



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103039560 B

(45) 授权公告日 2014. 09. 03

(21) 申请号 201210586277. 8

(22) 申请日 2012. 12. 28

(73) 专利权人 祝凤仪

地址 523000 广东省东莞市东城区东城商贸  
花园牡丹阁1座503室

(72) 发明人 祝凤仪

(51) Int. Cl.

A21D 2/36 (2006. 01)

(56) 对比文件

CN 102742615 A, 2012. 10. 24,

CN 102416137 A, 2012. 04. 18,

CN 102309730 A, 2012. 01. 11,

CN 102178871 A, 2011. 09. 14,

CN 102742615 A, 2012. 10. 24,

审查员 高欣

权利要求书1页 说明书5页

(54) 发明名称

一种行气解郁的小麦粉及制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种行气解郁的小麦粉,包括橘皮超微粉、紫苏梗超微粉和小麦粉,其中橘皮超微粉的重量份为10~20,紫苏梗超微粉的重量份为5~15,小麦粉的重量份为65~85;本发明有益效果:理气调中,益胃健脾、养血补益、保持人体健康。

1. 一种行气解郁的小麦粉的制备方法,其特征在于:包括以下步骤:

(1) 橘皮超微粉的制备

选料:新鲜橘皮除去杂质,喷淋清水,闷润后切片,晾干;

干燥:将橘皮低温梯度干燥,先在 50 ~ 60℃干燥 1 ~ 2h,然后温度降至 30 ~ 40℃干燥,直至含水量低于 10%;

粉碎:干燥后的橘皮,先在粉碎机中预粉碎至 40~45 目,再送入超微粉碎机械,超微粉碎细度为 250 目~ 350 目,粉碎时温度不超过 75℃,相对湿度不高于 58%,粉碎得到橘皮超微粉;

(2) 紫苏梗超微粉的制备

选料:新鲜紫苏梗选择表面黄棕色,有的半透明,具皱纹;圆柱形处有纵行纹理,质硬脆或稍柔韧,易折断,断面黄白色,颗粒状;

干燥:将紫苏梗低温梯度干燥,先在 50 ~ 60℃干燥 1 ~ 2h,然后温度降至 30 ~ 40℃干燥,直至含水量低于 10%;

粉碎:干燥后的紫苏梗,先在粉碎机中预粉碎至 40~45 目,再送入超微粉碎机械,超微粉碎细度为 250 目~ 350 目,粉碎时温度不超过 75℃,相对湿度不高于 58%,粉碎得到紫苏梗超微粉;

(3) 调配混合:将橘皮超微粉、紫苏梗超微粉、小麦粉,按橘皮超微粉的重量份为 10,紫苏梗超微粉的重量份为 15,小麦粉的重量份为 75 比例调配,调配后的混料经搅拌达到充分混合,混料备用;

(4) 蒸煮烘干:将步骤(3)中的混料用蒸汽处理 10-20 分钟,然后烘干,烘干温度为 95℃,时间为 30-50 分钟,使混料水分降至 10% 以下,冷却,粉碎成 40-80 目细粉;

(5) 灭菌包装:将细粉真空密封包装,微波灭菌,温度在 70 ~ 105℃,时间为 1.5 ~ 5 min,包装制成行气解郁的小麦粉。

## 一种行气解郁的小麦粉及制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种行气解郁的小麦粉及制备方法,属于食品加工技术领域。

### 背景技术

[0002] “气”在中医里是构成人体的基本物质之一,另外还有“血”“津液”气推动血和津液在人体筋脉通行,气的改变可以使人导致各种疾病,如气滞,治疗需行气,气虚,治疗需补气等,行气就是通过药物或者针灸或者其他方法推动停止的“气”达到气畅,起到治愈疾病的目的,人到病时方知病,药物疗法主要使用药物,药物性质刚烈,自古有“毒药”之称,主要是为治病而设,因此药物疗法适应范围较局限,主要针对患者,是治疗疾病和预防疾病的重要手段。如若随便施药,虚证用泻药,实证用补药,或热证用温性的药物,寒证用寒凉性质的药物,不仅不能治疗疾病,反而会使原有的病情加重,甚至恶化。因此用药必须十分审慎。食物疗法寓治于食,不仅能达到保健强身、防治疾病的目的,而且还能给人感官上、精神上的享受,使人在享受食物美味之中,不知不觉达到防病治病之目的。这种自然疗法与服用苦口的药物相比迥然不同,它不像药物那样易于使人厌服而难以坚持,人们容易接受,可长期运用,对于慢性疾病的调理治疗尤为适宜。在现有技术中,针对行气解郁的药品繁多,但既是食品又是药物的产品不多见,随着社会经济的快速发展和生活水平的迅速提高,人们越来越重视养生和保健,特别提倡饮食疗法,目前市场上行气解郁的食疗产品少见,有的产品虽有一定的作用,但都存在效果不显著,携带饮用不方便,人体摄取量少等不足,因此有必要根据中医的药食同源理论和食疗养生理论,研制开发一种适合人们需要的食用方便的新型功能性现代化工业加工的食疗产品。

