

[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl⁷

A23L 1/36

A23L 1/2165



[12] 发明专利说明书

[21] ZL 专利号 99122678. X

[43] 授权公告日 2003 年 2 月 5 日

[11] 授权公告号 CN 1100503C

[22] 申请日 1999.12.24 [21] 申请号 99122678. X

[71] 专利权人 王隆周

地址 150076 黑龙江省哈尔滨市道里区河润街 79 号三单元二楼一号

[72] 发明人 王隆周

[56] 参考文献

CN1099231A 1995.03.01 A23L1/36

审查员 谢 妍

权利要求书 1 页 说明书 3 页

[54] 发明名称 葵花子粉茶及其生产工艺

[57] 摘要

一种葵花子粉茶及其生产工艺，其配方：葵花子仁粉 54 - 57 份、地瓜粉 40 - 43 份、芝麻油 1 份、芝麻 2 份、白砂糖 2.7 - 3.0 份、味素 0.3 份，本发明经科学配方调制各配料营养功能互补，富含维生素 E、不饱和脂肪酸和粘蛋白，具有促进人体生长发育抑制血栓生成，减少体内胆固醇含量、预防心血管疾病和便秘、提高机体免疫力等多种功能，同时还具有食用方便的优点。

I S S N 1 0 0 8 - 4 2 7 4

1、一种葵花子粉茶，其特征在于该葵花子粉茶由以下方法制得：其各配料的配比是（以重量计）：葵花子仁粉 54—57 份、地瓜粉 40—43 份、芝麻油 1 份、芝麻 2 份、白砂糖 2.7—3.0 份、味素 0.3 份；通过以下方法制备：

a、葵花子热处理，将葵花子仁放入锅内文火焙炒，锅温升至 70°C 左右炒 15 分钟，炒至口感有脆香味；

b、地瓜粉热处理，将地瓜粉放入锅内加热，锅温升至 $60—65^{\circ}\text{C}$ ，焙炒 20 分钟，至出现可口粘度和回味；

c、地瓜粉细碎处理，地瓜粉热处理后，出现一些大小不等的块状小粉团，将其晾凉后装入粉碎机碎成细粉；

d、葵花子仁混合粉制作，将热处理后的葵花子仁晾凉，和地瓜粉混合均匀，一起装入粉碎机加工细碎，成品粒度为 0.1mm 以下；

e、熟化芝麻，焙炒至溢出香气；将上述备好的各料葵花子仁粉、地瓜粉混合物、芝麻香油、芝麻、白砂糖、味素，在常温下一起放入调粉机内充分搅拌，制成葵花子粉茶食品，经真空分装包装密封即为成品。

葵花子粉茶及其生产工艺

本发明涉及一种营养食品的配方及其生产工艺。

目前保健营养食品的种类繁多，但是对于抑制血栓生成、防止动脉硬化、促进毛细血管增生和改进微循环作用显著的葵花籽仁粉为主料的食品还没有出现。科学研究表明葵花子仁含有人体所必需的优质蛋白、脂肪、碳水化合物、膳食纤维和 V_{B1} 、 V_{B2} 、 V_{PP} 、 V_E 以及钙、磷、镁、锌、铜、锰、硒等多种矿物质和微量元素，特别富含维生素E，它比同类坚果核桃、松子仁分别高50%和1倍以上，比粮、豆、薯、菜、肉、蛋、乳、鱼、海鲜类等天然食物中的 V_E 含量高几倍至几十倍，经常食用对人体健康非常有益，尤其是老年人常吃富含维生素E的葵花籽可降低心脏病的发病率，预防心血管疾病；葵花籽属于坚果类，对于老年人和牙齿不好的人群食用很不方便，解决这一问题已成为急需。

