



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106690042 A

(43)申请公布日 2017.05.24

(21)申请号 201611129845.6

(22)申请日 2016.12.09

(71)申请人 南陵县葛业协会

地址 241300 安徽省芜湖市南陵县烟墩镇  
街道

(72)发明人 冯程

(51) Int. Cl.

A23L 7/109(2016.01)

A23L 7/104(2016.01)

A23L 19/00(2016.01)

A23L 33/10(2016.01)

A23L 33/105(2016.01)

权利要求书1页 说明书5页

(54)发明名称

一种营养保健面条

(57)摘要

本发明公开了一种营养保健面条,该面条以藜麦粉、球茎茴香、菠菜、牛奶、鸡蛋全液、色拉油、食盐、酵母、牡蛎、云木香、白胡椒、香附为原料。通过原材料预处理、和面、熟化、轧片、切条、干燥、包装加以制备而成。本发明的一种营养保健面条,劲道爽滑、营养均衡、颜色诱人,添加的菠菜采用独特的工艺,不需要经过开水焯烫就可去除其所含的草酸,保留了其他营养成分,食用时营养更丰富,本发明制得的面条老少皆宜,添加了多味中草药药材,使其具有潜阳补阴、软坚散结、疏肝解郁、健胃消胀等保健功效。

1. 一种营养保健面条,其特征在于,该面条包括以下重量份的原料:藜麦粉40-60份、球茎茴香4-8份、菠菜汁10-15份、牛奶20-25份、鸡蛋全液10-20份、色拉油6-10份、食盐0.8-2份、酵母0.4-0.6份、牡蛎5-8份、云木香3-5份、白胡椒4-7份、香附3-6份。其制备方法包括以下步骤:

(1) 原材料预处理:

球茎茴香,球茎部洗干净、切丝,备用;

菠菜,洗净、切碎、放入榨汁机中加入少量水榨汁,再用滤布过滤残渣,得到菠菜汁,往菠菜汁中倒入牛奶,充分搅拌均匀,静置30-40分钟,用超滤膜进行过滤、除去白色沉淀物,即可;

牡蛎,洗净牡蛎壳表面的污物,放在清水中浸泡一段时间,取出牡蛎肉,备用;

云木香、白胡椒、香附,洗净、烘干、切碎;

然后将切好的球茎茴香丝、牡蛎肉、以及烘干切碎的云木香、白胡椒、香附放在锅内加水煎煮,先用大火煮沸,再用文火煎煮3-5小时,然后用滤布过滤残渣,得到混合药液;

(2) 和面:将藜麦粉中加入鸡蛋全液、酵母、色拉油、菠菜汁、混合药液、食盐,充分混合均匀,反复揉制后,放在保温箱内进行醒面,温度设定为15-20℃,时间20-30分钟;

(3) 熟化:将醒好的面团送入熟化机中熟化,时间为15-20分钟;

(4) 轧片:熟化后的面团用轧片机压成薄片;

(5) 切条、剪齐:用面刀将面片纵切成一定的宽度和长度,然后用挂杆挑起;

(6) 干燥:用鼓风机对挂杆上的面条进行冷风干燥,空气湿度控制在60-70%,温度30-40℃;

(7) 包装。

## 一种营养保健面条

### 技术领域

[0001] 本发明涉及食品技术领域,具体涉及一种营养保健面条。

### 背景技术

[0002] 面条是人们日常食用的一种速食品,可以代替主食食用,这是传统的面条,但是如今随着人们生活水平的提高,人们对食品的要求也提高了很多,特别注重食品的保健功能。

[0003] 藜麦粉:藜麦原产于南美洲安第斯山区,是印加土著居民的主要传统食物,有5000-7000多年的种植历史,由于其具有独特的丰富、全面的营养价值,养育了印加民族,古代印加人称之为“粮食之母”,藜麦植物分类属藜科,双子叶植物。

