



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106942601 A

(43)申请公布日 2017.07.14

(21)申请号 201710143159.2

(22)申请日 2017.03.11

(71)申请人 广西桂林天然食品股份有限公司

地址 541600 广西壮族自治区桂林市灌阳县西山坪工业区

(72)发明人 张金华 张敏 张艳

(74)专利代理机构 桂林市华杰专利商标事务所
有限责任公司 45112

代理人 罗玉荣

(51)Int.Cl.

A23L 7/143(2016.01)

A23L 31/00(2016.01)

A23L 33/105(2016.01)

A23L 33/10(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种高营养具宁心安神功效的强化营养米
及其制备方法

(57)摘要

本发明提供了一种高营养具宁心安神功效的强化营养米及其制备方法,该营养米由富硒富锌糙米80-90、藜麦12-16、茯苓粉1-1.2与上述料重8-12%的淡竹叶提取液混合经造粒、烘干制成,该营养米不仅营养丰富,能起到宁心安神功效的作用,而且口感好,煮熟的饭有坚果的清香味,摒弃了糙米口感不好,难煮熟不易消化的缺陷,更易为消费者所接受。

1. 一种高营养具宁心安神功效的强化营养米,其特征是它由下述按重量份配比的组份制成:

富硒富锌糙米 80-90

藜麦 12-16

茯苓粉 1-1.2

淡竹叶提取液为上述料重的8-12%,其中,

所述的富硒富锌糙米,是从富硒富锌的稻谷得到,而富硒富锌的稻谷是在水稻生长的幼穗分

化期、齐穗期、扬花后期、灌浆期叶面喷洒硒肥和锌肥得到;

所述藜麦,是将经水冲洗、晾干的藜麦烘烤3-5分钟得到。

2. 权利要求1所述高营养具宁心安神功效的强化营养米的制备方法,其特征是:该方法包括以下步骤:

1) 制备淡竹叶提取液,备用;

2) 将藜麦用水冲洗、晾干后,烘烤3-5分钟,备用;

3) 将糙米、藜麦分别粉碎过50-80目,备用;

4) 按配方重量份配比称取糙米粉、藜麦粉、茯苓粉混合成混合粉料,之后与淡竹叶提取液搅拌均匀;

5) 送造粒机造成米粒状,烘干即成。

3. 根据权利要求2所述的制备方法,其特征是:所述淡竹叶提取液由下述提取方法制得:

1) 将干燥的淡竹叶茎叶粉碎;

2) 用淡竹叶:水=1:4-6的重量比,浸泡后熬煮0.5-1小时;

3) 过滤后用同样方法再提取一次;

4) 合并提取液,浓缩至提取液原滤液体积40-60%的量。

4. 根据权利要求2所述的制备方法,其特征是:步骤4所述的淡竹叶提取液的用量为混合粉料重的8-12%。

一种高营养具宁心安神功效的强化营养米及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及营养食品,具体涉及营养米,更具体是一种高营养具宁心安神功效的强化营养米及其制备方法。

背景技术

[0002] 随着人民生活水平的提高,对食品的要求也越来越高,不再是吃饱的问题,而且要吃得好,还要能吃出健康来,为此,不少国家都推出了自己的强化营养食品,来提高国民的身体素质,目前我国也有一些保健米出售,但品种太少,而且保健效果良莠不齐。

发明内容

[0003] 本发明的目的是为了克服现有技术的不足,而提供一种高营养具宁心安神功效的强化营养米及其制备方法。

[0004] 实现本发明目的的技术方案是:一种高营养具宁心安神功效强化营养米,由下述按重量份配比的原料制成:

富硒富锌糙米	80-90
藜麦	12-16
茯苓粉	1-1.2

淡竹叶提取液为上述料重的8-12%,其中:

富硒富锌糙米,是从富硒富锌的稻谷得到,富硒富锌的稻谷是在水稻生长的幼穗分化期、齐穗期、扬花后期、灌浆期叶面喷洒硒肥和锌肥得到。

[0005] 藜麦是将经水冲洗、晾干的藜麦烘烤3-5分钟得到。

[0006] 淡竹叶提取液是将淡竹叶经加水煮沸、过滤、浓缩得到的提取液。

[0007] 本发明配方中,所述糙米含丰富的抗活性氧植酸、阿魏酸等,能促进新陈代谢,预防动脉硬化及心脏病,还具抗癌、促进血液循环、增加氧气供应量、抑制自律神经失调和防止老年痴呆等,糙米营养比精细米好,但口感却比精细米差,不易为消费者所接受。

