



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 101057654 B

(45) 授权公告日 2010.08.11

(21) 申请号 200710022471.2

A23L 1/03(2006.01)

(22) 申请日 2007.05.16

A23L 1/275(2006.01)

(73) 专利权人 张德

审查员 李晶晶

地址 215500 江苏省常熟市虞山镇塔后街6  
号楼24号

(72) 发明人 张德

(74) 专利代理机构 常熟市常新专利商标事务所  
32113

代理人 何艳

(51) Int. Cl.

A23L 1/22(2006.01)

A23L 1/30(2006.01)

A23L 1/09(2006.01)

A23L 1/221(2006.01)

权利要求书 1 页 说明书 3 页

(54) 发明名称

米饭用风味营养调理包

(57) 摘要

一种米饭用风味营养调理包,作为米饭制作过程中的添加剂,可以极其简便地调理米饭的色、香、味、形。它是由大米品质改良剂和调理包二部分组成,其中:大米品质改良剂是由以下重量份数的原料制成,蛋白质10-15份、氯化钠15-20份、糖13-15份、麦芽糊精30-50份、氨基酸8-10份、增香剂2-3份、表面活性剂6-7份;调理包是由以下重量份数的原料制成,调味粉1-12、调味酱料40-58份、搭配实物料20-27份、天然色素0-10份。优点:能明显改善米饭的外观、消除陈米气味;增强大米的糯性、提高米饭的糊化率;增强米饭的口感和风味、提高米饭的营养价值,同时对病人、弱体人群以及厌食者会产生一定的食疗作用;成本低、使用方便、能适用于工业化生产。

1. 一种米饭用风味营养调理包,其特征在于它是由大米品质改良剂和调理包二部分组成,其中:大米品质改良剂是由以下重量份数的原料制成,蛋白质 10-15 份、氯化钠 15-20 份、蔗糖或乳糖 13-15 份、麦芽糊精 30-50 份、氨基酸 8-10 份、具有天然稻米香味的露儿树叶子或香糯草 2-3 份、表面活性剂 6-7 份;调理包是由以下重量份数的原料制成,调味粉 1-12 份、调味酱料 40-58 份、搭配实物料 20-27 份、天然色素 0-10 份。

2. 根据权利要求 1 所述的米饭用风味营养调理包,其特征在于所述的大米品质改良剂中的表面活性剂是指甘油酯、山梨酸酯、十二烷酯、磷酸中的一种或一种以上的混合物。

3. 根据权利要求 1 所述的米饭用风味营养调理包,其特征在于所述的调理包中的调味粉是指食用盐、味精、鸡精、香精中的一种或一种以上的混合物。

4. 根据权利要求 1 所述的米饭用风味营养调理包,其特征在于所述的调理包中的调味酱料是指米糠油、其它植物性脂肪油、动物性脂肪油中的一种或一种以上的混合物。

5. 根据权利要求 4 所述的米饭用风味营养调理包,其特征在于所述的其它植物性脂肪油是指大豆油、玉米胚芽油、麻油、菜籽油、红花油中的任意一种;而所述的动物性脂肪油是指奶油、猪油、牛油、鱼油、鲸鱼油中的任意一种。

6. 根据权利要求 1 所述的米饭用风味营养调理包,其特征在于所述的调理包中的搭配实物料是指经脱水的动、植物体、蔬菜及其它营养滋补品中的一种或一种以上的混合料,所述的经脱水的动、植物体,蔬菜及其它营养滋补品是指番茄、菠萝、牛肉、青葱、生姜、大蒜、香菇、鸡皮、虾仁、鱼板、胡萝卜、猪肉、当归、川芎、黄芪和红花。

7. 根据权利要求 1 所述的米饭用风味营养调理包,其特征在于所述的天然色素是指红曲粉、黄桅子、绿茶粉中的一种。

## 米饭用风味营养调理包

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种米饭用风味营养调理包,作为米饭制作过程中的添加剂,可以极其简便地调理米饭的色、香、味、形。