[0004] 藜麦是全谷全营养完全蛋白碱性食物,胚芽占种子的30%,且具有营养活性,蛋白质含量高达16%-22%(牛肉20%),品质与奶粉及肉类相当,富含多种氨基酸,其中有人体必需的全部9种必需氨基酸,比例适当且易于吸收,尤其富含植物中缺乏的赖氨酸,钙、镁、磷、钾、铁、锌、硒、锰、铜等矿物质营养含量高,富含不饱和脂肪酸、类黄酮、B族维生素和E族维生素、胆碱、甜菜碱、叶酸、 $\alpha$ -亚麻酸、 $\beta$ -葡聚糖等多种有益化合物,膳食纤维含量高达7.1%,胆固醇为0,不含麸质,低脂,低热量(305kcal/100g),低升糖(GI升糖值35,低升糖标准为55),几乎都是常见食物里最优秀的。能提供鱼类生长所必须的蛋白质。

[0005] 球茎茴香:别名意大利茴香、甜茴香,为伞形花科茴香属茴香种的一个变种,原产意大利南部,现主要分布在地中海沿岸地区。球茎茴香含有较为全面的营养物质,每百克鲜食部分中含有蛋白质1.1克,脂肪0.4克,糖类3.2克,纤维素0.3克,维生素C12.4毫克,钾654.8毫克,钙70.7毫克,此外茎叶中还含有90毫克/千克的茴香脑(C<sub>10</sub>H<sub>12</sub>O)有健胃促进食欲、驱风邪等食疗作用。球茎茴香性味甘温、辛,含高钾低钠盐,并含有黄酮甙、茴香苷;果实含丰富的芳香挥发油,其主要成份为茴香醚、右旋小茴香酮、右旋和左旋柠檬烯、蒎烯、二戊烯、茴香醛等成份,健胃散寒。

[0006] 菠菜:又名波斯菜、赤根菜、鹦鹉菜等,属藜科菠菜属,一年生草本植物。其味甘、性凉,入大肠、胃经;功能主治:养血,止血,敛阴,润燥。治衄血,便血,坏血病,消渴引饮,大便涩滞。菠菜有“营养模范生”之称,它富含类胡萝卜素、维生素C、维生素K、矿物质(钙质、铁质等)、辅酶Q10等多种营养素。

[0007] 然而菠菜中富含草酸,草酸能够与人体中的钙直接作用,形成草酸钙沉淀,影响了人体对钙的吸收,甚至会引发急性肾衰竭,因此传统的食用方法是预先用开水焯烫,高温烫会使草酸溶解出来,但是用开水烫会破坏维生素C和其他易氧化的营养物质,造成营养缺失。

[0008] 牡蛎:为牡蛎科软体动物。其味咸,性微寒;归肝、胆、肾经。功能主治:具有重镇安神,潜阳补阴,软坚散结的功效。

[0009] 云木香:是菊目、菊科、风毛菊属的多年生草本。其味辛、苦,性温;归脾、胃、肝、大肠经。功能主治:行气止痛,健脾消食。用于胸脘胀痛,泻痢后重,食积不消,不思饮食。

[0010] 白胡椒:为胡椒科植物胡椒的干燥近成熟的果实。气味芳香,是人们喜爱的调味品

之一。其味辛，性温。入胃经、大肠经。功能主治：温中散寒，下气，消痰。治寒痰食积，脘腹冷痛，反胃，呕吐清水，泄泻，冷痢，并解食物毒。

[0011] 香附：为莎草科植物莎草的干燥根茎。其味辛、微苦、微甘，性平。归肝、脾、三焦经。功能主治：疏肝解郁，理气宽中，调经止痛。用于肝郁气滞，胸胁胀痛，疝气疼痛，乳房胀痛，脾胃气滞，脘腹痞闷，胀满疼痛，月经不调，经闭痛经。

