、滋养五脏

等功效,有助于延缓衰老、美容养颜。

具体实施方式

[0009] 活血养颜营养面粉,由以下重量份(千克)的原料组成:

面粉 450、胡萝卜 76、虾仁 22、山杏 7、芦蒿 28、赤小豆 35、枸杞 4、玫瑰粉 7、何首乌粉 2、人参果 18、红秋葵 35、黑番茄 16、芡实 23、补血菜 14、椰子汁 30、豇豆 12、香芹 18、鱼露 5、野芝麻 4、藤椒籽 2、白术 3、柠檬草 2、保健添加剂 14、水适量。

[0010] 其中保健添加剂由以下重量份(千克)的原料组成:紫薯全粉 62、香蕉粉 15、黑豆粉 28、菊花晶 6、蜂王浆 2、花生酱 10、扁豆花 5、八仙草 2、月季花根 7、荔枝草 1、荷梗 4、紫苏叶 2、水适量。

[0011] 制备方法,包括如下步骤:

(1) 胡萝卜去皮切块,虾仁洗净,赤小豆、芡实泡发,野芝麻、藤椒籽、白术、柠檬草用纱布包起,一同用小火煮制 4 小时,去除纱布包后连同汤水冷却至室温后打磨成浆,得营养浓浆;

(2) 红秋葵、补血菜、芦蒿、豇豆、香芹洗净后用开水焯烫熟后捞出冷凉加适量水打磨成浆,得蔬菜浆液;

(3) 山杏、人参果、黑番茄取果肉与枸杞加适量水打磨成浆,得混合水果浆液;

(4) 面粉过 60 目筛,与步骤(1) 营养浓浆、步骤(2) 蔬菜浆液、步骤(3) 的混合水果浆液及其他剩余成分混合搅拌均匀,烘干后冷却,磨粉过 80 目筛即可。

[0012] 另外,保健添加剂的制作方法为:将扁豆花、八仙草、月季花根、荔枝草、荷梗、紫苏叶加适量水煎煮 1 小时,滤去残渣后得中草药液,继续加热浓缩至原中草药液体积的十分之一;与其他剩余成分混合均匀静置 3 小时后用烘干机烘干,研磨成细粉即可。