



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104472636 A

(43) 申请公布日 2015. 04. 01

(21) 申请号 201410747646. 6

(22) 申请日 2014. 12. 09

(71) 申请人 青岛德润电池材料有限公司

地址 266000 山东省青岛市莱西市马连庄镇  
唐家庄村

(72) 发明人 李春霞

(51) Int. Cl.

A21D 13/08(2006. 01)

A21D 2/38(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种红枣营养饼干及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种红枣营养饼干及其制备方法,所述红枣营养饼干的原料成分的重量配比为:面粉 60 ~ 80 份、麦芽粉 5 ~ 10 份、小麦纤维粉 20 ~ 30 份、红枣 10 ~ 15 份、麦冬 3 ~ 8 份、山楂 2 ~ 4 份、甘草 3 ~ 5 份、党参 4 ~ 6 份、鸡蛋液 10 ~ 20 份、碳酸氢铵 3 ~ 5 份、碳酸氢钠 3 ~ 6 份、饴糖 20 ~ 30 份、食盐 4 ~ 8 份、全脂奶粉 5 ~ 10 份、无水酥油 3 ~ 9 份、水 100 ~ 300 份。其生产工艺流程为:选料→打浆→混合→制面团→成型→烘烤→冷却→包装→杀菌。本发明粗细搭配、结构合理,饼干香气醇正、口感好,能补养身体、利水消肿、增强免疫力,是一种新型的集食用与药用于一身的时尚保健食品。

1. 一种红枣营养饼干,其特征在于:所述红枣营养饼干的原料成分的重量配比包括:面粉 60~80 份、麦芽粉 5~10 份、小麦纤维粉 20~30 份、棕榈油 20~30 份、红枣 10~15 份、麦冬 3~8 份、山楂 2~4 份、甘草 3~5 份、党参 4~6 份、鸡蛋液 10~20 份、碳酸氢铵 3~5 份、碳酸氢钠 3~6 份、饴糖 20~30 份、食盐 4~8 份、全脂奶粉 5~10 份、无水酥油 3~9 份、水 100~300 份。

2. 根据权利要求 1 所述的一种红枣营养饼干,其特征在于:所述红枣营养饼干的原料成分的重量配比为:面粉 60 份、麦芽粉 5 份、小麦纤维粉 20 份、棕榈油 20 份、红枣 10 份、麦冬 3 份、山楂 2 份、甘草 3 份、党参 4 份、鸡蛋液 10 份、碳酸氢铵 3 份、碳酸氢钠 3 份、饴糖 20 份、食盐 4 份、全脂奶粉 5 份、无水酥油 3 份、水 100 份。

3. 根据权利要求 1 所述的一种红枣营养饼干,其特征在于:所述红枣营养饼干的原料成分的重量配比为:面粉 80 份、麦芽粉 10 份、小麦纤维粉 30 份、棕榈油 30 份、红枣 15 份、麦冬 8 份、山楂 4 份、甘草 5 份、党参 6 份、鸡蛋液 20 份、碳酸氢铵 5 份、碳酸氢钠 6 份、饴糖 30 份、食盐 8 份、全脂奶粉 10 份、无水酥油 9 份、水 300 份。

4. 根据权利要求 1 所述的一种红枣营养饼干,其特征在于:所述红枣营养饼干的原料成分的重量配比为:面粉 70 份、麦芽粉 7 份、小麦纤维粉 25 份、棕榈油 25 份、红枣 13 份、麦冬 5 份、山楂 3 份、甘草 4 份、党参 5 份、鸡蛋液 15 份、碳酸氢铵 4 份、碳酸氢钠 4 份、饴糖 25 份、食盐 6 份、全脂奶粉 7 份、无水酥油 6 份、水 200 份。

5. 一种制备权利要求 1 所述的红枣营养饼干的方法,其特征在于:制备方法如下:

(1) 将红枣洗净后,去核,将麦冬、山楂、甘草、党参洗净后与红枣混合,水煮 20~30 分钟,用打浆机打浆;

(2) 将(1)所述的混合浆中加入碳酸氢铵、碳酸氢钠、饴糖、食盐、全脂奶粉、无水酥油搅拌 6~10 分钟,得混合浆液;

(3) 将面粉、麦芽粉、小麦纤维粉、鸡蛋液加入水混合均匀后,在搅拌速度 120r/min 的条件下、边加边搅拌 10~25 分钟得饼干面团,再加(2)所述的混合浆液,继续搅拌 3~4 分钟;

(4) 将(3)所述饼干面团静置熟化 20min 后,放入饼干成型机,进行辊印成型,制成饼胚,再置入烤箱中在 270~300℃温度下,烘烤时间 3.5~4.5 分钟;

