



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105053119 A

(43) 申请公布日 2015. 11. 18

(21) 申请号 201510423242. 6

(22) 申请日 2015. 07. 16

(71) 申请人 陆开云

地址 233000 安徽省滁州市凤阳县东华路 9 号

(72) 发明人 陆开云

(51) Int. Cl.

A21D 13/08(2006. 01)

权利要求书2页 说明书4页

(54) 发明名称

一种具有健胃消食功能的饼干及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种具有健胃消食功能的饼干,由以下重量份原料制成:玉米粉 20~40 份、小米粉 15~25 份、葛根粉 10~20 份、大豆粉 5~20 份、薏米粉 5~15 份、魔芋精粉 2~6 份、中药浸膏 8~18 份、蜂蜜 5~10 份、低聚糖 6~15 份、果酱 5~10 份、维生素 C 1~4 份、维生素 E 1~3 份、葡萄籽超微粉 0.5~1.5 份、发泡粉 3~6 份、橄榄油 3~7 份、黑草种子 0.0001~0.0003 份、水适量。本发明选用玉米粉、小米粉、葛根粉、大豆粉等粗粮为主要原料,辅以含多种中草药的药膏和多种水果的果酱,不仅具有营养价值以及健胃消食的保健功能,还具有促进新陈代谢、改善肠胃功能、养血安神、美容养颜、改善睡眠和增强体质的功效。

1. 一种具有健胃消食功能的饼干,其特征在于,由以下重量份原料制成:玉米粉 20~40 份、小米粉 15~25 份、葛根粉 10~20 份、大豆粉 5~20 份、薏米粉 5~15 份、魔芋精粉 2~6 份、中药浸膏 8~18 份、蜂蜜 5~10 份、低聚糖 6~15 份、果酱 5~10 份、维生素 C 1~4 份、维生素 E 1~3 份、葡萄籽超微粉 0.5~1.5 份、发泡粉 3~6 份、橄榄油 3~7 份、黑草种子 0.0001~0.0003 份、水适量;

所述中药浸膏,由以下重量份原料制成:山楂 3~8 份、鸡内金 1~5 份、菊苣 1~5 份、茯苓 1~3 份、玳玳花 1~5 份、佛手 3~7 份、太子参 1~5 份、山药 5~10 份、陈皮 1~5 份、白术 1~5 份、余甘子 1~5 份、麦芽 1~5 份、莲子 1~5 份;

所述果酱,由以下重量份原料制成:桑葚 5~13 份、山楂 5~9 份、柠檬汁 5~10 份、草莓 5~10 份、香蕉皮 1~3 份、蜂蜜 5~10 份、苹果 3 份、甜菊叶 1 份、麦芽糖 5~10 份、水 10~50 份。

2. 根据权利要求 1 所述的一种具有健胃消食功能的饼干,其特征在于,所述低聚糖为麦芽低聚糖、低聚果糖、低聚木糖、低聚半乳糖中的任意一种或几种。

3. 根据权利要求 1 所述的一种具有健胃消食功能的饼干,其特征在于,由以下重量份原料制成:玉米粉 30 份、小米粉 20 份、葛根粉 15 份、大豆粉 13 份、薏米粉 10 份、魔芋精粉 4 份、中药浸膏 13 份、蜂蜜 7 份、低聚糖 11 份、果酱 8 份、维生素 C 2 份、维生素 E 2 份、葡萄籽超微粉 1 份、发泡粉 4 份、橄榄油 5 份、黑草种子 0.0002 份、水适量。

4. 根据权利要求 1 所述的一种具有健胃消食功能的饼干,其特征在于,所述中药浸膏,由以下重量份原料制成:山楂 8 份、鸡内金 3 份、菊苣 5 份、茯苓 2 份、玳玳花 2 份、佛手 3 份、太子参 4 份、山药 8 份、陈皮 3.5 份、白术 4 份、余甘子 5 份、麦芽 4.5 份、莲子 5 份;

