



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103392758 A

(43) 申请公布日 2013. 11. 20

(21) 申请号 201310269232. 2

(22) 申请日 2013. 06. 30

(71) 申请人 安徽省凤宝粮油食品(集团)有限公司

地址 233100 安徽省滁州市凤阳县凤亮路

(72) 发明人 潘永峰

(74) 专利代理机构 南京经纬专利商标代理有限公司 32200

代理人 李纪昌

(51) Int. Cl.

A21D 2/36(2006. 01)

A23L 1/105(2006. 01)

权利要求书1页 说明书7页

(54) 发明名称

一种高血压病人专用的馒头专用面粉及其制备方法

(57) 摘要

本发明提供了一种馒头专用面粉,特别是涉及一种高血压病人食用的馒头粉,属于食品工程技术领域。包括有按重量份计的如下组分:中筋小麦粉、绿豆、玉米粉、糯米粉、海带、荸荠、藕、梨、芦根汁、麦冬、芹菜、黄柏、知母、羚羊角粉、海参、山药、木糖醇、西瓜皮、莲子、绿茶、山楂、香蕉、核桃、玄参、玉米须、菠菜、黑木耳、海蜇皮、炙杜仲、灵芝、桑叶、菊花、百合、苦瓜、白萝卜、无花果、阿拉伯胶、茉莉花、大豆分离蛋白、柠檬酸钠、单硬脂酸甘油酯、木薯粉、金银花、羧甲基纤维素钠、藻酸丙二醇酯、酵母粉。本发明提供的馒头粉对高血压病人具有一定的治疗保健作用,而且保持了传统的馒头的口感,符合人们的饮食习惯。

1. 一种高血压病人专用的馒头专用面粉,包括有按重量份计的如下组分:中筋小麦粉 300~400 份、绿豆 10~20 份、玉米粉 40~60 份、糯米粉 20~30 份、海带 3~7 份、荸荠 2~4 份、藕 2~4 份、梨 2~4 份、芦根 3~5 份、麦冬 2~4 份、芹菜 2~4 份、黄柏 4~6 份、知母 5~8 份、羚羊角粉 3~6 份、海参 20~30 份、山药 5~15 份、木糖醇 2~4 份、西瓜皮 6~12 份、莲子 2~4 份、绿茶 5~10 份、山楂 2~4 份、香蕉 2~4 份、核桃 2~4 份、玄参 2~4 份、玉米须 1~3 份、菠菜 1~3 份、黑木耳 1~3 份、海蜇皮 1~3 份、炙杜仲 1~3 份、灵芝 1~3 份、桑叶 1~3 份、菊花 1~3 份、百合 2~4 份、苦瓜 2~4 份、白萝卜 2~4 份、无花果 2~4 份、阿拉伯胶 8~16 份、茉莉花 2~4 份、大豆分离蛋白 20~30 份、柠檬酸钠 2~4 份、单硬脂酸甘油酯 2~3 份、木薯粉 2~4 份、金银花 2~4 份、羧甲基纤维素钠 1~3 份、藻酸丙二醇酯 1~3 份、酵母粉 20~30 份。

2. 一种根据权利要求 1 所述的高血压病人专用的馒头专用面粉的制备方法,包括如下步骤:

S1:取荸荠,去皮后,榨汁,得荸荠汁;取藕,洗净后,榨汁,得藕汁;取梨,去皮去核后,榨汁,得梨汁;取芦根,加水煎煮,弃去残渣,得芦根汁;将麦冬洗净,放在沙锅内,加水上火煎出汁,取汁,得麦冬汁;将所述的荸荠汁、藕汁、梨汁、芦根汁、麦冬汁合并,浓缩后干燥,得到粉末 I;

S2:海带、芹菜、西瓜皮、莲子、山楂、香蕉、菠菜、黑木耳、海蜇皮、桑叶、菊花、百合、苦瓜、白萝卜、无花果,分别切碎之后,混合均匀,在 110~120℃下干燥 4~6 小时,粉碎后过 200 目筛,得粉末 II;