### 发明内容

[0003] 为解决上述存在的问题,本发明的目的在于提供了在于一种行气解郁的小麦粉及制备方法,这种食品功效性高,理气调中,益胃健脾、养血补益、保持人体健康。

[0004] 本发明的一种行气解郁的小麦粉,包括橘皮超微粉、紫苏梗超微粉和小麦粉,其中橘皮超微粉的重量份为 10~20,紫苏梗超微粉的重量份为 5~15,小麦粉的重量份为 65~85;

[0005] 所述的行气解郁的小麦粉的制备方法,包括以下步骤:

[0006] (1) 橘皮超微粉的制备

[0007] 选料:新鲜橘皮除去杂质,喷淋清水,闷润后切片,晾干;

[0008] 干燥:将橘皮采用低温梯度干燥;

[0009] 粉碎:干燥后的橘皮,先在粉碎机中预粉碎至 40~45 目,再送入超微粉碎机械,粉碎得到橘皮超微粉;

[0010] (2) 紫苏梗超微粉的制备

[0011] 选料:新鲜紫苏梗选择表面黄棕色,有的半透明,具皱纹;圆柱形处有纵行纹理,质硬脆或稍柔韧,易折断,断面黄白色,颗粒状;

[0012] 干燥:将紫苏梗采用低温梯度干燥;

[0013] 粉碎:干燥后的紫苏梗,先在粉碎机中预粉碎至 40~45 目,再送入超微粉碎机械,粉碎得到紫苏梗超微粉;

[0014] (3) 调配:将橘皮超微粉、紫苏梗超微粉、小麦粉,按比例调配,调配后的混料经搅拌达到充分混合,混料备用;

[0015] (4) 蒸煮烘干:将步骤(3)中的混料用蒸汽处理 10-20 分钟,然后烘干,烘干温度为 95℃,时间为 30-50 分钟,使混料水分降至 10% 以下,冷却,粉碎成 40-80 目细粉;

[0016] (5) 灭菌包装:将细粉真空密封包装,微波灭菌,温度在 70 ~ 105℃,时间约为 1.5 ~ 5 min,包装制成行气解郁的小麦粉。

[0017] 所述的行气解郁的小麦粉,主要包括橘皮超微粉、紫苏梗超微粉和小麦粉,其中橘皮超微粉的重量份为 15,紫苏梗超微粉的重量份为 10,小麦粉的重量份为 75;

[0018] 所述的行气解郁的小麦粉的制备方法,包括以下步骤:

[0019] (1) 橘皮超微粉的制备

[0020] 选料:新鲜橘皮除去杂质,喷淋清水,闷润后切片,晾干;

[0021] 干燥:将橘皮低温梯度干燥,先在 50~60℃干燥 1~2h,然后温度降至 30~40℃干燥,直至含水量低于 10%;

[0022] 粉碎:干燥后的橘皮,先在粉碎机中预粉碎至 40~45 目,再送入超微粉碎机械,超微粉碎细度为 100 目~200 目,粉碎时温度不超过 75℃,相对湿度不高于 58%,粉碎得到橘皮超微粉;

[0023] (2) 紫苏梗超微粉的制备

[0024] 选料:新鲜紫苏梗选择表面黄棕色,有的半透明,具皱纹;圆柱形处有纵行纹理,质硬脆或稍柔韧,易折断,断面黄白色,颗粒状;

[0025] 干燥:将紫苏梗低温梯度干燥,先在 50~60℃干燥 1~2h,然后温度降至 30~40℃干燥,直至含水量低于 10%;

[0026] 粉碎:干燥后的紫苏梗,先在粉碎机中预粉碎至 40~45 目,再送入超微粉碎机械,超微粉碎细度为 100 目~200 目,粉碎时温度不超过 75℃,相对湿度不高于 58%,粉碎得到紫苏梗超微粉;

[0027] (3) 调配混合:将橘皮超微粉、紫苏梗超微粉、小麦粉,按橘皮超微粉的重量份为 10,紫苏梗超微粉的重量份为 15,小麦粉的重量份为 75 比例调配,调配后的混料经搅拌达到充分混合,混料备用;

[0028] (4) 蒸煮烘干:将步骤(3)中的混料用蒸汽处理 10-20 分钟,然后烘干,烘干温度为 95℃,时间为 30-50 分钟,使混料水分降至 10% 以下,冷却,粉碎成 40-80 目细粉;

