



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102599216 A

(43) 申请公布日 2012. 07. 25

(21) 申请号 201210085854. 5

(22) 申请日 2012. 03. 28

(71) 申请人 常熟市玉山食品有限公司

地址 215500 江苏省苏州市常熟支塘镇双桥村

(72) 发明人 陆国初

(74) 专利代理机构 苏州广正知识产权代理有限公司 32234

代理人 张利强

(51) Int. Cl.

A21D 13/08 (2006. 01)

A21D 2/36 (2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 3 页

(54) 发明名称

一种的果蔬保健饼干的制备方法

(57) 摘要

一种果蔬保健饼干属于食品加工领域, 尤其涉及一种适于糖尿病人和高血糖血脂人群食用的保健饼干。本发明其原料组成及配比如下: 低筋面粉 100 份, 苦瓜全粉 5 ~ 15 份, 芹菜全粉 5 ~ 15 份, 葛根粉 5 ~ 10 份, 木糖醇 1 ~ 10 份, 鲜鸡蛋 3 ~ 5 份, 固体油脂 10 ~ 15 份, 小苏打 0. 5 ~ 1 份, 脱脂奶粉 0 ~ 5 份, 纯净水适量。原料比较常见, 相对成本较低, 属于食疗, 适于大多数糖尿病人群及高血压血脂人群长期食用。

1. 一种果蔬保健饼干的制备方法,其特征在于:原料其组成及配比如下:

低筋面粉	100 份
苦瓜全粉	5 ~ 15 份
芹菜全粉	5 ~ 15 份
葛根粉	5 ~ 10 份
木糖醇	1 ~ 10 份
鲜鸡蛋	3 ~ 5 份
固体油脂	10 ~ 15 份
小苏打	0.5 ~ 1 份
脱脂奶粉	0 ~ 5 份
纯净水	0.5 ~ 1 份

原料准备:底筋面粉过筛,固体油脂软化,待用;

软化后的油脂中加入木糖醇,慢慢搅拌均匀后加入鸡蛋,打发,备用;

将苦瓜全粉、葛根粉、芹菜粉、面粉、脱脂奶粉、小苏打按上述比例混合均匀后,与上述

(2) 打发物混合,并加入适量的纯净水慢慢混合均匀成糊状,此过程中不要搅拌糊状物;

糊状物在 30℃ 条件下发酵 90min 左右,待面团完全发酵为止;

将发酵后糊状物通过机械或手工挤压成型,烘烤箱内 190° 条件下烘烤 10min 即可;
常温冷却,包装成品。

一种的果蔬保健饼干的制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工领域,尤其涉及一种适于糖尿病人和高血糖血脂人群食用的保健饼干。

背景技术

[0002] 糖尿病和高血压在我国是一种常见病和多发病,是目前世界上继肿瘤和心血管疾病后之后排名第三的危害人类健康的疾病,多数糖尿病人的病情较轻,不需要胰岛素治疗,可服用降血糖药治疗或者通过食疗控制病情,一般控制得合理时,十多年左右不会产生严重的并发症。随着生活节奏加快,饮食结构不合理,糖尿病发病率呈上升趋势,发病年龄也趋于年轻化。糖尿病人常有饥饿感,要多吃零食补充,但目前适合糖尿病人群服食的食品还很缺,现代医学证明常吃高热量的食物是诱发和加重糖尿病的主要原因,要解决糖尿病人群多吃多饮的问题,最好的办法就是找到一种能消除饥饿感,增加饱腹感,同时又能促进机体对糖的有效利用,修复已经损失的胰岛细胞。

[0003] 饼干是人们日常生活常见的小食品,是以小麦粉、糖、油脂为主要原料经面团调制、捆扎、成型、烘烤等工序制成的方便食品,由于饼干有口感酥松、营养丰富、水分含量少、体积小,便于包装携带和贮藏,现已作为军需、旅行、野外作业、航海、登山等多方面的重要食物。目前,饼干作为保健食品的功能还有广泛的研究空间和发展前景。专利 ZL001012479 与 ZL200610156512.2 均公开了一种保健饼干,但是由于其原料中含有中草药,费用相对较高,一般收入的糖尿病人无法经常购买食用,从而不利于糖尿病的食疗和控制。