S3:取黄柏、知母、炙杜仲、灵芝、茉莉花、金银花混合均匀,加水煎煮,浓缩煎液后干燥,得到粉末 III;

S4:将绿茶、核桃、玄参、玉米须粉碎后过 200 目筛,得到粉末 IV;

S5:将羚羊角粉进行粉碎,过 400 目筛,得到粉末 V;

S6:将海参熟制,取出后,切成小块,在 110~120℃下干燥 4~6 小时,再研磨过 400 目筛,得到粉末 VI;

S7:取绿豆和山药,粉碎后过 400 目筛,得到粉末 VII;

S8:将粉末 I、粉末 II、粉末 III、粉末 IV、粉末 V、粉末 VI、粉末 VII 以及中筋小麦粉、玉米粉、糯米粉、木糖醇、大豆分离蛋白、柠檬酸钠、单硬脂酸甘油酯、木薯粉、羧甲基纤维素钠、藻酸丙二醇酯、酵母粉混合均匀,即可得到馒头专用粉。

## 一种高血压病人专用的馒头专用面粉及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明提供了一种馒头专用面粉,特别是涉及一种高血压病人食用的馒头粉,属于食品工程技术领域。

### 背景技术

[0002] 高血压是以体循环动脉压增高为主要表现的临床综合征是最常见的心血管疾病。据全国统计资料显示,我国现有高血压患者已达一亿,每年新增 300 万以上。高血压还会引起严重的中风、肾功能衰竭、左心室肥大、心率失常、动脉硬化、猝死等。它是破坏心、脑、肾器官的“无形杀手”。据全国卫生部门统计资料显示,我国现有高血压病患者已超过 1 亿人,每年新增 300 万人以上。

[0003] 高血压患者由于动脉压持续升高,引发全身小动脉硬化,从而影响组织器官的血液供应,造成各种严重的后果,成为高血压病的并发症。在高血压的各种并发症中,以心、脑、肾的损害最为显著。主要有脑血管意外、肾动脉硬化和尿毒症、高血压性心脏病、冠心病等。

[0004] 高血压的饮食原则主要包括有:(1)控制热能的摄入。提倡吃复合糖类,如淀粉、标准面粉、玉米、小米、燕麦等植物纤维较多的食物,促进肠道蠕动,有利于胆固醇的排泄。(2)限制脂肪的摄入。膳食中应限制动物脂肪的摄入,烹调时多采用植物油。可多吃一些鱼,海鱼含有不饱和脂肪酸,能使胆固醇氧化,从而降低血浆胆固醇,预防中风。(3)适量摄入蛋白质。高血压病人每日蛋白质的量为每公斤体重 1 克为宜。其中植物蛋白占 50%,最好用大豆蛋白,大豆蛋白能防止脑卒中的发生。每周还应吃 2-3 次鱼类蛋白质,可改善血管弹性和通透性,增加尿钠排出,从而降低血压。(4)多吃含钾、钙丰富而含钠低的食物,如土豆、芋头、茄子、海带、莴笋、冬瓜、西瓜等。因钾盐能促使胆固醇的排泄,增加血管弹性,有利尿作用,有利于改善心肌收缩能力。含钙丰富的食品如牛奶、酸牛奶、芝麻酱、虾皮、绿色蔬菜等,对心血管有保护作用。(5)膳食宜清淡。适当的减少钠盐的摄入有助于降低血压,减少体内的钠水潴留。每日食盐的摄入量应在 5 克以下。(6)多吃绿色蔬菜和新鲜水果,有利于心肌代谢,改善心肌能力和血液循环,促使胆固醇的排泄,防止高血压病的发展。(7)忌食用兴奋神经系统的食物,如酒、浓茶、咖啡等,吸烟者应戒烟。

[0005] 馒头是我国人民的传统主食,尤其在广大的中原和北方地区,馒头在当今家庭膳食结构中仍占据着重要的地位。使馒头能够具有更多的营养功能,使高血压病人在能享受这一传统主食的同时也能直至治疗保健作用,将会有着重要的意义。