[0029] (5) 灭菌包装:将细粉真空密封包装,微波灭菌,温度在 70 ~ 105℃,时间约为 1.5 ~ 5 min,包装制成行气解郁的小麦粉。

[0030] 所述的行气解郁的小麦粉用于制作小麦糕,小麦酥,小麦饼,在焙烤食品和蒸煮食品中应用。

[0031] 药理作用:橘皮性味归经:味辛而微苦、温,入脾、肺经,功能主治:有理气调中、燥湿化痰功效,可用于治疗脾胃气滞、脘腹胀满、呕吐,或湿浊中阻所致胸闷、纳呆、便溏;紫苏梗性味与归经:辛、温,归肺、脾经,功能与主治:理气宽中、止痛,安胎。用于胸膈痞闷,胃脘疼痛,暖气呕吐,胎动不安;小麦味甘、性平、生熟均可食用,主治热渴、散淤血、生肌;熟小

麦性温味甘、有益胃健脾、养血补益、止泻功能；主治肺热咳嗽、烦躁口渴、脾虚泄泻、食欲不振及各种血症；一．清热凉血：小麦生用性寒、有清热凉血作用、可用来治疗热性病症；小麦味甘多液、对热病口渴、衄血、咯血、下血者尤为有益；二．通便止泻、健脾开胃：小麦中含有黏液蛋白和膳食纤维，能与人体内胆酸盐，食物中的胆固醇及甘油三酯结合，使其从粪便中排出，从而减少脂类的吸收。小麦散发出一种独特清香，还含有鞣质，有一定健脾止泻作用，能增进食欲，促进消化，开胃健中，有益于胃纳不佳，食欲不振者恢复健康；三．益血生肌：小麦的营养价值很高，富含铁、钙等微量元素，植物蛋白质、维生素以及淀粉含量也很丰富，有明显的补益气血，增强人体免疫力作用。故中医称其：“主补中养神，益气力”；四．止血散瘀：小麦含有大量的单宁酸，有收缩血管作用，可用来止血，小麦还能凉血，散血，中医认为其止血而不留瘀，是热病血症的食疗佳品。

[0032] 本发明有益效果：理气调中，益胃健脾、养血补益、保持人体健康。

### 具体实施方式

[0033] 实施例 1

[0034] 行气解郁的小麦粉，包括橘皮超微粉、紫苏梗超微粉和小麦粉，其中橘皮超微粉的重量份为 15，紫苏梗超微粉的重量份为 10，小麦粉的重量份为 75；

[0035] 行气解郁的小麦粉的制备方法，包括以下步骤：

[0036] (1) 橘皮超微粉的制备

[0037] 选料：新鲜橘皮除去杂质，喷淋清水，闷润后切片，晾干；

[0038] 干燥：将橘皮低温梯度干燥，先在 50~60℃干燥 1~2h，然后温度降至 30~40℃干燥，直至含水量低于 10%；

[0039] 粉碎：干燥后的橘皮，先在粉碎机中预粉碎至 40~45 目，再送入超微粉碎机械，超微粉碎细度为 100 目~200 目，粉碎时温度不超过 75℃，相对湿度不高于 58%，粉碎得到橘皮超微粉；

[0040] (2) 紫苏梗超微粉的制备

[0041] 选料：新鲜紫苏梗选择表面黄棕色，有的半透明，具皱纹；圆柱形处有纵行纹理，质硬脆或稍柔韧，易折断，断面黄白色，颗粒状；

[0042] 干燥：将紫苏梗低温梯度干燥，先在 50~60℃干燥 1~2h，然后温度降至 30~40℃干燥，直至含水量低于 10%；

[0043] 粉碎：干燥后的紫苏梗，先在粉碎机中预粉碎至 40~45 目，再送入超微粉碎机械，超微粉碎细度为 100 目~200 目，粉碎时温度不超过 75℃，相对湿度不高于 58%，粉碎得到紫苏梗超微粉；

[0044] (3) 调配混合：将橘皮超微粉与紫苏梗超微粉和小麦粉，按橘皮超微粉的重量份 15，紫苏梗超微粉的重量份为 10，小麦粉的重量份为 75 比例调配，调配后的混料经搅拌达到充分混合，混料备用；

[0045] (4) 蒸煮烘干：将步骤(3)中的混料用蒸汽处理 10-20 分钟，然后烘干，烘干温度为 95℃，时间为 30-50 分钟，使混料水分降至 10% 以下，冷却，粉碎成 40-80 目细粉；

[0046] (5) 灭菌包装：将细粉真空密封包装，微波灭菌，温度在 70 ~ 105℃，时间约为 1.5 ~ 5 min，包装制成行气解郁的小麦粉。

[0047] 实施例 2

[0048] 行气解郁的小麦粉,包括橘皮超微粉、紫苏梗超微粉和小麦粉,其中橘皮超微粉的重量份为 20,紫苏梗超微粉的重量份为 15,小麦粉的重量份为 65;

