



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103404577 A

(43) 申请公布日 2013. 11. 27

(21) 申请号 201310383918. 4

(22) 申请日 2013. 08. 29

(71) 申请人 江苏丘陵地区镇江农业科学研究所
地址 212400 江苏省镇江市句容市宁杭北路
112 号

(72) 发明人 庄义庆 吴琴燕 杨敬辉

(74) 专利代理机构 江苏致邦律师事务所 32230
代理人 徐蓓

(51) Int. Cl.

A21D 13/08 (2006. 01)

A21D 2/36 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种黑蒜饼干及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种黑蒜饼干,它包括以下重量份的原料:黑蒜粉 10-20 份、黄粉虫虫蛹 1 份、燕麦粉 20-40 份、面粉 10-15 份、苏打 1 份。本发明还提供了上述的黑蒜饼干的制备方法,步骤如下:(1) 黑蒜粉的制备:黑蒜瓣或黑蒜泥经过 105°C 干燥 24h,粉碎至过 60 目筛网制得黑蒜粉;(2) 成型:将所有原料混合,加水制成面团,放入成型机中成型;(3) 烘烤:在 177°C 下烘烤 13min;(4) 冷却包装。本发明的目的是提供一种黑蒜饼干的制备方法,有如下优点:不含蔗糖、果糖和麦芽糖;有糖的味感,无糖的能量;还有黑蒜、燕麦、黄粉虫虫蛹三者的功能因子,适合多种亚健康人群食用。

1. 一种黑蒜饼干,其特征在于,主要由以下重量份的原料制成:
黑蒜粉 10-20 份、黄粉虫虫蛹 1 份、燕麦粉 20-40 份、面粉 10-15 份、苏打 1 份。
2. 根据权利要求 1 所述的黑蒜饼干,其特征在于,所述黑蒜粉的制备方法是:黑蒜瓣或黑蒜泥经过 105℃干燥 24h,粉碎至过 60 目筛网制得黑蒜粉。
3. 权利要求 1 或 2 所述的黑蒜饼干的制备方法,其特征在于,步骤如下:
 - (1)黑蒜粉的制备:黑蒜瓣或黑蒜泥经过 105℃干燥 24h,粉碎至过 60 目筛网制得黑蒜粉;
 - (2)成型:将所有原料混合,加水制成面团,放入成型机中成型;
 - (3)烘烤:在 177℃下烘烤 13min;
 - (4)冷却包装。

一种黑蒜饼干及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,涉及一种黑蒜饼干及其制备方法。

背景技术

[0002] 大蒜在一定的温湿度条件下经过自身发酵即形成黑蒜,黑蒜不仅仅是清除了辛辣味,由于在发酵过程中其有机成分发生改变,氨基酸、还原糖含量大幅度提升,使得黑蒜的营养成分得到提升,同时其食用口味品质也得到很大改观,黑蒜的抗氧化能力和增强免疫力的功效显著提高,呈现出具有极强的抗氧化、增强体力、抗疲劳等保健作用。

[0003] 燕麦含有人体所需的 8 种氨基酸与维生素 E,其含量亦高于大米与白面。燕麦还含有维生素 B1、B2 与叶酸,以及钙、磷、铁、锌、锰等多种矿物质与微量元素。燕麦不但营养成分丰富,而且营养价值极高,已被列为保健食品。燕麦味甘性温,能补虚止汗。燕麦所含亚麻油酸是人体最重要的必须脂肪酸,它能维持人体正常的新陈代谢活动,同时又是合成前列腺素的必要成分,对维护人体的性机能亦有重要作用。燕麦所含不饱和脂肪酸与脂肪酸及可溶性纤维和皂甙素等,可以降低血液中胆固醇与甘油三酯的含量,既能调脂减肥,又可起到帮助降低血糖的作用。燕麦所含维生素 B1、B2、维生素 E 及叶酸等,可以改善血液循环,帮助消除疲劳,又有利于胎儿的生长发育。燕麦所含丰富的纤维素有润肠通便的作用,可以帮助老年人预防肠燥便秘,并有预防脑血管病的功效。燕麦所含钙、磷、铁、锌、锰等矿物质和微量元素,则能预防骨质疏松症,促进伤口愈合,以及防止发生贫血病等。

[0004] 黄粉虫虫蛹含粗蛋白 57%,营养丰富、利用价值极高。目前饼干主要以小麦为主要原料,制备而成,含有大量的能量,容易堆积肥肉,影响人们的身体健康。根据世界卫生组织的健康标准,目前在中国 75% 的人处于亚健康状态,而且向低龄化发展,迫切需要一种高效、安全的是食品满足人们的保健需求,提高人体的素质和免疫力。

发明内容

[0005] 本发明的目的是针对各类亚健康人群,以黑蒜、燕麦粉、黄粉虫虫蛹为主要原料,制备日常食用饼干,提高亚健康人群的免疫力,保持健康状态。

[0006] 为了实现上述目的,本发明提出如下技术方案:

一种黑蒜饼干,它主要由以下重量份的原料制成:

黑蒜粉 10-20 份、黄粉虫虫蛹粉 1 份、燕麦粉 20-40 份、面粉 10-15 份、苏打 1 份。

[0007] 优选的,所述黑蒜粉的制备方法是:黑蒜瓣或黑蒜泥经过 105℃ 干燥 24h,粉碎至过 60 目筛网制得黑蒜粉。

[0008] 本发明还提供了上述的黑蒜饼干的制备方法,步骤如下:

(1) 黑蒜粉的制备:黑蒜瓣或黑蒜泥经过 105℃ 干燥 24h,粉碎至过 60 目筛网制得黑蒜粉;

(2) 成型:将所有原料混合,加水制成面团,放入成型机中成型;

(3) 烘烤:在 177℃ 下烘烤 13min;

(4) 冷却包装。

[0009] 本发明的目的是提供一种黑蒜饼干的制备方法,有如下优点:不含蔗糖、果糖和麦芽糖;有糖的味感,无糖的能量;还有黑蒜、燕麦、黄粉虫虫蛹三者的功能因子,适合多种亚健康人群食用。

[0010] 本发明的附加方面和优点将在下面的描述中部分给出,部分将从下面的描述中变得明显,或通过本发明的实践了解到。

具体实施方式

[0011] 下面通过实施例对本发明的技术方案作进一步说明,但不能理解为对本发明的限制。

[0012] 实施例 1

本发明的黑蒜饼干包括下列成分:

黑蒜粉 15 份、黄粉虫虫蛹粉 1 份、燕麦粉 25 份、面粉 10 份、苏打一份、水适量。

[0013] 本发明的黑蒜饼干的制备方法如下:

(1) 黑蒜粉的制备:黑蒜瓣或黑蒜泥经过 105℃干燥 24h,粉碎至过 10 目筛网制得黑蒜粉;

(2) 成型:将所有原料混合,制成面团,放入成型机中成型;

(3) 烘烤:在 177℃下烘烤 13min;

(4) 冷却包装。得到产品黑蒜饼干,观察饼干色泽、形态及各项指标如下表:

表 1 黑蒜饼干色泽、形态及各项指标

形态	外形完整,花纹清晰,厚薄基本均匀,不收缩,不变形,不起泡,没有较大或较多的凹底。
色泽	呈棕色,色泽基本均匀。
滋味与口感	具有略微的蒜香味,无过焦、过白现象,无异味,口感酥脆,不粘牙,略有蒜味。
组织	断面结构呈多孔状,细密,无大孔洞
杂质	无油污,无异物

表 2 黑蒜饼干原料成分表

	燕麦粉	面粉	黑蒜粉	黄粉虫虫蛹粉	苏打	水
含量	250 克	100 克	150 克	10 克	10 克	适量

实施例 2

本发明的黑蒜饼干包括下列成分:

黑蒜粉 10 份、黄粉虫虫蛹 1 份、燕麦粉 20 份、面粉 10 份、苏打一份、水适量。

[0014] 其制备方法与实施例 1 相同。

[0015] 得到产品黑蒜饼干,观察饼干色泽、形态及各项指标如下表:

表 3 黑蒜饼干色泽、形态及各项指标

形态	外形完整,花纹清晰,厚薄基本均匀,不收缩,不变形,不起泡,没有较大或较多的凹底。
色泽	呈棕色,色泽基本均匀。
滋味与口感	具有略微的蒜香味,无过焦、过白现象,无异味,口感酥脆,不粘牙,略有蒜味。
组织	断面结构呈多孔状,细密,无大孔洞
杂质	无油污,无异物

表 4 黑蒜饼干原料成分表

	燕麦粉	面粉	黑蒜粉	黄粉虫虫蛹粉	苏打	水
含量	200 克	100 克	100 克	10 克	10 克	适量

黑蒜粉 10 份、黄粉虫虫蛹 1 份、燕麦粉 20 份、面粉 10 份、苏打一份、水适量。

[0016] 其制备方法与实施例 1 相同。

[0017] 实施例 3

本发明的黑蒜饼干包括下列成分：

黑蒜粉 20 份、黄粉虫虫蛹 1 份、燕麦粉 40 份、面粉 15 份、苏打一份、水适量。

[0018] 其制备方法与实施例 1 相同

表 5 黑蒜饼干色泽、形态及各项指标

形态	外形完整,花纹清晰,厚薄基本均匀,不收缩,不变形,不起泡,没有较大或较多的凹底。
色泽	呈棕色,色泽基本均匀。
滋味与口感	具有略微的蒜香味,无过焦、过白现象,无异味,口感酥脆,不粘牙,略有蒜味。
组织	断面结构呈多孔状,细密,无大孔洞
杂质	无油污,无异物

表 6 黑蒜饼干原料成分表

	燕麦粉	面粉	黑蒜粉	黄粉虫虫蛹粉	苏打	水
含量	400 克	150 克	100 克	10 克	10 克	适量