### 发明内容

[0006] 本发明的目的是提供一种高血压病人食用的面粉,不仅具有良好的馒头口感,而且具有较好的治疗和保健作用。采用的技术方案是:

[0007] 一种高血压病人专用的馒头专用面粉,包括有按重量份计的如下组分:中筋小麦粉 300 ~ 400 份、绿豆 10 ~ 20 份、玉米粉 40 ~ 60 份、糯米粉 20 ~ 30 份、海带 3 ~ 7 份、

荸荠 2~4 份、藕 2~4 份、梨 2~4 份、芦根 3~5 份、麦冬 2~4 份、芹菜 2~4 份、黄柏 4~6 份、知母 5~8 份、羚羊角粉 3~6 份、海参 20~30 份、山药 5~15 份、木糖醇 2~4 份、西瓜皮 6~12 份、莲子 2~4 份、绿茶 5~10 份、山楂 2~4 份、香蕉 2~4 份、核桃 2~4 份、玄参 2~4 份、玉米须 1~3 份、菠菜 1~3 份、黑木耳 1~3 份、海蜇皮 1~3 份、炙杜仲 1~3 份、灵芝 1~3 份、桑叶 1~3 份、菊花 1~3 份、百合 2~4 份、苦瓜 2~4 份、白萝卜 2~4 份、无花果 2~4 份、阿拉伯胶 8~16 份、茉莉花 2~4 份、大豆分离蛋白 20~30 份、柠檬酸钠 2~4 份、单硬脂酸甘油酯 2~3 份、木薯粉 2~4 份、金银花 2~4 份、羧甲基纤维素钠 1~3 份、藻酸丙二醇酯 1~3 份、酵母粉 20~30 份。

[0008] 海参,对于高血压、血管硬化、冠心病患者具有良好的保健作用。

[0009] 海带,海带,别名昆布、江白菜。褐藻的一种,生长在海底的岩石上,形状像带子。海带含有多种有机物和碘、钾、钙、铁等元素,还含蛋白质、脂肪酸、糖类、多种维生素和尼克酸等。可防治地方性甲状腺肿,显着降低胆固醇。常食海带能增加碘的摄入、大量增加钙的吸收,有人认为这是具防癌作用的因素之一。对高血压、动脉硬化及脂肪过多症有一定的预防和辅助治疗作用。

[0010] 冬瓜,含有利尿成分,有降低血压的作用。

[0011] 英国在对荸荠的研究中发现了一种不耐热的抗菌成分——荸荠英。这种物质对金黄色葡萄球菌、大肠杆菌、产抽杆菌及绿脓杆菌均有一定的抑制作用,对降低血压也有一定效果。荸荠和海蜇皮搭配,对高血压患者很有益处。高血压患者食之可具有降压的作用。荸荠汁加鲜藕汁、梨汁、鲜芦根汁、麦冬汁一起,称为“五汁饮”,用于生津消热、降低血压。

[0012] 芹菜菜叶柄含水分高,热量低,是钾的优质来源,但含维生素 C 和 A 一般,芹菜中白色品种和发白的绿色品种维生素 A 的含量明显低于不发白的绿色品种。只要可能,芹菜叶柄应该尽可能的与叶子一起食用,因为芹菜叶含钙、铁、钾、维生素 A 和 C 的量较叶柄要丰富得多。芹菜含铁量较高,是缺铁性贫血患者的佳蔬。芹菜中含有丰富的钾,是治疗高血压病及其并发症的首选之品,对于血管硬化、神经衰弱患者亦有辅助治疗作用。芹菜的叶、茎含有挥发性物质,别具芳香,能增强人的食欲。芹菜汁还有降血糖作用。经常吃些芹菜,可以中和尿酸及体内的酸性物质,对防治痛风有较好的效果。