## 发明内容

[0012] 本发明的目的在于提供一种具有潜阳补阴、软坚散结、疏肝解郁、健胃消胀等保健功效的老少皆宜的一种营养保健面条。

[0013] 一种营养保健面条其技术方案是：包括以下重量份的原料：藜麦粉40-60份、球茎茴香4-8份、菠菜汁10-15份、牛奶20-25份、鸡蛋全液10-20份、色拉油6-10份、食盐0.8-2份、酵母0.4-0.6份、牡蛎5-8份、云木香3-5份、白胡椒4-7份、香附3-6份。其制备方法包括以下步骤：

(1) 原材料预处理：

球茎茴香，球茎部洗干净、切丝，备用；

菠菜，洗净、切碎、放入榨汁机中加入少量水榨汁，再用滤布过滤残渣，得到菠菜汁，往菠菜汁中倒入牛奶，充分搅拌均匀，静置30-40分钟，用超滤膜进行过滤、除去白色沉淀物，即可；

牡蛎，洗净牡蛎壳表面的污物，放在清水中浸泡一段时间，取出牡蛎肉，备用；

云木香、白胡椒、香附，洗净、烘干、切碎；

然后将切好的球茎茴香丝、牡蛎肉、以及烘干切碎的云木香、白胡椒、香附放在锅内加水煎煮，先用大火煮沸，再用文火煎煮3-5小时，然后用滤布过滤残渣，得到混合药液；

(2) 和面：将藜麦粉中加入鸡蛋全液、酵母、色拉油、菠菜汁、混合药液、食盐，充分混合均匀，反复揉制后，放在保温箱内进行醒面，温度设定为15-20℃，时间20-30分钟；

(3) 熟化：将醒好的面团送入熟化机中熟化，时间为15-20分钟；

(4) 轧片：熟化后的面团用轧片机压成薄片；

(5) 切条、剪齐：用面刀将面片纵切成一定的宽度和长度，然后用挂杆挑起；

(6) 干燥：用鼓风机对挂杆上的面条进行冷风干燥，空气湿度控制在60-70%，温度30-40℃；

(7) 包装。

[0014] 本发明的有益效果：

本发明的一种营养保健面条，劲道爽滑、营养均衡、颜色诱人。菠菜中富含草酸，草酸能够与人体中的钙直接作用，形成草酸钙沉淀，影响了人体对钙的吸收，甚至会引发急性肾衰竭，因此传统的食用方法是预先用开水焯烫，高温烫会使草酸溶解出来，但是用开水烫会破坏维生素C和其他易氧化的营养物质，造成营养缺失。牛奶中含有大量的钙离子，菠菜汁与牛奶混合，可以使牛奶中的钙离子和草酸反应，生成草酸钙沉淀，从而不需要经过开水焯烫就可去除其所含的草酸，保留了其他营养成分，食用时营养更丰富，而且本发明制得的面条老少皆宜，添加了多味中草药药材，使其具有潜阳补阴、软坚散结、疏肝解郁、健胃消胀等保健功效；

具体实施方式：

实施例1，一种营养保健面条，按重量份称取以下原料：藜麦粉40公斤、球茎茴香4公斤、菠菜汁10公斤、牛奶20公斤、鸡蛋全液10公斤、色拉油6公斤、食盐1公斤、酵母0.4公斤、牡蛎5公斤、云木香3公斤、白胡椒4公斤、香附3公斤。其制备工艺为：

(1) 原材料预处理：

球茎茴香，取4公斤球茎茴香，将其球茎部洗干净、切丝，备用；

菠菜，洗净、切碎、放入榨汁机中加入少量水榨汁，再用滤布过滤残渣，得到菠菜汁，往菠菜汁中倒入20公斤牛奶，充分搅拌均匀，静置30分钟，用超滤膜进行过滤、除去白色沉淀物，即可；

牡蛎，选取5公斤牡蛎，洗净牡蛎壳表面的污物，放在清水中浸泡一段时间，取出牡蛎肉，备用；

云木香、白胡椒、香附，取云木香3公斤、白胡椒4公斤、香附3公斤洗净、烘干、切碎；

然后将切好的4公斤球茎茴香丝、5公斤牡蛎肉、以及烘干切碎的3公斤云木香、4公斤白胡椒、3公斤香附放在锅内加水煎煮，先用大火煮沸，再用文火煎煮3小时，然后用滤布过滤残渣，得到混合药液；

