



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103535640 B

(45) 授权公告日 2015. 10. 21

(21) 申请号 201310423876. 2

CN 102018160 A, 2011. 04. 20, 全文.

(22) 申请日 2013. 09. 17

CN 1148476 A, 1997. 04. 30, 全文.

(73) 专利权人 安徽省池州九华冷冻食品有限责
任公司

审查员 马顺

地址 247100 安徽省池州市工人路 30 号安
徽省池州九华冷冻食品有限责任公司

(72) 发明人 陶应生 程慧娟 张勇军 章端芳

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理
有限公司 34112

代理人 余成俊

(51) Int. Cl.

A23L 1/212(2006. 01)

A23L 1/10(2006. 01)

A23L 1/29(2006. 01)

(56) 对比文件

CN 101589750 A, 2009. 12. 02, 全文.

CN 101711563 A, 2010. 05. 26, 全文.

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种低温冻干的玉米冬瓜粉及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种低温冻干的玉米冬瓜粉,是由下述重量份的原料制成:冬瓜 160-180、玉米粒 20-30、山楂 3-4、百合 1-2、金雀花 2-3、山萸肉 2-3、黄芪 1-2、桑葚 2-3、葛根 1-2、板栗叶 2-3、布渣叶 1-2、白芷 2-3、川芎 3-4、桂枝 1-2、薏米粉 7-8、牛奶香粉 4-5、魔芋胶 0.4-0.6、食盐和沙棘油适量;本发明制得的玉米冬瓜粉食用方便,易消化吸收,具有冬瓜特有的清香味,保质期长,易于储存和携带,粉粒具有良好的复水性,可直接用开水冲调长期食用,具有养阴润肺、健胃消食、清热解毒、降脂减肥、利尿消肿的功效。

1. 一种低温冻干的玉米冬瓜粉,其特征在于是由下述重量份的原料制成:

冬瓜 160-180、玉米粒 20-30、山楂 3-4、百合 1-2、金雀花 2-3、山萸肉 2-3、黄芪 1-2、桑葚 2-3、葛根 1-2、板栗叶 2-3、布渣叶 1-2、白芷 2-3、川芎 3-4、桂枝 1-2、薏米粉 7-8、牛奶香粉 4-5、魔芋胶 0.4-0.6、食盐和沙棘油适量。

2. 一种如权利要求 1 所述的低温冻干的玉米冬瓜粉制备方法,其特征包括以下步骤:

(1)将冬瓜去皮去瓢后洗净,切成 8-10mm 的片状,用 60-70℃的沙棘油浸泡,30-40 分钟后取出冬瓜片,再低温冻干,用粉碎机粉碎,得到冬瓜粉;

(2)将山楂、百合、金雀花、山萸肉、黄芪、桑葚、葛根、板栗叶、布渣叶、白芷、川芎、桂枝混合粉碎,加入 8-9 倍清水,在 40-50℃下保温 4-5 小时,再加热至沸,保持沸腾 30-40 分钟,过滤,滤液喷雾干燥,得到中药颗粒;

(3)将玉米粒拣杂洗净,用浓度 3-4% 的食盐盐水浸泡 1-2 小时,捞出用清水冲洗,沥干后再膨化处理,磨粉,过 100-120 目筛,得到玉米粉;

(4)将上述冬瓜粉、中药颗粒、玉米粉、薏米粉、牛奶香粉和魔芋胶混合均匀,再用胶体磨磨细,过 80-100 目筛,得到成品。

一种低温冻干的玉米冬瓜粉及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种蔬菜粉,尤其涉及一种低温冻干的玉米冬瓜粉及其制备方法。

背景技术

[0002] 冬瓜营养丰富,但因季节性影响不能长期供应新鲜冬瓜,因此把冬瓜加工成粉状,既延长了保质期,又方便运输和携带;本发明以冬瓜和玉米粒为主要原料,加工成一种粉状方便冬瓜粉。

发明内容

[0003] 本发明克服了现有技术中的不足,提供了一种低温冻干的玉米冬瓜粉及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

[0005] 一种低温冻干的玉米冬瓜粉,是由下述重量份的原料制成:

[0006] 冬瓜 160-180、玉米粒 20-30、山楂 3-4、百合 1-2、金雀花 2-3、山萸肉 2-3、黄芪 1-2、桑葚 2-3、葛根 1-2、板栗叶 2-3、布渣叶 1-2、白芷 2-3、川芎 3-4、桂枝 1-2、薏米粉 7-8、牛奶香粉 4-5、魔芋胶 0.4-0.6、食盐和沙棘油适量。

[0007] 一种低温冻干的玉米冬瓜粉制备方法,包括以下步骤:

[0008] (1)将冬瓜去皮去瓤后洗净,切成 8-10mm 的片状,用 60-70℃ 的沙棘油浸泡,30-40 分钟后取出冬瓜片,再低温冻干,用粉碎机粉碎,得到冬瓜粉;

[0009] (2)将山楂、百合、金雀花、山萸肉等全部中药原料混合粉碎,加入 8-9 倍清水,在 40-50℃ 下保温 4-5 小时,再加热至沸,保持沸腾 30-40 分钟,过滤,滤液喷雾干燥,得到中药颗粒;

[0010] (3)将玉米粒拣杂洗净,用浓度 3-4% 的食盐水浸泡 1-2 小时,捞出用清水冲洗,沥干后再膨化处理,磨粉,过 100-120 目筛,得到玉米粉;

[0011] (4)将上述冬瓜粉、中药颗粒、玉米粉与剩余原料混合均匀,再用胶体磨磨细,过 80-100 目筛,得到成品。

[0012] 与现有技术相比,本发明的优点是:

[0013] 本发明制得的玉米冬瓜粉食用方便,易消化吸收,具有冬瓜特有的清香味,保质期长,易于储存和携带,粉粒具有良好的复水性,可直接用开水冲调长期食用,具有养阴润肺、健胃消食、清热解毒、降脂减肥、利尿消肿的功效。

具体实施方式

[0014] 下面结合实施例对本发明作进一步详细描述:

[0015] 实施例:

[0016] 一种低温冻干的玉米冬瓜粉,是由下述重量(斤)的原料制成:

[0017] 冬瓜 180、玉米粒 30、山楂 4、百合 2、金雀花 3、山萸肉 3、黄芪 2、桑葚 3、葛根 2、板

栗叶 3、布渣叶 2、白芷 3、川芎 4、桂枝 2、薏米粉 8、牛奶香粉 5、魔芋胶 0.5、食盐和沙棘油适量。

[0018] 一种低温冻干的玉米冬瓜粉制备方法,包括以下步骤:

[0019] (1)将冬瓜去皮去瓢后洗净,切成 10mm 的片状,用 60℃的沙棘油浸泡,40 分钟后取出冬瓜片,再低温冻干,用粉碎机粉碎,得到冬瓜粉;

[0020] (2)将山楂、百合、金雀花、山萸肉等全部中药原料混合粉碎,加入 8 倍清水,在 50℃下保温 4 小时,再加热至沸,保持沸腾 30 分钟,过滤,滤液喷雾干燥,得到中药颗粒;

[0021] (3)将玉米粒拣杂洗净,用浓度 4% 的食盐水浸泡 1 小时,捞出用清水冲洗,沥干后再膨化处理,磨粉,过 120 目筛,得到玉米粉;

[0022] (4)将上述冬瓜粉、中药颗粒、玉米粉与剩余原料混合均匀,再用胶体磨磨细,过 100 目筛,得到成品。