[0008] 所述藜麦是原产于南美洲的物种引种而来,它是一种弱碱性、高蛋白、低热量、零胆固醇的全能食品,其中,蛋白质的含量是大米、玉米的两倍,人体必须的赖氨酸是小麦的两倍,还含有丰富的锌、硒、磷、钙、铁、镁和维生素E,有“营养黄金”的美称,具有改善体内酸碱平衡,促进生长发育,生殖遗传,免疫分泌的功效,还有降脂、降压、降血糖、防止心脏病和乳腺癌、骨质疏松等功用。煮熟后还有坚果清香味。

[0009] 所述的茯苓粉,是拟层孔菌科真菌茯苓的干燥菌核,性甘淡平,入心、肺、脾经,具宁心安神、败毒抗癌、增强免疫力、降血糖的作用。

[0010] 所述的淡竹叶为禾本科淡竹叶属植物淡竹叶(Lophatherom Gracile Brongn)的干燥茎叶,别名长竹叶,竹叶冬青,性寒、味甘,具清热、除烦、利尿的功效,民间多用于热病心烦、口渴、口舌生疮、牙龈肿痛、尿路炎症等的治疗。现代研究表明,淡竹叶中含有大量的黄酮类化合物和生物活性多糖,及其他有效成分,如酚酸类化合物、蒽醌类化合物、萜类内

酯、特种氨基酸和活性锰、锌、硒等元素,其有效成分和生物活性均可与银杏叶相比,淡竹叶提取物具有优良的抗自由基、抗氧化、抗肿瘤、抗衰老、降血脂和降胆固醇的作用。

[0011] 本发明强化营养米的制备方法,包括以下步骤:

1. 制备淡竹叶提取液,备用;
2. 将经用水冲洗、晾干的藜麦烘烤3-5分钟,备用;
3. 将糙米、藜麦分别粉碎过50-80目,备用;
4. 按配方重量份配比称取糙米粉、藜麦粉、茯苓粉混匀,得到的混合粉料与淡竹叶提取液搅拌均匀;
5. 送造粒机造成米粒状,烘干即成。

[0012] 步骤1所述的淡竹叶提取液的制备是:

- 1) 将干燥的淡竹叶粉碎;
- 2) 用淡竹叶:水=1:4-6的重量比,浸泡后熬煮0.5-1小时;
- 3) 过滤后用同样方法再提取一次;
- 4) 合并提取液,浓缩至原滤液体积的40-60%。

[0013] 步骤4所述的淡竹叶提取液的用量为混合粉料总重量的8-12%。

[0014] 本发明具有以下优点:

1. 在营养米中含有糙米、藜麦、茯苓三种原料的营养保健成分和药用植物淡竹叶的药用保健成分,且通过科学的配伍使多种原料之间产生了协同作用,保健功效更大,消除了单一原料的缺陷,利用藜麦赋予了产品的香味,利用淡竹叶味甘赋予了产品的甘味,由于各原料的味道和风味之间产生了互补作用,制得的营养米煮熟后,呈现一种特殊的风味,口感好,摒弃了糙米口感不好、难煮熟、不易消化的缺陷,更易为消费者所接受。

[0015] 2. 本营养米采用日常食用的食品与中药调养品科学配伍,药效有协同,有宁心安神功效;

3. 本营养米制备工艺简单,价格不高,普通人都能吃得起。

具体实施方式

[0016] 下面通过实施例,对本发明的内容作进一步的描述。

实施例

[0017] 采用下述方法制备强化营养米:

1. 制备淡竹叶水提取液:将干燥的淡竹叶粉碎,按淡竹叶:水=1:5重量比,浸泡30分钟,熬煮50分钟,过滤后再用同样的方法提取一次,合并提取液,浓缩至原滤液体积50%的量;
2. 将经水冲洗处理的藜麦烘烤4分钟;
3. 将糙米、藜麦分别粉碎过60目;
4. 按重量份配比称料:糙米粉85kg、藜麦粉15kg、茯苓粉1kg、淡竹叶水提取液11kg;
5. 将上述粉料先混合均匀,再与淡竹叶水提取液搅拌均匀;
6. 送造粒机造粒;
7. 烘干制成。