



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104996525 A

(43) 申请公布日 2015. 10. 28

(21) 申请号 201510452655. 7

(22) 申请日 2015. 07. 29

(71) 申请人 句容市丰源生态农业有限公司

地址 212400 江苏省镇江市句容市后白镇二
茅公路 3 公里处句容市丰之源果品专
业合作社

(72) 发明人 狄华涛 窦永敏

(74) 专利代理机构 北京天平专利商标代理有限
公司 11239

代理人 高春涛

(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

一种黑蒜葡萄皮饼干及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种黑蒜葡萄皮饼干,主要由以下重量份的原料制成:黑蒜粉 2-3 份、葡萄皮粉 5-10 份、玉米粉 25-40 份、低面筋粉 100-120 份、木糖醇 10-15 份、大豆油 10-15 份。本发明的制备方法,包括以下步骤:(1)黑蒜粉的制备;(2)葡萄皮粉的制备;(3)成型:将黑蒜粉、葡萄皮粉、玉米粉、低面筋粉、木糖醇、大豆油混合,加水揉成面团,放入成型机中成型;(4)烘烤:在 177℃ 下烘烤 13min;(5)冷却包装。本发明木糖醇代替蔗糖、果糖和麦芽糖等,适合糖尿病人食用;具有黑蒜、葡萄皮两者的功能因子,适合多种亚健康人群食用;原材料来源广泛,制作方法简单,适合工业化生产,具有较强的市场竞争力。

1. 一种黑蒜葡萄皮饼干,其特征在于,主要由以下重量份的原料制成:

黑蒜粉 2-3 份、葡萄皮粉 5-10 份、玉米粉 25-40 份、低面筋粉 100-120 份、木糖醇 10-15 份、大豆油 10-15 份、水为 30-50 份。

2. 权利要求 1 所述的一种黑蒜葡萄皮饼干,其特征在于,主要由以下重量份的原料制成:黑蒜粉 2 份、葡萄皮粉 7 份、玉米粉 33 份、低面筋粉 110 份、木糖醇 12 份、大豆油 10 份,水为 40 份。

3. 权利要求 1 所述的黑蒜葡萄皮饼干的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1) 黑蒜粉的制备:黑蒜瓣或黑蒜泥经过 105℃干燥 24h,粉碎至过 60 目筛网制得黑蒜粉;

(2) 葡萄皮粉的制备:将葡萄皮于 105℃干燥 24h,粉碎制得葡萄皮粉;

(3) 成型:将黑蒜粉、葡萄皮粉、玉米粉、低面筋粉、木糖醇、大豆油混合,加水揉成面团,放入成型机中成型;

(4) 烘烤:在 177℃下烘烤 13min;

(5) 冷却包装。

4. 权利要求 3 所述的黑蒜葡萄皮饼干的制备方法,其特征在于,所述步骤(2)中葡萄皮先经酒精脱涩后再进行干燥。

5. 权利要求 3 所述的黑蒜葡萄皮饼干的制备方法,其特征在于,所述步骤(2)中用超微粉碎机将干燥后的葡萄皮打碎并经过 200 目筛制得超微葡萄皮粉。

一种黑蒜葡萄皮饼干及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,涉及一种黑蒜葡萄皮饼干及其制备方法。

背景技术

[0002] 大蒜在一定的温湿度条件下经过自身发酵即形成黑蒜,黑蒜不仅仅是清除了辛辣味,由于在发酵过程中其有机成分发生改变,氨基酸、还原糖含量大幅度提升,使得黑蒜的营养成分得到提升,同时其食用口味品质也得到很大改观,黑蒜的抗氧化能力和增强免疫力的功效显著提高,呈现出具有极强的抗氧化、增强体力、抗疲劳等保健作用。

[0003] 葡萄皮具有抗癌作用,美国伊利诺斯药科大学的研究人员发现,这种物质在花生米、葡萄等 70 多种植物中都多少不等地存在着,而尤其以葡萄皮和红葡萄酒中最多。葡萄皮中含有的花青素,具有强抗氧化、抗突变、减轻肝机能障碍、保护心血管等功能。在许多植物中存在一种叫白藜芦醇的物质。他们通过细胞培养和皮肤癌小鼠模拟实验发现,白藜芦醇有致癌作用,有望成为新世纪的抗癌物质,而葡萄皮中就含有大量这种物质。

[0004] 饼干是人们生活中主食物之一,尤其是在早点和外出旅行的过程中扮演着重要的角色,随着人们生活水平的提高,传统饼干也开始向营养保健的方向发展。现在市场上的饼干以各种奶酪饼干为主,含大量的脂肪和热量,对人体健康有一定的伤害,在提倡健康饮食的今天,美味又健康的饼干越来越受到市场的青睐。

发明内容

[0005] 本发明所要解决的问题是提供一种黑蒜葡萄皮饼干的制备方法。

[0006] 为了实现上述目的,本发明提出如下技术方案:

一种黑蒜葡萄皮饼干,主要由以下重量份的原料制成:

黑蒜粉 2-3 份、葡萄皮粉 5-10 份、玉米粉 25-40 份、低面筋粉 100-120 份、木糖醇 10-15 份、大豆油 10-15 份,水分 30-50 份

优选地,本发明的黑蒜葡萄皮饼干主要由以下重量份的原料制成:

黑蒜粉 2 份、葡萄皮粉 7 份、玉米粉 33 份、低面筋粉 110 份、木糖醇 12 份、大豆油 10 份,水为 40 份。

[0007] 本发明的一种黑蒜葡萄皮饼干的制备方法,包括以下步骤:

(1) 黑蒜粉的制备:黑蒜瓣或黑蒜泥经过 105℃干燥 24h,粉碎至过 60 目筛网制得黑蒜粉;

(2) 葡萄皮粉的制备:将葡萄皮于 105℃干燥 24h,粉碎制得葡萄皮粉;

(3) 成型:将黑蒜粉、葡萄皮粉、玉米粉、低面筋粉、木糖醇、大豆油混合,加水揉成面团,放入成型机中成型;

(4) 烘烤:在 177℃下烘烤 13min;

(5) 冷却包装。

[0008] 进一步地所述步骤(2)中葡萄皮先经酒精脱涩后再进行干燥。

[0009] 进一步地所述步骤(2)中用超微粉碎机将干燥后的葡萄皮打碎并经过 200 目筛制得超微葡萄皮粉。

[0010] 有益效果:与现有技术相比,本发明的优点在于:黑蒜葡萄皮饼干能充分开发和利用具有较高营养和保健功能的黑蒜与葡萄皮资源,且生产的饼干可以有效地防止食品氧化褐变,延长食品保存期,采用的葡萄皮和黑蒜均为纯天然的绿色防腐剂,减少合成防腐剂的使用,符合广大消费者的健康饮食理念。木糖醇代替蔗糖、果糖和麦芽糖等,适合糖尿病患者食用;具有黑蒜、葡萄皮两者的功能因子,适合多种亚健康人群食用;原材料来源广泛,制作方法简单,适合工业化生产,具有较强的市场竞争力。

[0011] 本发明的附加方面和优点将在下面的描述中部分给出,部分将从下面的描述中变得明显,或通过本发明的实践了解到。

具体实施方式

[0012] 下面通过实施例对本发明的技术方案作进一步说明,但不能理解为对本发明的限制。

[0013] 实施例 1

将葡萄皮酒精脱涩,105℃干燥 24h 后用超微粉碎机将其打碎过 200 目筛,黑蒜瓣或黑蒜泥经过 105℃干燥 24h,粉碎至过 60 目筛,取黑蒜粉 2kg、葡萄皮粉 5kg、玉米粉 25kg、低面筋粉 100kg、木糖醇 10kg、大豆油 10kg 混合,加 30kg 水揉成面团,放入成型机中成型;在 177℃下烘烤 13min;冷却包装。

[0014] 实施例 2

将葡萄皮酒精脱涩,105℃干燥 24h 后用超微粉碎机将其打碎过 200 目筛,黑蒜瓣或黑蒜泥经过 105℃干燥 24h,粉碎至过 60 目筛,取黑蒜粉 3kg、葡萄皮粉 10kg、玉米粉 40kg、低面筋粉 120kg、木糖醇 15kg、大豆油 15kg 混合,加 50kg 水揉成面团,放入成型机中成型;在 177℃下烘烤 13min;加水揉成面团,放入成型机中成型;在 177℃下烘烤 13min;冷却包装。

[0015] 实施例 3

将葡萄皮酒精脱涩,105℃干燥 24h 后用超微粉碎机将其打碎过 200 目筛,黑蒜瓣或黑蒜泥经过 105℃干燥 24h,粉碎至过 60 目筛,取黑蒜粉 2kg、葡萄皮粉 7kg、玉米粉 33kg、低面筋粉 100kg、木糖醇 12kg、大豆油 10kg,加 40kg 水揉成面团,放入成型机中成型;在 177℃下烘烤 13min;加水揉成面团,放入成型机中成型;在 177℃下烘烤 13min;冷却包装。

[0016] 以下通过临床病例来进一步阐述本发明所述黑蒜葡萄皮饼干的有益效果。

[0017] 临床观察 40 例病例,以试验组(黑蒜葡萄皮饼干)增强免疫力 20 例,与对照组(市售提高免疫力的保健品)20 例进行比较。试验组:本发明实施例 1-3 中任一黑蒜葡萄皮饼干,每日吃 100g。连续服用 7 天为 1 个疗程,每 7 天复诊一次。观察时间为 4 个疗程。对照组:市售提高免疫力的保健品,用量参照该保健品的说明书。连续服药 7 天为 1 个疗程,每 7 天复诊一次。观察时间为 4 个疗程。

[0018] 疗效评定(参照《中药新药临床研究指导原则》)

临床痊愈:中医临床症状、体征消失或基本消失,症状积分减少 $\geq 95\%$ 。

[0019] 显效:中医临床症状、体征明显改善,症状积分减少 $\geq 70\%$ 。

[0020] 有效:中医临床症状、体征均有好转,症状积分减少 $\geq 30\%$ 。

[0021] 无效:中医临床症状、体征均无明显改善,甚或加重,症状积分减少不足 30% 。

[0022] 试验组与对照组疗效比较,见表3。

[0023] 表3 试验组与对照组疗效比较

	临床痊愈	显效	有效	无效	合计	有效率(%)
试验组	4	9	6	1	20	95
对照组	1	4	12	3	20	75

试验组(黑蒜葡萄皮饼干)增强免疫力20例,总有效率达95%,与对照组(市售提高免疫力的保健品)20例总有效率75%,进行比较,大大优于对照组。说明本发明增强免疫力疗效显著,尤其适合亚健康人群食用,因此具有良好推广价值。