(5) 向(4)所述饼干上喷棕榈油,再冷却后,包装,再用巴氏灭菌,既得所述红枣营养饼干。

## 一种红枣营养饼干及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明属于食品领域,涉及一种红枣营养饼干及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 饼干是人们日常生活中常见并且经常食用的一种食品,虽然目前市场上的饼干种类繁多,但大多数饼干都含有很高的糖分和油脂,而没有其他的营养成分,虽然能够给人们起到饱腹的作用,但是也给人们的身体健康造成危害,容易导致肥胖或糖尿病,并且不适合患有高血糖、高血脂、糖尿病等人群食用,因此,一种具有营养且保健的饼干的开发很有必要。为有利于人们的身体健康,现在饼干不单是一种食品,而是向保健食品方面发展。红枣因其富含多种维生素、蛋白质、纤维以及人体不可缺少的钙、磷、铁等微量元素,具有补脾和胃、益气生津、调营养护肝脏等功效,其能补养身体、滋润气血,而引入到食品中。

### 发明内容

[0003] 为了解决上述技术问题,本发明提供一种红枣营养饼干,该饼干不仅富含硒元素和膳食纤维,而且还用植物油替代了动物油,大大降低了饼干的含脂量。

[0004] 为实现上述目的,本发明提供如下技术方案:

[0005] 一种红枣营养饼干,原料成分的重量配比如下:荞面粉 60~80 份、麦芽粉 5~10 份、小麦纤维粉 20~30 份、棕榈油 20~30 份、红枣 10~15 份、麦冬 3~8 份、山楂 2~4 份、甘草 3~5 份、党参 4~6 份、鸡蛋液 10~20 份、碳酸氢铵 3~5 份、碳酸氢钠 3~6 份、饴糖 20~30 份、食盐 4~8 份、全脂奶粉 5~10 份、无水酥油 3~9 份、水 100~300 份。

[0006] 进一步,所述红枣营养饼干,按照质量份数包括如下配方成分:面粉 60 份、麦芽粉 5 份、小麦纤维粉 20 份、棕榈油 20 份、红枣 10 份、麦冬 3 份、山楂 2 份、甘草 3 份、党参 4 份、鸡蛋液 10 份、碳酸氢铵 3 份、碳酸氢钠 3 份、饴糖 20 份、食盐 4 份、全脂奶粉 5 份、无水酥油 3 份、水 100 份。

[0007] 进一步,所述红枣营养饼干,按照质量份数包括如下配方成分:面粉 80 份、麦芽粉 10 份、小麦纤维粉 30 份、棕榈油 30 份、红枣 15 份、麦冬 8 份、山楂 4 份、甘草 5 份、党参 6 份、鸡蛋液 20 份、碳酸氢铵 5 份、碳酸氢钠 6 份、饴糖 30 份、食盐 8 份、全脂奶粉 10 份、无水酥油 9 份、水 300 份。

[0008] 进一步,所述红枣营养饼干,按照质量份数包括如下配方成分:面粉 70 份、麦芽粉 7 份、小麦纤维粉 25 份、棕榈油 25 份、红枣 13 份、麦冬 5 份、山楂 3 份、甘草 4 份、党参 5 份、鸡蛋液 15 份、碳酸氢铵 4 份、碳酸氢钠 4 份、饴糖 25 份、食盐 6 份、全脂奶粉 7 份、无水酥油 6 份、水 200 份。

[0009] 本发明还提供红枣营养饼干的制备方法:制备方法步骤如下

[0010] (1) 将红枣洗净后,去核,将麦冬、山楂、甘草、党参洗净后与红枣混合,水煮 20~30 分钟,用打浆机打浆;

[0011] (2) 将 (1) 所述的混合浆中加入碳酸氢铵、碳酸氢钠、饴糖、食盐、全脂奶粉、无水酥油搅拌 6 ~ 10 分钟, 得混合浆液;

[0012] (3) 将面粉、麦芽粉、小麦纤维粉、鸡蛋液加入水混合均匀后, 在搅拌速度 120r/min 的条件下、边加边搅拌 10 ~ 25 分钟得饼干面团, 再加 (2) 所述的混合浆液, 继续搅拌 3 ~ 4 分钟;

[0013] (4) 将 (3) 所述饼干面团静置熟化 20min 后, 放入饼干成型机, 进行辊印成型, 制成饼胚, 再置入烤箱中在 270 ~ 300°C 温度下, 烘烤时间 3.5 ~ 4.5 分钟;

[0014] (5) 向 (4) 所述饼干上喷棕榈油, 再冷却后, 包装, 再用巴氏灭菌, 既得所述红枣营养饼干。

[0015] 本发明有益效果:

[0016] (1) 香气醇正、口感好;