(2) 和面：将藜麦粉中加入10公斤鸡蛋全液、0.4公斤酵母、6公斤色拉油、10公斤菠菜汁、混合药液、1公斤食盐，充分混合均匀，反复揉制后，放在保温箱内进行醒面，温度设定为15℃，时间20分钟；

(3) 熟化：将醒好的面团送入熟化机中熟化，时间为15分钟；

(4) 轧片：熟化后的面团用轧片机压成薄片；

(5) 切条、剪齐：用面刀将面片纵切成一定的宽度和长度，然后用挂杆挑起；

(6) 干燥：用鼓风机对挂杆上的面条进行冷风干燥，空气湿度控制在60%，温度30℃；

(7) 包装。

[0015] 实施例2，一种营养保健面条，按重量份称取以下原料：藜麦粉50公斤、球茎茴香5公斤、菠菜汁12公斤、牛奶23公斤、鸡蛋全液15公斤、色拉油8公斤、食盐1.2公斤、酵母0.5公斤、牡蛎5公斤、云木香3公斤、白胡椒4公斤、香附3公斤、甘草1公斤、黄连0.5公斤。其制备工艺为：

(1) 原材料预处理：

球茎茴香，取5公斤球茎茴香，将其球茎部洗干净、切丝，备用；

菠菜，洗净、切碎、放入榨汁机中加入少量水榨汁，再用滤布过滤残渣，得到菠菜汁，往菠菜汁中倒入23公斤牛奶，充分搅拌均匀，静置40分钟，用超滤膜进行过滤、除去白色沉淀物，即可；

牡蛎，选取5公斤牡蛎，洗净牡蛎壳表面的污物，放在清水中浸泡一段时间，取出牡蛎肉，备用；

云木香、白胡椒、香附、甘草、黄连，取云木香3公斤、白胡椒4公斤、香附3公斤、甘草1公斤、黄连0.5公斤洗净、烘干、切碎；

然后将切好的5公斤球茎茴香丝、5公斤牡蛎肉、以及烘干切碎的3公斤云木香、4公斤白胡椒、3公斤香附、1公斤甘草、0.5公斤黄连放在锅内加水煎煮，先用大火煮沸，再用文火煎煮3.5小时，然后用滤布过滤残渣，得到混合药液；

(2)和面:将藜麦粉中加入15公斤鸡蛋全液、0.5公斤酵母、8公斤色拉油、12公斤菠菜汁、混合药液、1.2公斤食盐,充分混合均匀,反复揉制后,放在保温箱内进行醒面,温度设定为18℃,时间25分钟;

(3)熟化:将醒好的面团送入熟化机中熟化,时间为18分钟;

(4)轧片:熟化后的面团用轧片机压成薄片;

(5)切条、剪齐:用面刀将面片纵切成一定的宽度和长度,然后用挂杆挑起;

(6)干燥:用鼓风机对挂杆上的面条进行冷风干燥,空气湿度控制在65%,温度30℃;

(7)包装。

[0016] 实施例2中添加的2味中草药:甘草和黄连。

[0017] 甘草:别名国老、甜草、乌拉尔甘草、甜根子。豆科、甘草属多年生草本。其味甘,性平。入脾、胃、肺经。功能主治:益气补中;缓急止痛;润肺止咳;泻火解毒;调和诸药。主倦怠食少;肌瘦面黄;心悸气短;腹痛便溏;四肢挛急疼痛;脏躁;咳嗽气喘;咽喉肿痛;痈疮肿痛;小儿胎毒;及药物、食物中毒。

[0018] 黄连:别名味连、川连、鸡爪连,属毛茛科、黄连属多年生草本植物。其味苦,性寒。归心、脾、胃、肝、胆、大肠经。功能主治:清热燥湿,泻火解毒。用于湿热痞满,呕吐吞酸,泻痢,黄疸,高热神昏,心火亢盛,心烦不寐,血热吐衄,目赤,牙痛,消渴,痈肿疔疮;外治湿疹,湿疮,耳道流脓。