[0013] 黄柏碱能阻断植物神经,可致血压降低。

[0014] 知母皂苷作用于内皮细胞后,血管紧张素原基因的表达明显下调。血管紧张素原基因表达的改变可能与高血压的形成有关。

[0015] 羚羊角是为牛科动物赛加羚羊等的角。羚羊角为中医平肝熄风之要药。临床上羚羊角及其复方可用于治疗各种高热症、惊厥、痹证、高血压病等。

[0016] 西瓜皮味甘,性凉,具有清暑热除心烦的效果。因为西瓜皮中所含的瓜氨酸具有利尿作用,可以用以治疗肾炎水肿、肝病黄疸及糖尿病。它不仅是解暑佳品,也是清凉解渴利尿的佳品,对高血压、心脏及肾脏性水肿者均有保健功效。对于患有高血压的患者而言,巧妙的利用西瓜皮还可以起到有利于缓解高血压的效果。

[0017] 山楂可以降低血管中枢神经的兴奋性,降低血压。

[0018] 香蕉中含有丰富的钾,适量的钾可使血压维持在正常水平。每天吃 1~2 根香蕉,有助于稳定血压。

[0019] 核桃仁含有蛋白质、脂肪、碳水化合物,还含有钙、磷、铁、锌、胡萝卜素核黄素及维

生素A、维生素B、维生素C、维生素E等,有很高的营养价值,是人们日常生活中的滋补佳品。虽然核桃中含有脂肪,但主要成分是亚油酸甘油酯,食后不会使胆固醇升高,还可减少肠道对胆固醇的吸收,因此,适合于高血压、动脉硬化患者的服用。

[0020] 玉米须为禾本科植物玉蜀黍 *Zeamays*L. 的花柱和柱头。又名玉麦须(《滇南本草》),五蜀黍蕊(《现代实用中药》),棒子毛(《河北药材》)。利尿消肿,清肝利胆的功效。

[0021] 高血压病最忌便秘,菠菜既可通利血脉(降压),又润爆通便,故常食佳。

[0022] 黑木耳,宜于冠心病、痔疮出血、高血压、血管硬化、便秘等症。

[0023] 炙杜仲、灵芝效用说明养阴润肺,益胃生津。适宜于中老年脾肾两虚型高血压病患者,及临床表现头昏、耳鸣、失眠,腰膝酸痛等症。

[0024] 人体中如果钠摄入较多,血细胞内水含量增高,血管内的血容量就会增加,进而造成血液对血管壁压力升高,出现高血压。而吃绿豆可帮助排钠、排水,钠少了,在一定程度上血容量就会减少,影响血压升高的因素会得到部分缓解,心脏输出的血量也会减少,这样血液对于血管壁的压力就会减小,从而达到辅助降压的目的。

[0025] 白萝卜是一种常见的蔬菜,生食熟食均可,其味略带辛辣味。白萝卜含芥子油、淀粉酶和粗纤维,具有促进消化,增强食欲,加快胃肠蠕动和止咳化痰的作用。对高血压病人的便秘起到保健治疗作用。

[0026] 茉莉花是著名的保健花卉。它的成分和特殊香味,对人体的内分泌系统有着很多调节作用。茉莉花富含苯丙氨酸,体内苯丙氨酸缺乏,可引起高血压,特别是遗传性高血压患者与苯丙氨酸缺乏有关。每日补充2克苯丙氨酸,就能有效地防治高血压以及高血压导致的脑中风。

[0027] 本发明的另一个目的是提供一种上述高血压病人专用的馒头专用面粉的制备方法,包括如下步骤:

[0028] S1:取荸荠,去皮后,榨汁,得荸荠汁;取藕,洗净后,榨汁,得藕汁;取梨,去皮去核后,榨汁,得梨汁;取芦根,加水煎煮,弃去残渣,得芦根汁;将麦冬洗净,放在沙锅内,加水上火煎出汁,取汁,得麦冬汁;将所述的荸荠汁、藕汁、梨汁、芦根汁、麦冬汁合并,浓缩后干燥,得到粉末I;