[0049] 行气解郁的小麦粉的制备方法,包括以下步骤:

[0050] (1) 橘皮超微粉的制备

[0051] 选料:新鲜橘皮除去杂质,喷淋清水,闷润后切片,晾干;

[0052] 干燥:将橘皮低温梯度干燥,先在 50~60℃干燥 1~2h,然后温度降至 30~40℃干燥,直至含水量低于 10%;

[0053] 粉碎:干燥后的橘皮,先在粉碎机中预粉碎至 40~45 目,再送入超微粉碎机械,超微粉碎细度为 100 目~200 目,粉碎时温度不超过 75℃,相对湿度不高于 58%,粉碎得到橘皮超微粉;

[0054] (2) 紫苏梗超微粉的制备

[0055] 选料:新鲜紫苏梗选择表面黄棕色,有的半透明,具皱纹;圆柱形处有纵行纹理,质硬脆或稍柔韧,易折断,断面黄白色,颗粒状;

[0056] 干燥:将紫苏梗低温梯度干燥,先在 50~60℃干燥 1~2h,然后温度降至 30~40℃干燥,直至含水量低于 10%;

[0057] 粉碎:干燥后的紫苏梗,先在粉碎机中预粉碎至 40~45 目,再送入超微粉碎机械,超微粉碎细度为 100 目~200 目,粉碎时温度不超过 75℃,相对湿度不高于 58%,粉碎得到紫苏梗超微粉;

[0058] (3) 调配混合:将橘皮超微粉、紫苏梗超微粉、小麦粉,按橘皮超微粉的重量份为 20,紫苏梗超微粉的重量份为 15,小麦粉的重量份为 65 比例调配,调配后的混料经搅拌达到充分混合,混料备用;

[0059] (4) 蒸煮烘干:将步骤(3)中的混料用蒸汽处理 10-20 分钟,然后烘干,烘干温度为 95℃,时间为 30-50 分钟,使混料水分降至 10% 以下,冷却,粉碎成 40-80 目细粉;

[0060] (5) 灭菌包装:将细粉真空密封包装,微波灭菌,温度在 70 ~ 105℃,时间约为 1.5 ~ 5 min,包装制成行气解郁的小麦粉。

[0061] 实施例 3

[0062] 行气解郁的小麦粉,包括橘皮超微粉、紫苏梗超微粉和小麦粉,其中橘皮超微粉的重量份为 10,紫苏梗超微粉的重量份为 5,小麦粉的重量份为 85;

[0063] 行气解郁的小麦粉的制备方法,包括以下步骤:

[0064] (1) 橘皮超微粉的制备

[0065] 选料:新鲜橘皮除去杂质,喷淋清水,闷润后切片,晾干;

[0066] 干燥:将橘皮低温梯度干燥,先在 50~60℃干燥 1~2h,然后温度降至 30~40℃干燥,直至含水量低于 10%;

[0067] 粉碎:干燥后的橘皮,先在粉碎机中预粉碎至 40~45 目,再送入超微粉碎机械,超微粉碎细度为 100 目~200 目,粉碎时温度不超过 75℃,相对湿度不高于 58%,粉碎得到橘皮超微粉;

[0068] (2) 紫苏梗超微粉的制备

[0069] 选料:新鲜紫苏梗选择表面黄棕色,有的半透明,具皱纹;圆柱形处有纵行纹理,

质硬脆或稍柔韧,易折断,断面黄白色,颗粒状;

[0070] 干燥:将紫苏梗低温梯度干燥,先在 50~60℃干燥 1~2h,然后温度降至 30~40℃干燥,直至含水量低于 10%;

[0071] 粉碎:干燥后的紫苏梗,先在粉碎机中预粉碎至 40~45 目,再送入超微粉碎机械,超微粉碎细度为 100 目~200 目,粉碎时温度不超过 75℃,相对湿度不高于 58%,粉碎得到紫苏梗超微粉;

[0072] (3) 调配混合:将橘皮超微粉、紫苏梗超微粉、小麦粉,按橘皮超微粉的重量份为 10,紫苏梗超微粉的重量份为 5,小麦粉的重量份为 85 比例调配,调配后的混料经搅拌达到充分混合,混料备用;

[0073] (4) 蒸煮烘干:将步骤(3)中的混料用蒸汽处理 10-20 分钟,然后烘干,烘干温度为 95℃,时间为 30-50 分钟,使混料水分降至 10% 以下,冷却,粉碎成 40-80 目细粉;

[0074] (5) 灭菌包装:将细粉真空密封包装,微波灭菌,温度在 70 ~ 105℃,时间约为 1.5 ~ 5 min,包装制成行气解郁的小麦粉。