所述中药浸膏的制备方法:将上述组分原料混合,加水煎煮两次,第一次加 12 倍重量的水,煎煮 3 小时,第二次加 10 倍重量的水,煎煮 2 小时,两次煎煮提取液分别以 160~180 目筛过滤,滤液浓缩至密度为 1.2~1.24g/cm³,得浸膏。

5. 根据权利要求 1 所述的一种具有健胃消食功能的饼干,其特征在于,所述果酱,由以下重量份原料制成:桑葚 10 份、山楂 6 份、柠檬汁 5 份、草莓 10 份、香蕉皮 2 份、蜂蜜 7 份、苹果 3 份、甜菊叶 1 份、麦芽糖 8 份、水 30 份;

所述果酱的制备方法:

- (1) 将桑葚、山楂、草莓、苹果和香蕉皮放入盆中用淡盐水泡 5 分钟,用清水洗净,捞出;
- (2) 桑葚去把,山楂去核,草莓去蒂,苹果削皮,切半、去核,香蕉皮切段,待用;
- (3) 将水放在锅中煮沸,加入甜菊叶续煮 10 分钟,至水剩一半量;
- (4) 捞除甜菊叶,将桑葚、山楂、草莓、苹果和香蕉皮放入,以中火煮,去浮沫;
- (5) 再加入麦芽糖拌煮至溶化,煮时要时常用勺子搅拌,以避免烧焦;
- (6) 用小火慢慢煮到水果软化,果粒变小,汁液变浓稠状,加入蜂蜜,搅拌均匀,即可熄火,装瓶放凉后冷藏保存。

6. 如权利要求 1 所述的一种具有健胃消食功能的饼干的制备方法,包括以下步骤:

(1) 将玉米粉、小米粉、葛根粉、大豆粉、薏米粉、魔芋精粉、中药浸膏、蜂蜜、低聚糖、维生素 C、维生素 E、果酱和葡萄籽超微粉混合均匀,加入发泡粉和水适量,充分搅拌得到面团;

(2) 将面团加入饼干磨具,压成饼形,并在薄饼上表面沾上黑种草子,每个薄饼上沾上

黑草种子,喷上橄榄油,加入烤箱烤熟,再用小包零食袋将成品包装。

一种具有健胃消食功能的饼干及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及中药应用领域,具体是一种具有健胃消食功能的饼干及其制备方法。

背景技术

[0002] 随着社会的发展,竞争越来越激烈,人们工作压力大,饮食作息不规律,有的节食过度,有的暴饮暴食,给胃带来沉重负担,越来越多的人得了胃病。虽然有很多中药材有助于,但需要煎煮,难以长期服用,同时味道苦,影响了其应用。饼干是一种常见的点心,作为一种零食或添加饮食,食用方便又便于携带,已成为日常生活中不可或缺的一种食品,目前还没出现一种具有健胃消食功能的饼干。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种具有健胃消食功能的饼干及其制备方法,以解决上述背景技术中提出的问题。

[0004] 为实现上述目的,本发明提供如下技术方案:

[0005] 一种具有健胃消食功能的饼干,由以下重量份原料制成:玉米粉 20~40 份、小米粉 15~25 份、葛根粉 10~20 份、大豆粉 5~20 份、薏米粉 5~15 份、魔芋精粉 2~6 份、中药浸膏 8~18 份、蜂蜜 5~10 份、低聚糖 6~15 份、果酱 5~10 份、维生素 C1~4 份、维生素 E1~3 份、葡萄籽超微粉 0.5~1.5 份、发泡粉 3~6 份、橄榄油 3~7 份、黑草种子 0.0001~0.0003 份、水适量;

[0006] 所述中药浸膏,由以下重量份原料制成:山楂 3~8 份、鸡内金 1~5 份、菊苣 1~5 份、茯苓 1~3 份、玳玳花 1~5 份、佛手 3~7 份、太子参 1~5 份、山药 5~10 份、陈皮 1~5 份、白术 1~5 份、余甘子 1~5 份、麦芽 1~5 份、莲子 1~5 份;

