



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 110916067 A

(43)申请公布日 2020.03.27

(21)申请号 201911187717.0 *A23L 33/00*(2016.01)

(22)申请日 2019.11.28 *A23L 33/10*(2016.01)

(71)申请人 徐州市张场米业有限公司 *A23L 33/16*(2016.01)

地址 221000 江苏省徐州市贾汪区塔山镇
沟上村

(72)发明人 张恒雨

(74)专利代理机构 北京盛凡智荣知识产权代理
有限公司 11616

代理人 戴秀秀

(51)Int.Cl.

A23L 7/10(2016.01)

A23L 11/00(2016.01)

A23L 19/00(2016.01)

A23L 25/00(2016.01)

A23L 31/00(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种营养面粉的成分及其制作方法

(57)摘要

本发明公开了一种营养面粉的成分及其制作方法,包括以下重量组分:蚕豆2-5份、小麦50-60份、荞麦20-25份、玉米3-5份、小米10-15份、黄豆8-10份、芝麻8-10份、花生10-15份、蔬菜粉4-6份、钙粉1-3份、茯苓粉1-3份、生物碳酸钙5-10份、黑米6-10份、燕麦粉4-10份和高粱粉9-12份。本发明一种营养面粉的成分及其制作方法有效地改善了现有技术中面粉缺乏营养等问题,具备营养丰富,性能优良等优点;本发明采用多种杂粮为主要原料,经研磨,淀粉、蛋白质、维生素,微量元素未被破坏,完整地保留了原料中的活性物质和营养物质;制作成本经济合理,适宜推广使用。

1. 一种营养面粉的成分及其制作方法,其特征在于:包括以下重量组分:蚕豆2-5份、小麦50-60份、荞麦20-25份、玉米3-5份、小米10-15份、黄豆8-10份、芝麻8-10份、花生10-15份、蔬菜粉4-6份、钙粉1-3份、茯苓粉1-3份、生物碳酸钙5-10份、黑米6-10份、燕麦粉4-10份和高粱粉9-12份。

2. 根据权利要求1所述的一种营养面粉的成分及其制作方法,其特征在于:包括以下重量组分:蚕豆2份、小麦50份、荞麦20份、玉米3份、小米10份、黄豆8份、芝麻8份、花生10份、蔬菜粉4份、钙粉1份、茯苓粉1份、生物碳酸钙5份、黑米6份、燕麦粉4份和高粱粉9份。

3. 根据权利要求1所述的一种营养面粉的成分及其制作方法,其特征在于:包括以下重量组分:蚕豆3份、小麦51份、荞麦21份、玉米4份、小米11份、黄豆9份、芝麻9份、花生11份、蔬菜粉5份、钙粉2份、茯苓粉2份、生物碳酸钙6份、黑米7份、燕麦粉5份和高粱粉10份。

4. 根据权利要求1所述的一种营养面粉的成分及其制作方法,其特征在于:包括以下重量组分:蚕豆4份、小麦52份、荞麦20-25份、玉米4份、小米13份、黄豆9份、芝麻9份、花生13份、蔬菜粉5份、钙粉2份、茯苓粉2份、生物碳酸钙7份、黑米7份、燕麦粉6份和高粱粉10份。

5. 根据权利要求1所述的一种营养面粉的成分及其制作方法,其特征在于:包括以下重量组分:蚕豆5份、小麦60份、荞麦25份、玉米5份、小米15份、黄豆10份、芝麻10份、花生15份、蔬菜粉6份、钙粉3份、茯苓粉3份、生物碳酸钙10份、黑米10份、燕麦粉10份和高粱粉12份。

6. 根据权利要求1所述的一种营养面粉的成分及其制作方法,其特征在于:所述面粉的制作方法包括以下制作步骤:

(1) 按照上述比例进行原料的准备;

(2) 将原料中的蚕豆、小麦、荞麦、玉米、小米、黄豆、芝麻、花生、黑米进行加工成粉状物,细度要求为60-125目;

(3) 对加工后的粉状物进行搅拌均匀后,混合配制后经检测、计量,最后打包入库。

7. 根据权利要求1所述的一种营养面粉的成分及其制作方法,其特征在于:所述打包采用密封打包。

8. 根据权利要求1所述的一种营养面粉的成分及其制作方法,其特征在于:所述蚕豆、小麦、荞麦、玉米、小米、黄豆、芝麻、花生和黑米均采用新鲜采摘。

一种营养面粉的成分及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及面粉领域,具体是指一种营养面粉的成分及其制作方法。

背景技术

[0002] 北方人人以小麦为主食,南方人则以大米为主食。无论人们食品用小麦或大米一般都是单一性的,用单一性粮食,对人体全面营养供给是欠缺的,而且长期大量食用碳水化合物易导致肥胖,所以,营养专家提倡人们要食杂粮。然而市场上至今未有一种营养全面的混合面粉;现有技术中制作的面粉成分单一,面粉内包含的营养已经逐渐满足不了社会的需求;因此,一种营养面粉的成分及其制作方法成为整个社会亟待解决的问题。

发明内容

[0003] 本发明要解决的技术问题是现有技术中的面粉包含营养单一,已经逐渐满足不了社会的需求问题。

[0004] 为解决上述技术问题,本发明提供的技术方案为:一种营养面粉的成分及其制作方法,包括以下重量组分:蚕豆2-5份、小麦50-60份、荞麦20-25份、玉米3-5份、小米10-15份、黄豆8-10份、芝麻8-10份、花生10-15份、蔬菜粉4-6份、钙粉1-3份、茯苓粉1-3份、生物碳酸钙5-10份、黑米6-10份、燕麦粉4-10份和高粱粉9-12份。