### 背景技术

[0002] 众所周知,米和饭是密不可分的,经过脱壳加工的稻谷称为米,而煮熟了的米才可以叫做饭。米饭是吃不腻的,究其原因,除了与米饭相对应的菜可以更新换代外,米饭自身的口味也是可以随着配料的变化而千变万化,例如较为传统的有咸肉饭、菜饭等,这种加配料的菜由于不能工业化生产而只能适用于家庭或小型的餐馆、快餐店等,不仅使用范围受到限制,而且口味单一、缺乏营养价值。在中国,有70%的人口是以大米为主食,因此大米是否有营养,直接关系到是否能担当起强壮一个民族的重任。近几年来,由于大米加工向精细化方向发展,这使得大米中非常有营养价值的米胚和麸皮几乎百分之百地被去掉,营养损失达40%。目前,越来越多的人已经意识到粮食在膳食结构中的重要性,追求天然营养且安全、卫生的食品已成为时尚,同时随着人民生活水平的日益提高,人们对主食大米也由只求吃饱向讲究吃好转变,特别是对米饭的色、香、味、形有了更高的期望。

[0003] 现有米饭制作过程中也有添加增味调料的,但这些增味调料功能单一,多从单方面解决问题,更没有从结合传统中华美食的角度开发出多口味的风味调料,无法达到色、香、味、形俱佳的境界,随着方便米饭、速食米饭等新的米饭形式的出现,上述这些矛盾就显得更为突出。

### 发明内容

[0004] 本发明的目的是要提供一种米饭用风味营养调理包,它能改善米饭的外观、消除陈米气味、增强大米的糯性、提高米饭的糊化率、增强米饭的口感和风味、提高营养价值;同时,成本低、使用方便、效率高、能适用于工业化生产。

[0005] 本发明的目的是这样来达到的,一种米饭用风味营养调理包,它是由大米品质改良剂和调理包二部分组成,其中:大米品质改良剂是由以下重量份数的原料制成,蛋白质10-15份、氯化钠15-20份、蔗糖或乳糖13-15份、麦芽糊精30-50份、氨基酸8-10份、具有天然稻米香味的露儿树叶子或香糯草2-3份、表面活性剂6-7份;调理包是由以下重量份数的原料制成,调味粉1-12份、调味酱料40-58份、搭配实物料20-27份、天然色素0-10份。

[0006] 在本发明的一个实施例中,所述的大米品质改良剂中的表面活性剂是指甘油酯、山梨酸酯、十二烷酯、磷脂中的一种或一种以上的混合物。

[0007] 在本发明的又一个实施例中,所述的调理包中的调味粉是指食用盐、味精、鸡精、香精中的一种或一种以上的混合物。

[0008] 在本发明的进而一个实施例中,所述的调理包中的调味酱料是指米糠油、其它植物性脂肪油、动物性脂肪油中的一种或一种以上的混合物。

[0009] 本发明上面所述的其它植物性脂肪油是指大豆油、玉米胚芽油、麻油、菜籽油、红

花油中的任意一种；而所述的动物性脂肪油是指奶油、猪油、牛油、鱼油、鲸鱼油中的任意一种。

[0010] 在本发明的又进而一个实施例中，所述的调理包中的搭配实物料是指经脱水的动、植物体，蔬菜及其它营养滋补品中的一种或一种以上的混合料，所述的经脱水的动、植物体，蔬菜及其它营养滋补品是指番茄、菠萝、牛肉、青葱、生姜、大蒜、香菇、鸡皮、虾仁、鱼板、胡萝卜、猪肉、当归、川芎、黄芪和红花。

[0011] 在本发明的更进而一个实施例中，所述的天然色素是指红曲粉、黄桅子、绿茶粉中的一种。

[0012] 本发明风味营养调理包的优点之一、能明显改善米饭的外观、消除陈米气味；之二、增强大米的糯性、提高米饭的糊化率；之三、增强米饭的口感和风味、提高米饭的营养价值，同时对病人、弱体人群以及厌食者会产生一定的食疗作用；之四、成本低、使用方便、能适用于工业化生产，可广泛应用于饭店、餐馆、快餐店、家庭等场所，便于高效率地制作出色、香、味、形俱佳的米饭。

### [0013] 具体实施方式

[0014] 实施例 1：

[0015] 用于制作番茄味红米饭用风味营养调理包：首先取由蛋白质 11 份、氯化钠 17 份、蔗糖 13 份、麦芽糊精 30 份、氨基酸 8 份、香糯草制成的增香剂 2 份、甘油酯 3.4 份、磷脂 3.4 份组合而成的大米品质改良剂，然后加入经脱水的作为搭配实物料的番茄粉 20 份，再放入作为调味粉的香精 2 份，最后将上述各组份的物料进行混合均匀后及时进行包装；接着将作为调味酱料的米糠油 40 份单独包装；再将作为天然色素的红曲粉 2 份进行单独包装。

