



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104664393 A

(43) 申请公布日 2015. 06. 03

(21) 申请号 201310620615. X

(22) 申请日 2013. 11. 29

(71) 申请人 烟台巨先药业有限公司

地址 265500 山东省烟台市福山区门楼工业园朝阳路 92 号

(72) 发明人 况代武

(51) Int. Cl.

A23L 1/30(2006. 01)

A23L 1/10(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种有色营养米粉

(57) 摘要

本发明涉及一种米粉,具体涉及一种有色营养米粉,其特征是用含不同天然色素的无毒植物将大米染色后再磨浆制粉,它由下列重量份的原料组成:粳米 20-30 份、粳米 15-35 份、糯米 5-15 份、黑米 10-30 份、小米 5-15 份、玉米 15-35 份、红豆 5-15 份、奶粉 5-15 份、白糖 5-7 份、食用油 5-7 份、强化剂 1-3 份。所得米粉口感好,色泽鲜艳,具有清热、去湿、提神、健脾等多种作用,且黑米经常食用,还可滋阴补肾、健脾护肝、明目活血、护肤养颜,是米粉制品中一种新的营养保健食品,适合广大消费群体。

1. 一种有色营养米粉,其特征在于:用含不同天然色素的无毒植物将大米染色后再磨浆制粉,它由下列重量份的原料组成:粳米 20-30 份、粳米 15-35 份、糯米 5-15 份、黑米 10-30 份、小米 5-15 份、玉米 15-35 份、红豆 5-15 份、奶粉 5-15 份、白糖 5-7 份、食用油 5-7 份、强化剂 1-3 份。

2. 根据权利要求 1 所述的一种有色营养米粉,其特征在于:用含不同天然色素的无毒植物将大米染色后再磨浆制粉。

3. 根据权利要求 1 所述的一种有色营养米粉,其特征在于:由下列重量份的原料组成:粳米 20 份、粳米 15 份、糯米 5 份、黑米 10 份、小米 5 份、玉米 15 份、红豆 5 份、奶粉 5 份、白糖 5 份、食用油 5 份、强化剂 1 份。

4. 根据权利要求 1 所述的一种有色营养米粉,其特征在于:由下列重量份的原料组成:粳米 25 份、粳米 25 份、糯米 10 份、黑米 20 份、小米 10 份、玉米 25 份、红豆 10 份、奶粉 10 份、白糖 6 份、食用油 6 份、强化剂 2 份。

5. 根据权利要求 1 所述的一种有色营养米粉,其特征在于:由下列重量份的原料组成:粳米 30 份、粳米 35 份、糯米 15 份、黑米 30 份、小米 15 份、玉米 35 份、红豆 15 份、奶粉 15 份、白糖 7 份、食用油 7 份、强化剂 3 份。

6. 根据权利要求 1 所述的一种有色营养米粉,其特征在于:强化剂是由含钙、磷、铁、碘微量元素的化合物和维生素 A、维生素 B<sub>1</sub>、维生素 B<sub>2</sub>、维生素 D 的混合物。

## 一种有色营养米粉

[0001]

### 技术领域

[0002] 本发明涉及一种米粉,涉及一种有色营养米粉。

### 背景技术

[0003] 随着生活水平的提高,人们对吃、穿、住、行也提出了更高的要求,食品不再地仅追求口感、味觉,而更多地向营养、保健、美观等方面发展。

[0004] 迄今为止,米粉只生产单一的白色,品种、色彩单调。虽然有些地区有群众将糯饭染成五色食用以示喜庆,但未见有彩色米粉的出现。

[0005] 营养是机体摄取食物,经过消化、吸收、代谢和排泄,利用食物中的营养素和其他对身体有益的成分构建组织器官、调节各种生理功能,维持正常生长、发育和防病保健的过程。营养粉就是一种粉状的、对人体有一定的营养效果的食物。人吃营养粉时需加水制成糊状。目前,市场上有多种营养粉销售,中国专利也公开了多种营养粉的技术方案,各种营养粉它都针对一定的群体,共效果各有所长,各有所短,各有所异。根据市场需求,有待开发更多的适合不同群体的营养粉。