[0017] (2) 营养价值高, 含脂量低, 具有保健功能功效。

### 具体实施方式

[0018] 下面将结合本发明实施例, 对本发明实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述, 显然, 所描述的实施例仅仅是本发明的一部分实施例, 而不是全部的实施例。基于本发明中的实施例, 本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例, 都属于本发明保护的范围。

[0019] 实施例一:

[0020] 一种红枣营养饼干, 原料成分的重量配比如下: 面粉 60 ~ 80 份、麦芽粉 5 ~ 10 份、小麦纤维粉 20 ~ 30 份、红枣 10 ~ 15 份、麦冬 3 ~ 8 份、山楂 2 ~ 4 份、甘草 3 ~ 5 份、党参 4 ~ 6 份、鸡蛋液 10 ~ 20 份、碳酸氢铵 3 ~ 5 份、碳酸氢钠 3 ~ 6 份、饴糖 20 ~ 30 份、食盐 4 ~ 8 份、全脂奶粉 5 ~ 10 份、无水酥油 3 ~ 9 份、水 100 ~ 300 份。。

[0021] 实施例二:

[0022] 一种红枣营养饼干, 按照质量份数包括如下配方成分:

[0023] 面粉 60 份、麦芽粉 5 份、小麦纤维粉 20 份、棕榈油 20 份、红枣 10 份、麦冬 3 份、山楂 2 份、甘草 3 份、党参 4 份、鸡蛋液 10 份、碳酸氢铵 3 份、碳酸氢钠 3 份、饴糖 20 份、食盐 4 份、全脂奶粉 5 份、无水酥油 3 份、水 100 份;

[0024] 或按照质量份数包括如下配方成分: 面粉 80 份、麦芽粉 10 份、小麦纤维粉 30 份、棕榈油 30 份、红枣 15 份、麦冬 8 份、山楂 4 份、甘草 5 份、党参 6 份、鸡蛋液 20 份、碳酸氢铵 5 份、碳酸氢钠 6 份、饴糖 30 份、食盐 8 份、全脂奶粉 10 份、无水酥油 9 份、水 300 份;

[0025] 或按照质量份数包括如下配方成分: 面粉 70 份、麦芽粉 7 份、小麦纤维粉 25 份、棕榈油 25 份、红枣 13 份、麦冬 5 份、山楂 3 份、甘草 4 份、党参 5 份、鸡蛋液 15 份、碳酸氢铵 4 份、碳酸氢钠 4 份、饴糖 25 份、食盐 6 份、全脂奶粉 7 份、无水酥油 6 份、水 200 份。

[0026] 实施例三:

[0027] 一种红枣营养饼干, 原料成分的重量配比如下: 面粉 60 ~ 80 份、麦芽粉 5 ~ 10 份、小麦纤维粉 20 ~ 30 份、棕榈油 20 ~ 30 份、红枣 10 ~ 15 份、麦冬 3 ~ 8 份、山楂 2 ~ 4 份、甘草 3 ~ 5 份、党参 4 ~ 6 份、鸡蛋液 10 ~ 20 份、碳酸氢铵 3 ~ 5 份、碳酸氢钠 3 ~ 6 份、饴糖 20 ~ 30 份、食盐 4 ~ 8 份、全脂奶粉 5 ~ 10 份、无水酥油 3 ~ 9 份、水 100 ~ 300

份。

[0028] 其制备方法步骤为：

[0029] (1) 将红枣洗净后，去核，将麦冬、山楂、甘草、党参洗净后与红枣混合，水煮 20 ~ 30 分钟，用打浆机打浆；

[0030] (2) 将 (1) 所述的混合浆中加入碳酸氢铵、碳酸氢钠、饴糖、食盐、全脂奶粉、无水酥油搅拌 6 ~ 10 分钟，得混合浆液；

[0031] (3) 将面粉、麦芽粉、小麦纤维粉、鸡蛋液加入水混合均匀后，在搅拌速度 120r/min 的条件下、边加边搅拌 10 ~ 25 分钟得饼干面团，再加 (2) 所述的混合浆液，继续搅拌 3 ~ 4 分钟；

[0032] (4) 将 (3) 所述饼干面团静置熟化 20min 后，放入饼干成型机，进行辊印成型，制成饼胚，再置入烤箱中在 270 ~ 300℃ 温度下，烘烤时间 3.5 ~ 4.5 分钟；

[0033] (5) 向 (4) 所述饼干上喷棕榈油，再冷却后，包装，再用巴氏灭菌，既得所述红枣营养饼干。

[0034] 此外，应当理解，虽然本说明书按照实施方式加以描述，但并非每个实施方式仅包含一个独立的技术方案，说明书的这种叙述方式仅仅是为清楚起见，本领域技术人员应当将说明书作为一个整体，各实施例中的技术方案也可以经适当组合，形成本领域技术人员可以理解的其他实施方式。