[0016] 本发明的使用方法：第一步，先用专用量米杯正确量取所需要的米量；第二步，将称量好的大米洗净，然后放入锅内并加入合适的水量；第三步，将上述番茄风味的营养调理包依次打开后分别放入锅内，并放置半小时左右，让米充分吸收；第四步，开始煮饭，煮好后继续保温 10-15 分钟，再将锅盖打开，并用饭匙将煮好的饭翻搅均匀，就能做出晶莹透亮、生津止渴、健胃消食、具有防癌功能的番茄味红米饭。

[0017] 实施例 2：

[0018] 用于制作菠萝味黄米饭用风味营养调理包：首先取由蛋白质 14 份、氯化钠 18 份、乳糖 14 份、麦芽糊精 36 份、氨基酸 9 份、露儿树叶子制成的增香剂 3 份、山梨酸脂 7 份组合而成的大米品质改良剂，然后加入经脱水的作为搭配实物料的菠萝颗粒 25 份，再放入作为调味粉的香精 6 份，最后将上述各组份的物料混合均匀后及时进行包装；接着将作为调味酱料的米糠油 40 份、玉米胚芽油 12 份混合均匀后单独包装；再将作为天然色素的黄桅子 6 份，进行单独包装。

[0019] 用上述风味营养调理包制作的菠萝味黄米饭，可滋补、养心益智、预防心脏病发作，其使用方法同实施例 1。

[0020] 实施例 3：

[0021] 用于制作香菇牛肉味米饭用风味营养调理包：首先取由蛋白质 15 份、氯化钠 20 份、蔗糖 15 份、麦芽糊精 50 份、氨基酸 10 份、露儿树叶子制成的增香剂 2.5 份、甘油酯 2 份、山梨酸脂 2 份、十二烷酯 2 份组合而成的大米改良剂，然后加入作为调味粉的香菇香精 0.2 份，经混合均匀后及时进行包装；接着将作为调味酱料的米糠油 50 份、鲜牛油 8 份混合均匀

后单独包装；再把经脱水的作为搭配实物料的牛肉 5 份、青葱 10.2 份、生姜 2.8 份、大蒜 3 份、鸡皮粉 4 份、干香菇 2 份，再放入作为调味粉的香精料 4 份，最后将上述各组份的物料混合后进行单独包装。

[0022] 用上述风味营养调理包制作的香菇牛肉味米饭，它具有家庭菜的原汁原味，味浓风味接近餐馆炒菜，适合在无菜的情况下食用。

[0023] 实施例 4：

[0024] 用于制作虾仁鱼板米饭用风味营养调理包：首先取由蛋白质 12 份、氯化钠 15 份、乳糖 13.5 份、麦芽糊精 42 份、氨基酸 8.5 份、香糯草制成的增香剂 2.8 份、甘油酯 6.3 份组合而成的大米品质改良剂，然后加入经脱水的作为搭配实物料的虾仁 8 份、鱼板 8 份、胡萝卜 2 份、青葱 2 份，再放入作为调味粉的食用盐 6 份、鸡精 5 份、香精 1 份，最后将上述各组份的物料混合均匀后及时进行包装；接着将作为调味酱料的米糠油 34 份、猪油 12 份混合均匀后单独包装。

[0025] 用上述风味营养调理包制作的虾仁鱼板米饭，其色、香、味、形俱佳。

[0026] 实施例 5

[0027] 用于制作养颜嫩肤翡翠米饭用风味营养调理包：首先取由蛋白质 10 份、氯化钠 16 份、蔗糖 14.5 份、麦芽糊精 46 份、氨基酸 9.5 份、香糯草制成的增香剂 2.3 份、十二烷酯 6.6 份组合而成的大米品质改良剂，然后加入经脱水的作为搭配实物料的当归 4 份、川芎 4 份、黄芪 4 份、红花 3 份、胡萝卜 2 份、青葱 2 份、猪肉颗粒 5 份，再放入作为调味粉的食用盐 5 份、味精 4 份，最后将上述各组份的物料混合均匀后及时进行包装；接着将作为调味酱料的米糠油 47 份、鲸鱼油 8 份混合均匀后单独包装；再将作为天然色素的绿茶粉 10 份，进行单独包装。