[0029] S2:海带、芹菜、西瓜皮、莲子、山楂、香蕉、菠菜、黑木耳、海蜇皮、桑叶、菊花、百合、苦瓜、白萝卜、无花果,分别切碎之后,混合均匀,在110~120℃下干燥4~6小时,粉碎后过200目筛,得粉末II;

[0030] S3:取黄柏、知母、炙杜仲、灵芝、茉莉花、金银花混合均匀,加水煎煮,浓缩煎液后干燥,得到粉末III;

[0031] S4:将绿茶、核桃、玄参、玉米须粉碎后过200目筛,得到粉末IV;

[0032] S5:将羚羊角粉进行粉碎,过400目筛,得到粉末V;

[0033] S6:将海参熟制,取出后,切成小块,在110~120℃下干燥4~6小时,再研磨过400目筛,得到粉末VI;

[0034] S7:取绿豆和山药,粉碎后过400目筛,得到粉末VII;

[0035] S8:将粉末I、粉末II、粉末III、粉末IV、粉末V、粉末VI、粉末VII以及中筋小麦粉、玉米粉、糯米粉、木糖醇、大豆分离蛋白、柠檬酸钠、单硬脂酸甘油酯、木薯粉、羧甲基纤维素钠、藻酸丙二醇酯、酵母粉混合均匀,即可得到馒头专用粉。

[0036] 本发明中所提及的过 200 目或者 400 目筛,是指将粉末物料由相应的筛网进行筛分,取通过筛网的细末。

[0037] 有益效果

[0038] 本发明提供的馒头粉对高血压病人具有一定的治疗保健作用,而且保持了传统的馒头的口感,符合人们的饮食习惯。

## 具体实施方式

[0039] 实施例 1

[0040] 称取以下原料:中筋小麦粉 300kg、绿豆 10kg、玉米粉 40kg、糯米粉 20kg、海带 3kg、荸荠 2kg、藕 2kg、梨 2kg、芦根 3kg、麦冬 2kg、芹菜 2kg、黄柏 4kg、知母 5kg、羚羊角粉 3kg、海参 20kg、山药 5kg、木糖醇 2kg、西瓜皮 6kg、莲子 2kg、绿茶 5kg、山楂 2kg、香蕉 2kg、核桃 2kg、玄参 2kg、玉米须 1kg、菠菜 1kg、黑木耳 1kg、海蜇皮 1kg、炙杜仲 1kg、灵芝 1kg、桑叶 1kg、菊花 1kg、百合 2kg、苦瓜 2kg、白萝卜 2kg、无花果 2kg、阿拉伯胶 8kg、茉莉花 2kg、大豆分离蛋白 20kg、柠檬酸钠 2kg、单硬脂酸甘油酯 2kg、木薯粉 2kg、金银花 2kg、羧甲基纤维素钠 1kg、藻酸丙二醇酯 1kg、酵母粉 20kg。

[0041] 制备方法是:

[0042] S1:取荸荠,去皮后,榨汁,得荸荠汁;取藕,洗净后,榨汁,得藕汁;取梨,去皮去核后,榨汁,得梨汁;取芦根,加水煎煮,弃去残渣,得芦根汁;将麦冬洗净,放在沙锅内,加水上火煎出汁,取汁,得麦冬汁;将所述的荸荠汁、藕汁、梨汁、芦根汁、麦冬汁合并,浓缩后干燥,得到粉末 I;

[0043] S2:海带、芹菜、西瓜皮、莲子、山楂、香蕉、菠菜、黑木耳、海蜇皮、桑叶、菊花、百合、苦瓜、白萝卜、无花果,分别切碎之后,混合均匀,在 110°C 下干燥 4 小时,粉碎后过 200 目筛,得粉末 II;

[0044] S3:取黄柏、知母、炙杜仲、灵芝、茉莉花、金银花混合均匀,加水煎煮,浓缩煎液后干燥,得到粉末 III;

[0045] S4:将绿茶、核桃、玄参、玉米须粉碎后过 200 目筛,得到粉末 IV;

