

[19] 中华人民共和国国家知识产权局



[12] 发明专利说明书

专利号 ZL 200610134282.X

[51] Int. Cl.

A23L 1/168 (2006.01)

A23L 1/48 (2006.01)

A23L 1/29 (2006.01)

A23L 1/212 (2006.01)

A23P 1/02 (2006.01)

[45] 授权公告日 2009年8月5日

[11] 授权公告号 CN 100521966C

[22] 申请日 2006.11.17

[21] 申请号 200610134282.X

[73] 专利权人 辽宁方兴绿色产业集团精制米有限公司

地址 112608 辽宁省铁岭县凡河镇阮家村
方兴米业

[72] 发明人 刘芳

[56] 参考文献

CN1268306A 2000.10.4

CN1554271A 2004.12.15

审查员 王文庆

权利要求书 1 页 说明书 5 页

[54] 发明名称

一种绿色果蔬营养米

[57] 摘要

本发明公开了一种绿色果蔬营养米，属食品领域，本绿色果蔬营养米选用优质免淘 AA 级绿色大米，将其粉碎成粒度为 60 目以上的面粉状；将新鲜的 AA 级绿色蔬菜或水果制成蔬菜或水果原汁营养液；将面粉状的大米和营养液原汁按重量比 5 : 1.5 ~ 2.5 的比例充分搅拌，形成均匀的混合物；将所述混合物放入颗粒成型机，挤压成大小和形状与普通大米粒类似的颗粒状物；在颗粒成型机的颗粒输出端，对所述颗粒状物进行风干处理，在风干处理过程中温度控制在 50℃ 以下，当颗粒状物水分降至 14% 以下时即得到成品。本绿色果蔬营养米可以直接替代普通大米煮食，食用更安全，煮食更方便，营养成份含量高，在生产加工过程不破坏营养成份。

1、一种绿色果蔬营养米，其特征是所述绿色果蔬营养米是按照如下制备方法生产的：

（一） 选用优质免淘 AA 级绿色大米，将其粉碎成粒度为 60 目以上的面粉状；

（二） 将新鲜的 AA 级绿色蔬菜或水果依次经挑选、清洗、去除杂质、榨汁、过滤制成原汁营养液；

（三） 将面粉状的大米和原汁营养液按重量比 5：1.5~2.5 的比例充分搅拌，形成均匀的混合物；

（四） 将所述混合物放入颗粒成型机，挤压成大小和形状与普通大米粒类似的颗粒状物；

（五） 在颗粒成型机的颗粒输出端，对所述颗粒状物进行风干处理，在风干处理过程中温度控制在 50℃ 以下，当颗粒状物水分降至 14% 以下时即得到成品。

2、根据权利要求 1 所述的绿色果蔬营养米，其特征是：所述原汁营养液是将新鲜的 AA 级绿色水果依次经挑选、清洗、去除杂质、榨汁、过滤制成的。

一种绿色果蔬营养米

技术领域

本发明涉及一种食品，尤其是一种以大米为主要原料的营养米。

背景技术

随着人们生活水平的提高，含有多种营养成分的营养米越来越受到消费者的青睐。目前市场上出售的营养米多采用将大米放入营养液中浸泡，使营养液中的营养成分浸入大米中，然后烘干制成成品，或采用喷涂方法，将营养液喷涂到大米上，再将其烘干制成成品。但采用这两种方法制成的营养米中的营养成分含量较低，并且其中的营养成分在存储、淘洗过程中还会有一部分损失。此外，中国发明专利申请 200510038082.X 公开了一种将大米粉碎后与营养素混合后挤压成型制造营养米的方法，但是该方法在挤压成型过程中进行了膨化处理且在烘干过程中将温度设置在 85℃左右，使成品中的营养成分受到破坏，采用该方法生产出的营养米在食用过程中为了防止过量的摄入营养素需要与普通大米按比例混合后食用，因此存在食用不方便的缺点。