[0004] 苦瓜性寒味苦、入心、肺、胃,具有清闷解渴、明目解毒、降血压血脂、养颜美容、促进新陈代谢等功能。苦瓜中的苦瓜甙和苦味素能增进食欲,健脾开胃;所含的生物碱类物质奎宁,有利尿活血、消炎退热、清心明目的功效;所含的蛋白质成分及大量维生素 C 能提高机体的免疫功能,苦瓜的新鲜汁液,含有苦瓜甙和类似胰岛素的物质,具有良好的降血糖作用,是糖尿病患者的理想食品。

[0005] 葛根性凉、气平、味甘,具清热、降火、排毒\诸功效。葛根内含 12% 的黄酮类化合物,如葛根素、大豆黄酮苷、花生素等营养成分,还有蛋白质、氨基酸、糖、和人体必需的铁、钙、铜、硒等矿物质,是老少皆宜的名贵滋补品,有“千年人参”之美誉。现代医学研究表明:葛根中的异黄酮类化合物葛根素对高血压、高血脂、高血糖和心脑血管疾病有一定疗效。常食葛粉能调节人体机能,增强体质,提高机体抗病能力,抗衰延年,永葆青春活力。

[0006] 芹菜性凉、味甘辛,有清热除烦、平肝、利水消肿、凉血止血功效。它是高纤维食品,经过胃肠道消化会产生一种木质素或肠内脂物质,这种物质是一种抗氧化剂,高浓度时款抑制肠内细菌产生的致癌物质,同时对预防高血压、动脉硬化都十分有益。

发明内容

[0007] 就是针对上述问题,本发明提供一种以苦瓜、葛根、芹菜为主要原料的降血糖血脂的果蔬保健饼干的制备方法。

[0008] 为实现上述目的,本发明采用如下技术方案:其原料组成及配比如下:

低筋面粉	100 份
苦瓜全粉	5 ~ 15 份
芹菜全粉	5 ~ 15 份
葛根粉	5 ~ 10 份
木糖醇	1 ~ 10 份
鲜鸡蛋	3 ~ 5 份
固体油脂	10 ~ 15 份
小苏打	0.5 ~ 1 份
脱脂奶粉	0 ~ 5 份
纯净水	0.5 ~ 1 份。

[0009] 本发明保健饼干的制作工艺流程是:

- (1) 原料准备:底筋面粉过筛,固体油脂软化,待用;
- (2) 软化后的油脂中加入木糖醇,慢慢搅拌均匀后加入鸡蛋,打发,备用;
- (3) 将苦瓜全粉、葛根粉、芹菜粉、面粉、脱脂奶粉、小苏打混合均匀后,与上述(2)打发物混合,并加入适量的纯净水慢慢混合均匀成糊状,此过程中不要搅拌糊状物;
- (4) 糊状物在 30℃ 条件下发酵 90min 左右,待面团完全发酵为止;
- (5) 将发酵后糊状物通过机械或手工挤压成型,烘烤箱内 190° 条件下烘烤 10min 即可;
- (6) 常温冷却,包装成品。

[0010] 本发明的有益效果

本发明原料比较常见,相对成本较低,属于食疗,适于大多数糖尿病人群及高血压血脂人群长期食用。

具体实施方式

[0011] 实施例一:其组成及配比如下:

低筋面粉	100 份
苦瓜全粉	10 份
芹菜全粉	10 份
葛根粉	5 份
木糖醇	3 份
鲜鸡蛋	3 份
固体油脂	10 份
小苏打	0.5 份
脱脂奶粉	5 份
纯净水	0.5 ~ 1 份。

[0012] 实施例二

其组成及配比如下:

低筋面粉	100 份
------	-------

苦瓜全粉	10 份
芹菜全粉	10 份
葛根粉	5 份
木糖醇	3 份
鲜鸡蛋	3 份
固体油脂	10 份
小苏打	0.5 份
纯净水	0.5 ~ 1 份。

[0013] 本发明保健饼干的制作工艺流程是：

- 1) 原料准备：底筋面粉过筛，固体油脂软化，待用；
- 2) 软化后的油脂中加入木糖醇，慢慢搅拌均匀后加入鸡蛋，打发，备用；
- 3) 将苦瓜全粉、葛根粉、芹菜粉、面粉、脱脂奶粉、小苏打混合均匀后，与上述(2)打发物混合，并加入适量的纯净水慢慢混合均匀成糊状，此过程中不要搅拌糊状物；
- 4) 糊状物在 30℃ 条件下发酵 90min 左右，待面团完全发酵为止；
- 5) 将发酵后糊状物通过机械或手工挤压成型，烘烤箱内 190° 条件下烘烤 10min 即可；
- 6) 常温冷却，包装成品。