[0046] S5:将羚羊角粉进行粉碎,过 400 目筛,得到粉末 V;

[0047] S6:将海参蒸熟,取出后,切成小块,在 110°C 下干燥 4 小时,再研磨过 400 目筛,得到粉末 VI;

[0048] S7:取绿豆和山药,粉碎后过 400 目筛,得到粉末 VII;

[0049] S8:将粉末 I、粉末 II、粉末 III、粉末 IV、粉末 V、粉末 VI、粉末 VII 以及中筋小麦粉、玉米粉、糯米粉、木糖醇、大豆分离蛋白、柠檬酸钠、单硬脂酸甘油酯、木薯粉、羧甲基纤维素钠、藻酸丙二醇酯、酵母粉混合均匀,即可得到馒头专用粉。

[0050] 实施例 2

[0051] 称取以下原料:中筋小麦粉 400kg、绿豆 20kg、玉米粉 60kg、糯米粉 30kg、海带 7kg、荸荠 4kg、藕 4kg、梨 4kg、芦根 5kg、麦冬 4kg、芹菜 4kg、黄柏 6kg、知母 8kg、羚羊角粉 6kg、海参 30kg、山药 15kg、木糖醇 4kg、西瓜皮 12kg、莲子 4kg、绿茶 10kg、山楂 4kg、香蕉 4kg、核桃 4kg、玄参 4kg、玉米须 3kg、菠菜 3kg、黑木耳 3kg、海蜇皮 3kg、炙杜仲 3kg、灵芝 3kg、桑叶 3kg、菊花 3kg、百合 4kg、苦瓜 4kg、白萝卜 4kg、无花果 4kg、阿拉伯胶 16kg、茉莉花

4kg、大豆分离蛋白 30kg、柠檬酸钠 4kg、单硬脂酸甘油酯 3kg、木薯粉 4kg、金银花 4kg、羧甲基纤维素钠 3kg、藻酸丙二醇酯 3kg、酵母粉 30kg。

[0052] 制备方法是：

[0053] S1：取荸荠，去皮后，榨汁，得荸荠汁；取藕，洗净后，榨汁，得藕汁；取梨，去皮去核后，榨汁，得梨汁；取芦根，加水煎煮，弃去残渣，得芦根汁；将麦冬洗净，放在沙锅内，加水上火煎出汁，取汁，得麦冬汁；将所述的荸荠汁、藕汁、梨汁、芦根汁、麦冬汁合并，浓缩后干燥，得到粉末 I；

[0054] S2：海带、芹菜、西瓜皮、莲子、山楂、香蕉、菠菜、黑木耳、海蜇皮、桑叶、菊花、百合、苦瓜、白萝卜、无花果，分别切碎之后，混合均匀，在 120℃ 下干燥 6 小时，粉碎后过 200 目筛，得粉末 II；

[0055] S3：取黄柏、知母、炙杜仲、灵芝、茉莉花、金银花混合均匀，加水煎煮，浓缩煎液后干燥，得到粉末 III；

[0056] S4：将绿茶、核桃、玄参、玉米须粉碎后过 200 目筛，得到粉末 IV；

[0057] S5：将羚羊角粉进行粉碎，过 400 目筛，得到粉末 V；

[0058] S6：将海参蒸熟，取出后，切成小块，在 120℃ 下干燥 6 小时，再研磨过 400 目筛，得到粉末 VI；

[0059] S7：取绿豆和山药，粉碎后过 400 目筛，得到粉末 VII；

[0060] S8：将粉末 I、粉末 II、粉末 III、粉末 IV、粉末 V、粉末 VI、粉末 VII 以及中筋小麦粉、玉米粉、糯米粉、木糖醇、大豆分离蛋白、柠檬酸钠、单硬脂酸甘油酯、木薯粉、羧甲基纤维素钠、藻酸丙二醇酯、酵母粉混合均匀，即可得到馒头专用粉。

