



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103750118 A

(43) 申请公布日 2014. 04. 30

(21) 申请号 201310686521. 2

(22) 申请日 2013. 12. 17

(71) 申请人 当涂县科辉商贸有限公司

地址 243161 安徽省马鞍山市当涂县太白镇  
新太白路南侧

(72) 发明人 董良清

(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 1/10(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种抗衰老养生面粉及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种抗衰老养生面粉,是由下述重量份的原料制成:全麦面粉 150-200、玉米蛋白粉 15-20、香菇粉 6-8、黑豆 10-15、黑芝麻 20-30、蓝莓 20-30、玫瑰果 10-15、西番莲 8-10、黑枸杞 3-4、桑葚 2-3、绞股蓝 2-3、黄精 1-2、熟地黄 3-4、秦艽 1-2、石榴籽 2-3、覆盆子 4-5、营养添加剂 3-5;本发明将多种具有抗衰老、健脾益胃、强身壮阳、改善睡眠、排毒养颜等功效的原料加工制成面粉,添加多种水果使其果香浓郁,口感丰富,成品面粉细腻光滑,长期食用由其制成的面食能够防癌抗癌、延年益寿、提高人体免疫力。

1. 一种抗衰老养生面粉,其特征在于是由下述重量份的原料制成:

全麦面粉 150-200、玉米蛋白粉 15-20、香菇粉 6-8、黑豆 10-15、黑芝麻 20-30、蓝莓 20-30、玫瑰果 10-15、西番莲 8-10、黑枸杞 3-4、桑葚 2-3、绞股蓝 2-3、黄精 1-2、熟地黄 3-4、秦艽 1-2、石榴籽 2-3、覆盆子 4-5、营养添加剂 3-5;

所述营养添加剂是由下述重量比的原料制成:海参:丹参:玉美人:菱角粉=1:1:3-4:6-8,葡萄酒适量。

2. 一种如权利要求 1 所述的抗衰老养生面粉制备方法,其特征在在于包括以下步骤:

(1) 将海参、丹参清洗干净后沥干,送入锅中,倒入适量葡萄酒,小火焖润至吸透,取出与洗净的玉美人混合绞碎,再送入蒸锅,大火蒸制 15-20 分钟,取出与菱角粉混合均匀,再低温烘干,得到营养添加剂;

(2) 将黑豆、黑芝麻拣杂洗净,送入锅中,文火翻炒至熟香,冷却后磨粉,得到芝麻粉;

(3) 将蓝莓、玫瑰果、西番莲用含有 1-2% 小苏打的水溶液浸泡 20-30 分钟,再用清水洗净,去蒂去皮后混合打浆,加入浆重 1-2% 的果浆酶,在 30-35℃ 下酶解 2-3 小时,灭酶后过滤,得到酶解液;

(4) 将黑枸杞、桑葚、绞股蓝等中药原料清洗干净后沥干,粉碎至 80-100 目,送入锅中,加入少量黄酒,文火翻炒至干,得到中药粉;

(5) 将上述营养添加剂、芝麻粉、酶解液、中药粉与剩余原料混合均匀,低温烘干,粉碎至 100-120 目,灭菌装袋,得到成品。

## 一种抗衰老养生面粉及其制备方法

[0001]

### 技术领域

[0002] 本发明涉及一种面粉,尤其涉及一种抗衰老养生面粉及其制备方法。

### 背景技术

[0003] 由小麦磨粉制成的面粉是一种最常见的食品原料,随着生活水平的提高,人们对面粉的风味性、特色性、营养性提出了新要求,但现有小麦面粉其成分单一,功能单一,口味单一,营养保健价值不高,为此本发明提供一种功能性面粉。

### 发明内容

[0004] 本发明克服了现有技术不足,提供了一种抗衰老养生面粉及其制备方法。

[0005] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种抗衰老养生面粉,是由下述重量份的原料制成:

全麦面粉 150-200、玉米蛋白粉 15-20、香菇粉 6-8、黑豆 10-15、黑芝麻 20-30、蓝莓 20-30、玫瑰果 10-15、西番莲 8-10、黑枸杞 3-4、桑葚 2-3、绞股蓝 2-3、黄精 1-2、熟地黄 3-4、秦艽 1-2、石榴籽 2-3、覆盆子 4-5、营养添加剂 3-5;

所述营养添加剂是由下述重量比的原料制成:海参:丹参:玉美人:菱角粉=1:1:3-4:6-8,葡萄酒适量。

[0006] 一种抗衰老养生面粉制备方法,包括以下步骤:

(1) 将海参、丹参清洗干净后沥干,送入锅中,倒入适量葡萄酒,小火焖润至吸透,取出与洗净的玉美人混合绞碎,再送入蒸锅,大火蒸制 15-20 分钟,取出与菱角粉混合均匀,再低温烘干,得到营养添加剂;

(2) 将黑豆、黑芝麻拣杂洗净,送入锅中,文火翻炒至熟香,冷却后磨粉,得到芝麻粉;

(3) 将蓝莓、玫瑰果、西番莲用含有 1-2% 小苏打的水溶液浸泡 20-30 分钟,再用清水洗净,去蒂去皮后混合打浆,加入浆重 1-2% 的果浆酶,在 30-35℃ 下酶解 2-3 小时,灭酶后过滤,得到酶解液;

(4) 将黑枸杞、桑葚、绞股蓝等中药原料清洗干净后沥干,粉碎至 80-100 目,送入锅中,加入少量黄酒,文火翻炒至干,得到中药粉;

(5) 将上述营养添加剂、芝麻粉、酶解液、中药粉与剩余原料混合均匀,低温烘干,粉碎至 100-120 目,灭菌装袋,得到成品。

[0007] 与现有技术相比,本发明的优点是:

本发明将多种具有抗衰老、健脾益胃、强身壮阳、改善睡眠、排毒养颜等功效的原料加工制成面粉,添加多种水果使其果香浓郁,口感丰富,成品面粉细腻光滑,长期食用由其制成的面食能够防癌抗癌、延年益寿、提高人体免疫力。

## 具体实施方式

[0008] 下面结合实施例对本发明作进一步详细描述：

实施例：

一种抗衰老养生面粉，是由下述重量(斤)的原料制成：

全麦面粉 200、玉米蛋白粉 20、香菇粉 8、黑豆 15、黑芝麻 30、蓝莓 30、玫瑰果 15、西番莲 10、黑枸杞 4、桑葚 3、绞股蓝 3、黄精 2、熟地黄 4、秦艽 2、石榴籽 3、覆盆子 5、营养添加剂 5；

所述营养添加剂是由下述重量比的原料制成：海参：丹参：玉美人：菱角粉=1：1：3：6，葡萄酒适量。

[0009] 一种抗衰老养生面粉制备方法，包括以下步骤：

(1) 将海参、丹参清洗干净后沥干，送入锅中，倒入适量葡萄酒，小火焖润至吸透，取出与洗净的玉美人混合绞碎，再送入蒸锅，大火蒸制 20 分钟，取出与菱角粉混合均匀，再低温烘干，得到营养添加剂；

(2) 将黑豆、黑芝麻拣杂洗净，送入锅中，文火翻炒至熟香，冷却后磨粉，得到芝麻粉；

(3) 将蓝莓、玫瑰果、西番莲用含有 1% 小苏打的水溶液浸泡 30 分钟，再用清水洗净，去蒂去皮后混合打浆，加入浆重 1% 的果浆酶，在 30℃ 下酶解 3 小时，灭酶后过滤，得到酶解液；

(4) 将黑枸杞、桑葚、绞股蓝等中药原料清洗干净后沥干，粉碎至 100 目，送入锅中，加入少量黄酒，文火翻炒至干，得到中药粉；

(5) 将上述营养添加剂、芝麻粉、酶解液、中药粉与剩余原料混合均匀，低温烘干，粉碎至 120 目，灭菌装袋，得到成品。