本发明的任务是：克服现有技术的不足，提出一种营养丰富、食用方便的葵花子粉茶及其生产工艺。

本发明的任务是以如下方式实现的： V_E 葵花子粉茶食品的原料及各配料比例为：葵花子仁粉54—57份、地瓜粉40—43份、芝麻油1份、芝麻2份、白砂糖2.7—3.0份、味素0.3份，其加工工艺是：

a、葵花子热处理。将葵花子仁放入锅内文火焙炒，锅温升至70℃左右炒15分钟，炒至口感有脆香味；

b、地瓜粉热处理。将地瓜粉放入锅内加热，锅温升至60—65℃，焙炒20分钟，至出现可口粘度和回味；

c、地瓜粉细碎处理。地瓜粉热处理后，出现一些大小不等的块状小粉团，将其晾凉后装入粉碎机碎成细粉；

d、葵花子仁混合粉制作。将热处理后的葵花子仁晾凉，和

地瓜粉混合均匀，一起装入粉碎机加工细碎，成品粒度为0.1mm以下；

e、熟化芝麻，焙炒至溢出香气。

将上述备好的各料葵花子仁粉、地瓜粉混合物、芝麻香油、芝麻、白砂糖、味素，在常温下一起放入调粉机内充分搅拌，制成VE葵花子粉茶食品，经真空分装包装密封即为成品。

本发明以葵花子仁粉和地瓜粉为主要配料，经科学配方调制，二者搭配营养功能互补，富含维生素E、不饱和脂肪酸和粘蛋白，具有促进人体生长发育，抑制血栓生成，减少体内胆固醇含量，预防心血管疾病和便秘，提高机体免疫力等多功能，为速食营养品新型。对儿童、中老年、体弱者起营养保健作用。本发明产品的主要原料葵花子和地瓜资源丰富，取材容易，尤其我国北方各省广泛栽培，黑龙江省尚志市有专门加工葵花子仁的工厂。充分利用资源优势，可组织批量生产，给市场增添一种高品位的特产食品，形成出口内销的名优产品。本发明产品改变了我国传统的油茶食品用面粉作主料的配方工艺，具有高营养、味可口、易消化、保鲜好，成本低的特点，可成为提高人们生活质量大众化的必备食品。本发明提供了用速食品大量补充维生素E、不饱和脂肪酸、粘蛋白和其他多种营养素的食补食防的新产品，其加工工艺保证了产品滋味可口，解决了制葵花子仁粉的难点，并防止了营养流失。

本发明的一个最佳实施例：制作100公斤V_e葵花子粉茶，可选用葵花子仁粉54公斤、地瓜粉40公斤、芝麻油1公斤、芝麻2公斤、白砂糖2.7公斤、味素0.3公斤，其制作方法是：首先将葵花子仁在70℃左右条件下焙炒15分钟，炒至口感有脆香味；再将地瓜粉在60—65℃条件下焙炒20分钟，至出现可口粘度和回味，晾凉碎成细粉，然后将葵花子仁和地瓜混合均匀，一起装入粉碎机碎成粒度为0.1mm以下的细粉；另将芝麻熟化、晾凉；最后将备好的葵花子仁粉和地瓜粉混合物、芝麻香油、芝麻、白砂糖、味素，

在常温下一起掺入调粉机内搅拌均匀，制成V_E葵花子粉茶食品。

本发明的另一个实施例：制作106.3公斤V_E葵花子粉茶，可选用葵花子仁粉57公斤、地瓜粉43公斤、芝麻油1公斤、芝麻2公斤、白砂糖3公斤、味素0.3公斤，其制作方法是：首先将葵花子仁在70℃左右条件下焙炒15分钟，炒至口感有脆香味；再将地瓜粉在60—65℃条件下焙炒20分钟，至出现可口粘度和回味，晾凉碎成细粉，然后将葵花子仁和地瓜混合均匀，一起装入粉碎机碎成粒度为0.1mm以下的细粉；另将芝麻熟化、晾凉；最后将备好的葵花子仁粉和地瓜粉混合物、芝麻香油、芝麻、白砂糖、味素，在常温下一起掺入调粉机内搅拌均匀，制成V_E葵花子粉茶食品。

食用方法：将小袋包装40克的V_E葵花子粉茶放入小碗内用开水冲开，用小勺顺向搅拌均匀，即可食用。