[0007] 所述果酱,由以下重量份原料制成:桑葚 5~13 份、山楂 5~9 份、柠檬汁 5~10 份、草莓 5~10 份、香蕉皮 1~3 份、蜂蜜 5~10 份、苹果 3 份、甜菊叶 1 份、麦芽糖 5~10 份、水 10~50 份。

[0008] 优选地,所述低聚糖为麦芽低聚糖、低聚果糖、低聚木糖、低聚半乳糖中的任意一种或几种。

[0009] 优选地,所述的一种具有健胃消食功能的饼干,由以下重量份原料制成:玉米粉 30 份、小米粉 20 份、葛根粉 15 份、大豆粉 13 份、薏米粉 10 份、魔芋精粉 4 份、中药浸膏 13 份、蜂蜜 7 份、低聚糖 11 份、果酱 8 份、维生素 C2 份、维生素 E2 份、葡萄籽超微粉 1 份、发泡粉 4 份、橄榄油 5 份、黑草种子 0.0002 份、水适量。

[0010] 优选地,所述中药浸膏,由以下重量份原料制成:山楂 8 份、鸡内金 3 份、菊苣 5 份、茯苓 2 份、玳玳花 2 份、佛手 3 份、太子参 4 份、山药 8 份、陈皮 3.5 份、白术 4 份、余甘子 5 份、麦芽 4.5 份、莲子 5 份;

[0011] 所述中药浸膏的制备方法:将上述组分原料混合,加水煎煮两次,第一次加 12 倍重量的水,煎煮 3 小时,第二次加 10 倍重量的水,煎煮 2 小时,两次煎煮提取液分别以 160~

180 目筛过滤,滤液浓缩至密度为 1.2 ~ 1.24g/cm³,得浸膏。

[0012] 优选地,所述果酱,由以下重量份原料制成:桑葚 10 份、山楂 6 份、柠檬汁 5 份、草莓 10 份、香蕉皮 2 份、蜂蜜 7 份、苹果 3 份、甜菊叶 1 份、麦芽糖 8 份、水 30 份;

[0013] 所述果酱的制备方法:

[0014] (1) 将桑葚、山楂、草莓、苹果和香蕉皮放入盆中用淡盐水泡 5 分钟,用清水洗净,捞出;

[0015] (2) 桑葚去把,山楂去核,草莓去蒂,苹果削皮,切半、去核,香蕉皮切段,待用;

[0016] (3) 将水放在锅中煮沸,加入甜菊叶续煮 10 分钟,至水剩一半量;

[0017] (4) 捞除甜菊叶,将桑葚、山楂、草莓、苹果和香蕉皮放入,以中火煮,去浮沫;

[0018] (5) 再加入麦芽糖拌煮至溶化,煮时要时常用勺子搅拌,以避免烧焦;

[0019] (6) 用小火慢慢煮到水果软化,果粒变小,汁液变浓稠状,加入蜂蜜,搅拌均匀,即可熄火,装瓶放凉后冷藏保存。

[0020] 如权利要求 1 所述的一种具有健胃消食功能的饼干的制备方法,包括以下步骤:

[0021] (1) 将玉米粉、小米粉、葛根粉、大豆粉、薏米粉、魔芋精粉、中药浸膏、蜂蜜、低聚糖、维生素 C、维生素 E、果酱和葡萄籽超微粉混合均匀,加入发泡粉和水适量,充分搅拌得到面团;

[0022] (2) 将面团加入饼干模具,压成饼形,并在薄饼上表面沾上黑种草子,每个薄饼上沾上黑草种子,喷上橄榄油,加入烤箱烤熟,再用小包零食袋将成品包装。

[0023] 与现有技术相比,本发明的有益效果是:

[0024] 本发明选用玉米粉、小米粉、葛根粉、大豆粉等粗粮为主要原料,辅以含多种中草药的药膏和多种水果的果酱,不仅具有营养价值以及健胃消食的保健功能,还具有促进新陈代谢、改善肠胃功能、养血安神、美容养颜、改善睡眠和增强体质的功效,营养丰富均衡、口感俱佳,使得饼干在满足充饥要求的同时,更起到很好的保健作用,无任何人工合成的食品添加剂,适合各类人群食用,尤其对于胃病患者非常适用,其无蔗糖产品更适合糖尿病人食用,而且原料简单、制作方法简便。本发明采用零食袋包装,可随时随地携带,将饼干当作零食食用,即美味可口又随时治胃、护胃、消食、补充营养,一举两得,满足胃病患者少食勤餐的要求。

[0025] 其中,葛根,性凉,味甘、辛,入脾、胃经,具清热、降火、排毒诸功效。葛根含有丰富的葛根素、葛根素本糖苷、大豆异黄酮、大豆苷元、氨基酸、微量元素、三萜类物质碱等对人体有益的重要生物活性物质。具有促进新陈代谢、滋补营养、延缓衰老、改善骨质疏松、调节雌激素水平、清除体内垃圾,以及改善循环、降脂、调节血压等多种保健功能。

[0026] 麦芽有较强的消食化积的作用,常用于治疗食积不消、呕吐、泄泻、不思饮食等症;

[0027] 山楂消积化滞,尤其是消化油腻肉食积滞及小儿乳积等;

[0028] 鸡内金有健脾胃的功效,消食功效较显著,用于各种积滞;

[0029] 陈皮盖理胃气滞,又能燥湿,为理气健脾良药,可用于脾胃气滞、脘腹胀满、不思饮食、呕吐秽逆等症;

[0030] 莱菔子具有消食的作用,可用于积食气滞、脘腹胀满、腹泻等症;

[0031] 佛手健胃止呕,用于消化不良。

- [0032] 茯苓：健脾和胃；莲子：健脾补胃；菊苣：健胃消食
- [0033] 余甘子消食健胃，用于消化不良；
- [0034] 太子参：补益脾肺，益气生津。治肺虚咳嗽，脾虚食少，心悸，怔忡，水肿，消渴，精神疲乏；
- [0035] 山药：健脾益胃、助消化，益肺止咳，降低血糖，延年益寿；
- [0036] 玳玳花：用于消食、食积不化；
- [0037] 白术：除湿益燥，和中益气，温中，去脾胃中湿，除胃热，强脾胃，进饮食，安胎；
- [0038] 黑草种子，有油性，气微香，具有行气，通经利尿，健胃，止痛等作用，使馥气味芳香，长期食用具有养护肠胃，降低血糖之功效。
- [0039] 其中低聚糖是一种天然活性物质。甜度为蔗糖的 0.3 ~ 0.6 倍。既保持了蔗糖的纯正甜味性质，又比蔗糖甜味清爽，是具有调节肠道菌群，增殖双歧杆菌，促进钙的吸收，调节血脂，免疫调节，抗龋齿等保健功能的新型甜味剂，更有利于胃肠病的康复。
- [0040] 葡萄籽能抗氧化、淡化色斑、调节内分泌失调引起的皮肤干燥，降低黑色素，美白肌肤，祛黄褐斑；能刺激细胞分裂与组织再生，活化表层细胞，减少皱纹，延缓衰老；能抑制与清除体内自由基，发挥抗癌抗过敏的作用；具有抗前列腺癌、抗肝脏肿瘤的作用，还可以对抗神经系统的损伤。