[0061] 实施例 3

[0062] 称取以下原料：中筋小麦粉 350kg、绿豆 15kg、玉米粉 50kg、糯米粉 25kg、海带 5kg、荸荠 3kg、藕 3kg、梨 3kg、芦根 4kg、麦冬 3kg、芹菜 3kg、黄柏 5kg、知母 7kg、羚羊角粉 35kg、海参 25kg、山药 10kg、木糖醇 3kg、西瓜皮 10kg、莲子 3kg、绿茶 8kg、山楂 3kg、香蕉 3kg、核桃 3kg、玄参 3kg、玉米须 2kg、菠菜 2kg、黑木耳 2kg、海蜇皮 2kg、炙杜仲 2kg、灵芝 2kg、桑叶 2kg、菊花 1～3kg、百合 3kg、苦瓜 3kg、白萝卜 3kg、无花果 3kg、阿拉伯胶 10kg、茉莉花 3kg、大豆分离蛋白 25kg、柠檬酸钠 3kg、单硬脂酸甘油酯 3kg、木薯粉 3kg、金银花 3kg、羧甲基纤维素钠 2g、藻酸丙二醇酯 2kg、酵母粉 25kg。

[0063] 制备方法是：

[0064] S1：取荸荠，去皮后，榨汁，得荸荠汁；取藕，洗净后，榨汁，得藕汁；取梨，去皮去核后，榨汁，得梨汁；取芦根，加水煎煮，弃去残渣，得芦根汁；将麦冬洗净，放在沙锅内，加水上火煎出汁，取汁，得麦冬汁；将所述的荸荠汁、藕汁、梨汁、芦根汁、麦冬汁合并，浓缩后干燥，得到粉末 I；

[0065] S2：海带、芹菜、西瓜皮、莲子、山楂、香蕉、菠菜、黑木耳、海蜇皮、桑叶、菊花、百合、苦瓜、白萝卜、无花果，分别切碎之后，混合均匀，在 115℃ 下干燥 5 小时，粉碎后过 200 目筛，得粉末 II；

[0066] S3：取黄柏、知母、炙杜仲、灵芝、茉莉花、金银花混合均匀，加水煎煮，浓缩煎液后干燥，得到粉末 III；

[0067] S4：将绿茶、核桃、玄参、玉米须粉碎后过 200 目筛，得到粉末 IV；

[0068] S5:将羚羊角粉进行粉碎,过 400 目筛,得到粉末 V;

[0069] S6:将海参蒸熟,取出后,切成小块,在 115℃ 下干燥 5 小时,再研磨过 400 目筛,得到粉末 VI;

[0070] S7:取绿豆和山药,粉碎后过 400 目筛,得到粉末 VII;

[0071] S8:将粉末 I、粉末 II、粉末 III、粉末 IV、粉末 V、粉末 VI、粉末 VII 以及中筋小麦粉、玉米粉、糯米粉、木糖醇、大豆分离蛋白、柠檬酸钠、单硬脂酸甘油酯、木薯粉、羧甲基纤维素钠、藻酸丙二醇酯、酵母粉混合均匀,即可得到馒头专用粉。

[0072] 对照例 1

[0073] 对照例 1 与实施例 3 的区别在于,没有在步骤 S8 中加入粉末 VI,也就是说没有在成品面粉中加入海参。

[0074] 对照例 2

[0075] 对照例 2 与实施例 3 的区别在于:没有在步骤 S8 中加入糯米粉。

[0076] 对照例 3

[0077] 对照例 3 与实施例 3 的区别在于:没有在步骤 S8 中加入大豆分离蛋白。

[0078] 性能试验

[0079] 用上述的馒头专用粉制备馒头,采用的制备方法是:

[0080] 第一步:按重量份计,取馒头专用粉 1 份,加入 0.3 ~ 0.35 份水,搅拌成面团,搅拌时间控制在 10 ~ 15 分钟;

[0081] 第二步:将第一步得到的面团放置在 30 ~ 32℃、85%RH 条件下的醒发箱,发酵 30 ~ 40min;