### 发明内容

[0006] 本发明所的目的是要提供一种有色营养米粉,同时具有保健功能的有色米粉,以增加米粉品种,满足人们的不同需求。

[0007] 本发明的技术方案是:其特征是:米粉中含从具有药用功能的植物中提取的天然色素和有效药用成份。其制作方法是将含天然色素的无毒植物煎汁或浸出汁过滤,把滤汁加热倒入泡过水的米中染色,再将染色后的大米按常规的制作方法制成米粉。它由下列重量份的原料组成:粳米 20-30 份、粳米 15-35 份、糯米 5-15 份、黑米 10-30 份、小米 5-15 份、玉米 15-35 份、红豆 5-15 份、奶粉 5-15 份、白糖 5-7 份、食用油 5-7 份、强化剂 1-3 份。

本发明所述的鱼蛋白粉为脱脂鱼蛋白粉,以深海鱼蛋白为佳;奶粉选用脱脂牛奶粉。

[0008] 本发明所述的强化剂是由含钙、磷、铁、碘微量元素的化合物和维生素 A、维生素 B<sub>1</sub>、维生素 B<sub>2</sub>、维生素 D 的混合物。

[0009] 本发明的一种有色营养米粉的制作方法:先将含天然色素的无毒植物煎汁或浸出汁过滤,把滤汁加热倒入泡过水的米中染色,再将染色后的大米按常规的制作方法制成米粉。然后按重量份备原料,各种原料洗净,分别对各种原料进行低温烘焙熟,用磨粉机磨成粉,然后用 100-150 目网筛筛,各种原料按比例混合,最后包装即成。

[0010] 本发明的有益效果:以上述方法制成的米粉,有多种颜色,口感好,色泽鲜艳,不含任何有害于人体的物质,米粉带有某些植物的芳香,并具有多种保健功能,且黑米经常食用,还可滋阴补肾、健脾护肝、明目活血、护肤养颜,是一种新型的黑色营养食品,市场前景可观。

## 具体实施方式

[0011] 以下结合实施例对本发明的原理和特征进行描述,所举实例只用于解释本发明,并非用于限定本发明的范围。

### [0012] 实施例 1

①在 0.2 公斤洗净晾干的桅子内加入 1.3 公斤的水烧开后 5 分钟停火起锅;

②把①所得的汁过滤后加热倒入 1 公斤洗净泡过的米中染色,再滤去汁水,用滤出的汁水再反复数次染米。

[0013] ③把染成橙黄色的米磨制制粉(按常规工艺,下同)。所制得的米粉呈橙黄色。

[0014] ④再由下列重量份的原料组成:籼米 20-30 份、粳米 15-35 份、糯米 5-15 份、黑米 10-30 份、小米 5-15 份、玉米 15-35 份、红豆 5-15 份、奶粉 5-15 份、白糖 5-7 份、食用油 5-7 份、强化剂 1-3 份。

### [0015] 实施例 2

①在 0.4 公斤红丝线洗净晾干,加入 1.5 公斤的水烧开后 3-5 分钟停火起锅;

②把①所得的汁过滤后加热倒入 1 公斤洗净泡过的米中染色,再滤去汁水,用滤出的汁水再反复数次染米。

[0016] ③把染成红色的米磨制制粉(按常规工艺,下同)。所制得的米粉呈红色。

[0017] ④再由下列重量份的原料组成:籼米 20 公斤、粳米 15 公斤、糯米 5 公斤、黑米 10 公斤、小米 5 公斤、玉米 15 公斤、红豆 5 公斤、奶粉 5 公斤、白糖 5 公斤、食用油 5 公斤、强化剂 1 公斤。

### [0018] 实施例 3

①在 0.1 公斤洗净捣烂的姜黄内加入 1.2 公斤的水烧开后 5 分钟停火起锅;

②把①所得的汁过滤后加热倒入 1 公斤洗净泡过的米中染色,再滤去汁水,用滤出的汁水再反复数次染米。

[0019] ③把染成黄色的米磨制制粉(按常规工艺,下同)。所制得的米粉呈黄色。

[0020] ④再由下列重量份的原料组成:籼米 20 公斤、粳米 15 公斤、糯米 5 公斤、黑米 10 公斤、小米 5 公斤、玉米 15 公斤、红豆 5 公斤、奶粉 5 公斤、白糖 5 公斤、食用油 5 公斤、强化剂 1 公斤。

[0021] 本发明的一种有色营养米粉,口味好、营养丰富、具有补中养胃、益精强志、聪耳明目、和五脏、通四脉之功效,具有保健作用,适合广大消费群体。

[0022] 以上所述仅为本发明的较佳实施例,并不用以限制本发明,凡在本发明的精神和原则之内,所作的任何修改、等同替换、改进等,均应包含在本发明的保护范围之内。