具体实施方式

- [0041] 下面结合具体实施例对本发明作进一步的说明。
- [0042] 实施例 1
- [0043] 一种具有健胃消食功能的饼干，由以下重量份的原料制成：玉米粉 20 份、小米粉 15 份、葛根粉 10 份、大豆粉 5 份、薏米粉 5 份、魔芋精粉 2 份、中药浸膏 8 份、蜂蜜 5 份、低聚糖 6 份、果酱 5 份、维生素 C1 份、维生素 E1 份、葡萄籽超微粉 0.5 份、发泡粉 36 份、橄榄油 3 份、黑草种子 0.0001 份、水适量；
- [0044] 所述低聚糖为麦芽低聚糖。
- [0045] 所述中药浸膏，由以下重量份原料制成：山楂 8 份、鸡内金 3 份、菊苣 5 份、茯苓 2 份、玳玳花 2 份、佛手 3 份、太子参 4 份、山药 8 份、陈皮 3.5 份、白术 4 份、余甘子 5 份、麦芽 4.5 份、莲子 5 份；
- [0046] 所述中药浸膏的制备方法：将上述组分原料混合，加水煎煮两次，第一次加 12 倍重量的水，煎煮 3 小时，第二次加 10 倍重量的水，煎煮 2 小时，两次煎煮提取液分别以 160 ~ 180 目筛过滤，滤液浓缩至密度为 1.2 ~ 1.24g/cm³，得浸膏。
- [0047] 所述果酱，由以下重量份原料制成：桑葚 10 份、山楂 6 份、柠檬汁 5 份、草莓 10 份、香蕉皮 2 份、蜂蜜 7 份、苹果 3 份、甜菊叶 1 份、麦芽糖 8 份、水 30 份；
- [0048] 所述果酱的制备方法：
- [0049] (1) 将桑葚、山楂、草莓、苹果和香蕉皮放入盆中用淡盐水泡 5 分钟，用清水洗净，捞出；
- [0050] (2) 桑葚去把，山楂去核，草莓去蒂，苹果削皮，切半、去核，香蕉皮切段，待用；
- [0051] (3) 将水放在锅中煮沸，加入甜菊叶续煮 10 分钟，至水剩一半量；
- [0052] (4) 捞除甜菊叶，将桑葚、山楂、草莓、苹果和香蕉皮放入，以中火煮，去浮沫；

[0053] (5) 再加入麦芽糖拌煮至溶化,煮时要时常用勺子搅拌,以避免烧焦;

[0054] (6) 用小火慢慢煮到水果软化,果粒变小,汁液变浓稠状,加入蜂蜜,搅拌均匀,即可熄火,装瓶放凉后冷藏保存。

[0055] 一种具有健胃消食功能的饼干的制备方法,包括以下步骤:

[0056] (1) 将玉米粉、小米粉、葛根粉、大豆粉、薏米粉、魔芋精粉、中药浸膏、蜂蜜、低聚糖、维生素 C、维生素 E、果酱和葡萄籽超微粉混合均匀,加入发泡粉和水适量,充分搅拌得到面团;

[0057] (2) 将面团加入饼干磨具,压成饼形,并在薄饼上表面沾上黑种草子,每个薄饼上沾上黑草种子,喷上橄榄油,加入烤箱烤熟,再用小包零食袋将成品包装。

[0058] 以下实施例与实施例 1 的区别仅在于,

[0059] 实施例 2

[0060] 一种具有健胃消食功能的饼干,由以下重量份的原料制成:玉米粉 40 份、小米粉 25 份、葛根粉 20 份、大豆粉 20 份、薏米粉 15 份、魔芋精粉 6 份、中药浸膏 18 份、蜂蜜 10 份、低聚糖 15 份、果酱 10 份、维生素 C4 份、维生素 E3 份、葡萄籽超微粉 1.5 份、发泡粉 6 份、橄榄油 7 份、黑草种子 0.0003 份、水适量。

[0061] 所述低聚糖为低聚果糖。

[0062] 实施例 3

[0063] 一种具有健胃消食功能的饼干,由以下重量份的原料制成:玉米粉 30 份、小米粉 20 份、葛根粉 15 份、大豆粉 13 份、薏米粉 10 份、魔芋精粉 4 份、中药浸膏 13 份、蜂蜜 7 份、低聚糖 11 份、果酱 8 份、维生素 C2 份、维生素 E2 份、葡萄籽超微粉 1 份、发泡粉 4 份、橄榄油 5 份、黑草种子 0.0002 份、水适量。

[0064] 所述低聚糖为低聚木糖。