[0019] 实施例3,一种营养保健面条,按重量份称取以下原料:藜麦粉60公斤、球茎茴香6公斤、菠菜汁15公斤、牛奶25公斤、鸡蛋全液20公斤、色拉油10公斤、食盐1.8公斤、酵母0.6公斤、牡蛎7公斤、云木香3公斤、白胡椒4公斤、香附3公斤、甘草1公斤、黄连0.5公斤、延胡索2公斤、肉桂0.8公斤。其制备工艺为:

(1)原材料预处理:

球茎茴香,取6公斤球茎茴香,将其球茎部洗干净、切丝,备用;

菠菜,洗净、切碎、放入榨汁机中加入少量水榨汁,再用滤布过滤残渣,得到菠菜汁,往菠菜汁中倒入25公斤牛奶,充分搅拌均匀,静置40分钟,用超滤膜进行过滤、除去白色沉淀物,即可;

牡蛎,选取7公斤牡蛎,洗净牡蛎壳表面的污物,放在清水中浸泡一段时间,取出牡蛎肉,备用;

云木香、白胡椒、香附、甘草、黄连、延胡索、肉桂,取云木香3公斤、白胡椒4公斤、香附3公斤、甘草1公斤、黄连0.5公斤、延胡索2公斤、肉桂0.8公斤洗净、烘干、切碎;

然后将切好的6公斤球茎茴香丝、7公斤牡蛎肉、以及烘干切碎的3公斤云木香、4公斤白胡椒、3公斤香附、1公斤甘草、0.5公斤黄连、延胡索2公斤、肉桂0.8公斤放在锅内加水煎煮,先用大火煮沸,再用文火煎煮4小时,然后用滤布过滤残渣,得到混合药液;

(2)和面:将藜麦粉中加入20公斤鸡蛋全液、0.6公斤酵母、10公斤色拉油、15公斤菠菜汁、混合药液、1.8公斤食盐,充分混合均匀,反复揉制后,放在保温箱内进行醒面,温度设定为18℃,时间25分钟;

(3)熟化:将醒好的面团送入熟化机中熟化,时间为18分钟;

(4)轧片:熟化后的面团用轧片机压成薄片;

(5)切条、剪齐:用面刀将面片纵切成一定的宽度和长度,然后用挂杆挑起;

(6)干燥:用鼓风机对挂杆上的面条进行冷风干燥,空气湿度控制在65%,温度30℃;

(7)包装。

[0020] 实施例3中添加的2味中草药:延胡索和肉桂。

[0021] 延胡索:又名延胡、玄胡索、元胡索、元胡等。是罂粟科、紫堇属多年生草本植物。其味辛;苦;性温;无毒。归肝;胃;心;肺;脾经。功能主治:活血;散瘀;理气;止痛。主心腹腰膝诸痛;月经不调;症瘕;崩中;产后血晕;恶露不尽;跌打损伤。

[0022] 肉桂:又名玉桂、牡桂、玉树、大桂、辣桂、平安树、中国桂皮,为樟科植物肉桂的干燥树皮。性大热;味辛、甘;归心、肝、脾、肾经。功能主治:补火助阳,引火归源,散寒止痛,活血通经。用于:阳痿,宫冷,腰膝冷痛,肾虚作喘,阳虚眩晕,目赤咽痛,心腹冷痛,虚寒吐泻,寒疝,奔豚,经闭,痛经。

[0023] 以上的实施例仅仅是对本发明的优选实施方式进行描述,并非对本发明的范围进行限定,在不脱离本发明设计精神的前提下,本领域普通工程技术人员对本发明的技术方案做出的各种变形和改进,均应落入本发明的权利要求书确定的保护范围内。

[0024] 本发明未涉及部分均与现有技术相同或可采用现有技术加以实现。