[0082] 第三步:将第二步得到的发酵面团中,加入 0.2 份的馒头粉、0.05 ~ 0.1 份的水,搅拌、揉搓成面团;

[0083] 第四步:将第三步得到的面团放置在醒发箱中,在 30 ~ 32℃、75%RH 条件下发酵 20 ~ 30min;

[0084] 第五步:将第四步得到的发酵面团用蒸汽蒸制 15 ~ 25min,停火后,取出放冷即可。

[0085] 采用 SB/T10139-93《馒头用小麦粉》对以上实施例制备得到的北方馒头进行评价,请 60 名经过训练过的、有经验的面食评价师对以上北方馒头按标准进行评定打分,各指标项目得分取平均值。

[0086] 结果如下表所示。

[0087]

	实施例 1	实施例 2	实施例 3	对照例 1	对照例 2	对照例 3
比容 ml/g	18	17	18	12	13	7
外观形状	14	15	14	13	13	8
色泽	6	6	6	6	6	6
结构	14	14	14	12	12	7



弹韧性	16	17	18	10	10	8
粘性	13	13	13	10	10	7
气味	4	4	4	4	4	4
总分	85	86	87	67	68	47

[0088] 从表中可以看出,本发明提供的馒头粉制成馒头后,具有良好的口感和外观品质,虽然色泽一项得分不高,这主要是由于在面粉中加入了一些营养成分,导致与正常情况下制做的面粉具有一定的色泽差异,略呈金黄色。

[0089] 另外,通过实施例1~实施例3与对照例1相比可以看出,如果不在面粉中添加海参的制取物,馒头的弹韧性不好,这主要是由于海参中的胶质可以与面粉中的蛋白、淀粉等作用,加强面团的交联结构,提高馒头的韧性,使馒头更有咬劲。

[0090] 通过实施例1~实施例3与对照例2相比可以看出,如果不在面粉中添加糯米粉,同样也会导致馒头的弹韧性不好,这主要是由于糯米可以有效地提高面团之前的交联结构,使蒸制后的馒头更有咬劲和韧性,避免了其它成分与面粉之间形成的面团筋力不强的问题。

[0091] 通过实施例1~实施例3与对照例3相比可以看出,如果不在面粉中添加大豆分离蛋白,导致面团的外观不佳,馒头的整体形成不是特别蓬松,可能是由于大豆分离蛋白可以与面粉的淀粉、水分之间在和面的过程中,形成较为均匀的面筋结构,会影响到面粉发酵过程中形成足够而均匀的气泡,这一点通过“结构”一项的测试也可以同样证实出。另外,由于没有大豆分离蛋白,导致了面团的面筋量不足,从而导致制成馒头之后,结构较为松散,因此使馒头的韧性和咬劲不足。

[0092] 对高血压的治疗保健效果试验

[0093] 经过对765例高血压患者的饮用治疗统计,以该馒头粉制作馒头为主食,辅以其他治疗手段,血压值在正常范围的742例,各项指标稳定7例,无效12例,总有效率为98%,经过实验证明饮用此馒头粉配合其他治疗手段能够很好地控制患者的血压并且无不良反应。

[0094] 典型病例

[0095] 刘某,男,46岁,5余年高血压病史,以往住院用西药治疗,易复发,血压常在(160-180)/(95-100)mmHg,其苦难言,2006年起通过奥美沙坦酯进行高血压治疗,配合以该馒头粉为主食,至今已6年余,血压一直正常(110/70mmHg),从未复发,同时被高血压损害而扩大的左心也恢复正常。

[0096] 李某,男,63岁,患糖尿病8年,经过检查血压、血脂的指标较高,平时总有饥饿感口干并伴有手脚麻木症状,多饮、多食,血糖、血压值始终超出正常值,视物昏花、心肾功能异常身体非常虚弱,以该馒头粉配合降压药雷米普利治疗手段2年,血压、血脂、血糖值能够控制在正常值范围内,近半年内已经停止使用西药治疗,仍坚持以该馒头作为主食,上述症状消失,并没有其他不良反应。