



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103689427 B

(45) 授权公告日 2016.03.02

(21) 申请号 201310649910.8

CN 103503963 A, 2014.01.15,

(22) 申请日 2013.12.06

汤建等. 辣蓼草总黄酮的超声提取工艺研究. 《时珍国医国药》. 2011, 第 22 卷 (第 6 期), 第 1387-1388 页.

(73) 专利权人 陈瑞

地址 233400 安徽省蚌埠市怀远县城关镇南大街

审查员 罗美琪

(72) 发明人 陈瑞

(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 7/152(2016.01)

A23L 33/105(2016.01)

(56) 对比文件

CN 1647696 A, 2005.08.03,

CN 103461998 A, 2013.12.25,

CN 103007146 A, 2013.04.03,

CN 13535651 A, 2014.01.23,

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种酱油风味小麦胚芽粉及其制备方法

(57) 摘要

一种酱油风味小麦胚芽粉及其制备方法, 其特征在于由下列重量份的原料制成: 小麦胚芽 450-500、麦冬 1-1.5、蛇舌草 2-2.5、鸡蛋花 1.8-2.2、陈皮 2.3-2.6、紫苏叶 3-3.5、辣蓼草 1-1.2、刺玫花 1.3-1.5、梨肉 8-9、奶糖 4-5、酱油 30-33、鸡汤 40-50、香椿芽 20-22、香菜 10-12、芹菜 14-17、营养添加剂 4-5。本发明的小麦胚芽粉中添加了奶糖与酱油, 其配比合理, 使得本发明咸甜适中, 由于添加了鸡汤, 大大提升了本发明的营养价值, 且使得本发明香味浓郁, 鲜味十足, 此外, 本发明还具有润肺清心、理气健脾、活血养阴的功效, 是一种绿色保健食品。

1. 一种酱油风味小麦胚芽粉,其特征在于由以下重量份的原料制成:

小麦胚芽 450-500、麦冬 1-1.5、蛇舌草 2-2.5、鸡蛋花 1.8-2.2、陈皮 2.3-2.6、紫苏叶 3-3.5、辣蓼草 1-1.2、刺玫花 1.3-1.5、梨肉 8-9、奶糖 4-5、酱油 30-33、鸡汤 40-50、香椿芽 20-22、香菜 10-12、芹菜 14-17、营养添加剂 4-5;

所述营养添加剂由下列重量份原料制成:薏仁油 0.1-0.2、豆豉 60-70、旋花根 1-1.2、鸡冠花 0.8-1、桑黄 1.1-1.2、梨叶 0.9-1、柚子皮 4-5;

制备方法为:(1)将柚子皮加 5-6 倍的水打浆,在所得浆液中加入旋花根、鸡冠花、桑黄、梨叶密封浸泡 3-4 小时后过滤除渣,收集滤液;

(2)将豆豉与滤液混合送入锅中,小火炒香后出锅,烘干后粉碎,与剩余物料混合拌匀,即得。

2. 根据权利要求 1 所述的酱油风味小麦胚芽粉的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

将麦冬、蛇舌草、鸡蛋花、陈皮、紫苏叶、辣蓼草、刺玫花加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤分离,得到药渣和药液,所得药液再经喷雾干燥制成粉末,得中药粉;

将药渣置于酱油中密封浸泡 3-4 小时,过滤除渣,在所得滤液中加入奶糖,大火加热搅拌至奶糖完全融化,得保健酱油;

将梨肉、香椿芽、香菜、芹菜混合,加鸡汤打浆,过滤除渣,得果蔬鸡汤;

将小麦胚芽与保健酱油、果蔬鸡汤混合送入炒锅中,小火炒香后出锅,送入烘箱,待含水量降至 7-8% 时出料,进行粉碎,然后与中药粉及剩余物料混合拌匀,即得。

## 一种酱油风味小麦胚芽粉及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,涉及一种小麦胚芽,尤其涉及一种酱油风味小麦胚芽粉及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 小麦胚芽是小麦中营养价值最高的部分,含丰富的维生素E、B1及蛋白质。现在市场上销售的有关小麦胚芽的产品口味品种少,且多不具有保健功能,已不能满足消费者日益增长的需求。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种酱油风味小麦胚芽粉及其制备方法,本发明具有风味独特、营养丰富的特点。

[0004] 本发明所采用的技术方案是:

[0005] 一种酱油风味小麦胚芽粉,其特征在于由以下重量份的原料制成:

[0006] 小麦胚芽 450-500、麦冬 1-1.5、蛇舌草 2-2.5、鸡蛋花 1.8-2.2、陈皮 2.3-2.6、紫苏叶 3-3.5、辣蓼草 1-1.2、刺玫花 1.3-1.5、梨肉 8-9、奶糖 4-5、酱油 30-33、鸡汤 40-50、香椿芽 20-22、香菜 10-12、芹菜 14-17、营养添加剂 4-5;

[0007] 所述营养添加剂由下列重量份原料制成:薏仁油 0.1-0.2、豆豉 60-70、旋花根 1-1.2、鸡冠花 0.8-1、桑黄 1.1-1.2、梨叶 0.9-1、柚子皮 4-5;

[0008] 制备方法为:(1)将柚子皮加 5-6 倍的水打浆,在所得浆液中加入旋花根、鸡冠花、桑黄、梨叶密封浸泡 3-4 小时后过滤除渣,收集滤液;

[0009] (2)将豆豉与滤液混合送入锅中,小火炒香后出锅,烘干后粉碎,与剩余物料混合拌匀,即得。

[0010] 所述的酱油风味小麦胚芽粉的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

[0011] (1)将麦冬、蛇舌草、鸡蛋花、陈皮、紫苏叶、辣蓼草、刺玫花加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤分离,得到药渣和药液,所得药液再经喷雾干燥制成粉末,得中药粉;

[0012] (2)将药渣置于酱油中密封浸泡 3-4 小时,过滤除渣,在所得滤液中加入奶糖,大火加热搅拌至奶糖完全融化,得保健酱油;

[0013] (3)将梨肉、香椿芽、香菜、芹菜混合,加鸡汤打浆,过滤除渣,得果蔬鸡汤;

[0014] (4)将小麦胚芽与保健酱油、果蔬鸡汤混合送入炒锅中,小火炒香后出锅,送入烘箱,待含水量降至 7-8% 时出料,进行粉碎,然后与中药粉及剩余物料混合拌匀,即得。

[0015] 本发明的有益效果为:

[0016] 本发明的小麦胚芽粉中添加了奶糖与酱油,其配比合理,使得本发明咸甜适中,由于添加了鸡汤,大大提升了本发明的营养价值,且使得本发明香味浓郁,鲜味十足,此外,本发明还具有润肺清心、理气健脾、活血养阴的功效,是一种绿色保健食品。

### 具体实施方式

[0017] 一种酱油风味小麦胚芽粉,其特征在于由以下重量份(公斤)的原料制成:

[0018] 小麦胚芽 450、麦冬 1.5、蛇舌草 2.5、鸡蛋花 2.2、陈皮 2.6、紫苏叶 3.5、辣蓼草 1.2、刺玫花 1.5、梨肉 9、奶糖 4、酱油 33、鸡汤 50、香椿芽 22、香菜 12、芹菜 14、营养添加剂 5;

[0019] 所述营养添加剂由下列重量份(公斤)原料制成:薏仁油 0.2、豆豉 70、旋花根 1、鸡冠花 1、桑黄 1.2、梨叶 1、柚子皮 5;

[0020] 制备方法为:(1)将柚子皮加 5-6 倍的水打浆,在所得浆液中加入旋花根、鸡冠花、桑黄、梨叶密封浸泡 3-4 小时后过滤除渣,收集滤液;

[0021] (2)将豆豉与滤液混合送入锅中,小火炒香后出锅,烘干后粉碎,与剩余物料混合拌匀,即得。

[0022] 所述的酱油风味小麦胚芽粉的制备方法,包括以下步骤:

[0023] (1)将麦冬、蛇舌草、鸡蛋花、陈皮、紫苏叶、辣蓼草、刺玫花加 5-6 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤分离,得到药渣和药液,所得药液再经喷雾干燥制成粉末,得中药粉;

[0024] (2)将药渣置于酱油中密封浸泡 3-4 小时,过滤除渣,在所得滤液中加入奶糖,大火加热搅拌至奶糖完全融化,得保健酱油;

[0025] (3)将梨肉、香椿芽、香菜、芹菜混合,加鸡汤打浆,过滤除渣,得果蔬鸡汤;

[0026] (4)将小麦胚芽与保健酱油、果蔬鸡汤混合送入炒锅中,小火炒香后出锅,送入烘箱,待含水量降至 7-8% 时出料,进行粉碎,然后与中药粉及剩余物料混合拌匀,即得。