发明内容

本发明要解决的技术问题是：提供一种营养成分含量高、食用安全、煮食方便的绿色果蔬营养米。

为解决上述技术问题，本发明采用的技术方案是：

(一) 选用优质免淘 AA 级绿色大米，将其粉碎成粒度为 60 目以上的面粉状；

(二) 将新鲜的 AA 级绿色蔬菜依次经挑选、清洗、去除杂质、榨汁、过滤制成蔬菜原汁营养液；

(三) 将面粉状的大米和所述营养液按重量比 5: 1.5~2.5 的比例充分搅拌，形成均匀的混合物；

(四) 将所述混合物放入颗粒成型机，挤压成大小和形状与普通大米粒类似的颗粒状物；

(五) 在颗粒成型机的颗粒输出端，对所述颗粒状物进行风干处理，在风干处理过程中温度控制在 50℃ 以下，当颗粒状物水分降至 14% 以下时即得到成品。

作为本发明的一种改进，在上述步骤（二）中所述营养液是将新鲜的 AA 级绿色水果依次经挑选、清洗、去除杂质、榨汁、过滤制成的水果原汁。

有益效果：由于在整个生产过程中选用了优质 AA 级绿色免淘大米和 AA 级绿色蔬菜或 AA 级绿色水果为原料，且不添加任何其它成份，使本绿色果蔬营养米不存在营养过量摄入的问题，因而无需按比例与普通大米混合煮食，可以直接替代普通大米煮食，食用更安全，煮食更方便；由于在生产过程中采用了先将大米粉碎后再与营养液原汁混合的处理方法，且不经过膨化和烘干处理过程，增加了成品中的营养成分含量且避免了生产加工过程造成的营养成分损失；用本产品煮成的米饭还具有口感松软、口味自然、色彩鲜艳、易于消化吸收等优点。此外，本绿色果蔬营养米的保持期可达 18 个月。

具体实施方式

下面结合具体实施例，对本发明作进一步详细说明

实施例一：

(一) 取优质免淘 AA 级绿色大米 50 公斤，用粮食粉碎机将其粉碎成粒度为 60 目以上的面粉状；

(二) 取新鲜的 AA 级绿色芹菜依次经挑选、清洗、去除杂质、榨汁、过滤制成芹菜原汁营养液；

(三) 将面粉状的大米 50 公斤和步骤 (二) 中制得的芹菜原汁营养液 15 公斤，放入不锈钢食品搅拌机中搅拌 6 分钟，形成均匀的混合物；

(四) 将所述混合物放入不锈钢颗粒成型机，挤压成大小和形状与普通大米粒类似的颗粒状物；

(五) 在颗粒成型机的颗粒输出端，对所述颗粒状物进行风干处理 15 分钟，在风干处理过程中温度控制在 50℃ 以下，当颗粒状物水分降至 14% 以下时即得到成品绿色果蔬营养米 53.5 公斤。

实施例二：

(一) 取优质免淘 AA 级绿色大米 50 公斤，用粮食粉碎机将其粉碎成粒度为 60 目以上的面粉状；

(二) 取新鲜的 AA 级绿色胡萝卜依次经挑选、清洗、去除杂质、榨汁、过滤制成胡萝卜原汁营养液；

(三) 将面粉状的大米 50 公斤和步骤 (二) 中制得的胡萝卜原汁营养液 25 公斤，放入不锈钢食品搅拌机中搅拌 5 分钟，形成均匀的混合物；

(四) 将所述混合物放入不锈钢颗粒成型机，挤压成大小和形状与普通大米粒类似的颗粒状物；

(五) 在颗粒成型机的颗粒输出端, 对所述颗粒状物进行风干处理 16 分钟, 在风干处理过程中温度控制在 50℃ 以下, 当颗粒状物水分降至 14% 以下时即得到成品绿色果蔬营养米 55 公斤。

实施例三:

(一) 取优质免淘 AA 级绿色大米 50 公斤, 用粮食粉碎机将其粉碎成粒度为 60 目以上的面粉状;

(二) 取新鲜的 AA 级绿色枸杞和大枣依次经挑选、清洗、去除杂质、榨汁、过滤制成枸杞大枣原汁营养液原汁;

(三) 将面粉状的大米 50 公斤和步骤(二)中制得的枸杞大枣原汁营养液 15 公斤, 放入不锈钢食品搅拌机中搅拌 6 分钟, 形成均匀的混合物;

(四) 将所述混合物放入不锈钢颗粒成型机, 挤压成大小和形状与普通大米粒类似的颗粒状物;

(五) 在颗粒成型机的颗粒输出端, 对所述颗粒状物进行风干处理 15 分钟, 在风干处理过程中温度控制在 50℃ 以下, 当颗粒状物水分降至 14% 以下时即得到成品绿色果蔬营养米 54 公斤。

实施例四:

(一) 取优质免淘 AA 级绿色大米 50 公斤, 用粮食粉碎机将其粉碎成粒度为 60 目以上的面粉状;

(二) 取新鲜的 AA 级绿色桃依次经挑选、清洗、去除杂质、榨汁、过滤制成桃原汁营养液;

(三) 将面粉状的大米 50 公斤和步骤(二)中制得的桃原汁营养液 25 公斤, 放入不锈钢食品搅拌机中搅拌 5 分钟, 形成均匀的混合物;

(四) 将所述混合物放入不锈钢颗粒成型机，挤压成大小和形状与普通大米粒类似的颗粒状物；

(五) 在颗粒成型机的颗粒输出端，对所述颗粒状物进行风干处理 15 分钟，在风干处理过程中温度控制在 50℃ 以下，当颗粒状物水分降至 14% 以下时即得到成品绿色果蔬营养米 53 公斤。