[0005] 进一步地,包括以下重量组分:蚕豆2份、小麦50份、荞麦20份、玉米3份、小米10份、黄豆8份、芝麻8份、花生10份、蔬菜粉4份、钙粉1份、茯苓粉1份、生物碳酸钙5份、黑米6份、燕麦粉4份和高粱粉9份。

[0006] 进一步地,包括以下重量组分:蚕豆3份、小麦51份、荞麦21份、玉米4份、小米11份、黄豆9份、芝麻9份、花生11份、蔬菜粉5份、钙粉2份、茯苓粉2份、生物碳酸钙6份、黑米7份、燕麦粉5份和高粱粉10份。

[0007] 进一步地,包括以下重量组分:蚕豆4份、小麦52份、荞麦20-25份、玉米4份、小米13份、黄豆9份、芝麻9份、花生13份、蔬菜粉5份、钙粉2份、茯苓粉2份、生物碳酸钙7份、黑米7份、燕麦粉6份和高粱粉10份。

[0008] 进一步地,包括以下重量组分:蚕豆5份、小麦60份、荞麦25份、玉米5份、小米15份、黄豆10份、芝麻10份、花生15份、蔬菜粉6份、钙粉3份、茯苓粉3份、生物碳酸钙10份、黑米10份、燕麦粉10份和高粱粉12份。

[0009] 进一步地,所述面粉的制作方法包括以下制作步骤:

[0010] (1) 按照上述比例进行原料的准备;

[0011] (2) 将原料中的蚕豆、小麦、荞麦、玉米、小米、黄豆、芝麻、花生、黑米进行加工成粉状物,细度要求为60-125目;

[0012] (3) 对加工后的粉状物进行搅拌均匀后,混合配制后经检测、计量,最后打包入库。

[0013] 进一步地,所述打包采用密封打包。

[0014] 进一步地,所述蚕豆、小麦、荞麦、玉米、小米、黄豆、芝麻、花生和黑米均采用新鲜

采摘。

[0015] 发明与现有技术相比的优点在于：本发明一种营养面粉的成分及其制作方法有效地改善了现有技术中 面粉缺乏营养等问题，具备营养丰富，性能优良等优点；本发明采用采用多种杂粮为主要原料，经研磨，淀粉、蛋白质、维生素，微量元素未被破坏，完整地保留了原料中的活性物质和营养物质；制作成本经济 合理，适宜推广使用。

具体实施方式

[0016] 实施例1：蚕豆2份、小麦50份、荞麦20份、玉米3份、小米10份、黄豆8份、芝麻8份、花生 10份、蔬菜粉4份、钙粉1份、茯苓粉1份、生物碳酸钙5份、黑米6份、燕麦粉4份和高粱粉9份。

[0017] 制作方法：按照上述比例进行原料的准备；将原料中的蚕豆、小麦、荞麦、玉米、小米、黄豆、芝麻、花生、黑米进行加工成粉状物，细度要求为60-125目；对加工后的粉状物进行搅拌均匀后，混合配制后 经检测、计量，最后打包入库。

[0018] 实施例2：蚕豆3份、小麦51份、荞麦21份、玉米4份、小米11份、黄豆9份、芝麻9份、花生 11份、蔬菜粉5份、钙粉2份、茯苓粉2份、生物碳酸钙6份、黑米7份、燕麦粉5份和高粱粉10份。

[0019] 制作方法：按照上述比例进行原料的准备；将原料中的蚕豆、小麦、荞麦、玉米、小米、黄豆、芝麻、花生、黑米进行加工成粉状物，细度要求为60-125目；对加工后的粉状物进行搅拌均匀后，混合配制后 经检测、计量，最后打包入库。

[0020] 实施例3：蚕豆4份、小麦52份、荞麦20-25份、玉米4份、小米13份、黄豆9份、芝麻9份、花生13份、蔬菜粉5份、钙粉2份、茯苓粉2份、生物碳酸钙7份、黑米7份、燕麦粉6份和高粱粉10份。

[0021] 制作方法：按照上述比例进行原料的准备；将原料中的蚕豆、小麦、荞麦、玉米、小米、黄豆、芝麻、花生、黑米进行加工成粉状物，细度要求为60-125目；对加工后的粉状物进行搅拌均匀后，混合配制后 经检测、计量，最后打包入库。

[0022] 实施例4：蚕豆5份、小麦60份、荞麦25份、玉米5份、小米15份、黄豆10份、芝麻10份、花生 15份、蔬菜粉6份、钙粉3份、茯苓粉3份、生物碳酸钙10份、黑米10份、燕麦粉10份和高粱粉12份。

[0023] 制作方法：按照上述比例进行原料的准备；将原料中的蚕豆、小麦、荞麦、玉米、小米、黄豆、芝麻、花生、黑米进行加工成粉状物，细度要求为60-125目；对加工后的粉状物进行搅拌均匀后，混合配制后 经检测、计量，最后打包入库。

[0024] 本发明采用采用多种杂粮为主要原料，经研磨，淀粉、蛋白质、维生素，微量元素未被破坏，完整地 保留了原料中的活性物质和营养物质；制作成本经济合理，适宜推广使用。

[0025] 以上对本发明及其实施方式进行了描述，这种描述没有限制性。总而言之如果本领域的普通技术人员 受其启示，在不脱离本发明创造宗旨的情况下，不经创造性的设计出与该技术方案相似的结构方式及实施 例，均应属于本发明的保护范围。