



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104247912 A

(43) 申请公布日 2014. 12. 31

(21) 申请号 201410486345. 2

(22) 申请日 2014. 09. 23

(71) 申请人 合肥市晶谷米业有限公司

地址 231200 安徽省合肥市肥西县官亭镇焦  
婆街道

(72) 发明人 严晓武

(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

一种红豆薏米复合营养米及其加工方法

(57) 摘要

本发明公开了一种红豆薏米复合营养米及其加工方法,由下列重量份的原料组成:红豆 25-35、黑番茄 10-20、红米 8-15、薏仁米 100-150、胶原蛋白 4-6、银耳 10-15、洛神花 2-3、荷花 1-3、乌药叶 1-2、地黄花 1-2、蜂蜜 8-15、红酒适量、营养添加剂 10-12。本发明红豆薏米复合营养米,香浓丝甜软嫩,营养丰富,易被人体消化吸收,配方合理搭配,具有多重功效,具有清热润肺、温中补气、健脾和血、安神养颜的功效,适合女性人士食用,能够调节机体功能,滋阴补血,健体美容。

1. 一种红豆薏米复合营养米,其特征在于,是由以下重量份的原料组成:

红豆 25-35、黑番茄 10-20、红米 8-15、薏仁米 100-150、胶原蛋白 4-6、银耳 10-15、洛神花 2-3、荷花 1-3、乌药叶 1-2、地黄花 1-2、蜂蜜 8-15、红酒适量、营养添加剂 10-12;

所述的营养添加剂由下述重量份的原料制成:抹茶粉 8-12、松花粉 3-5、莲子 4-6、海木耳 20-30、余甘子冻干粉 1-2、纳豆粉 15-25、木瓜籽粉 6-8、鱼骨 6-10、米醋 10-15、黄精 6-12、三七 6-8、黑枸杞 4-6、薏仁油 3-5、沙棘油 2-4;

所述的营养添加剂的制备方法为:a、将黄精、三七、黑枸杞分别超微粉碎,加 1-2 倍水煮沸,加入薏仁油熬煮成稠膏状,再烘干研磨成粉,得保健粉;b、将鱼骨除杂洗净,加水煮沸 10-15 分钟,捞出沥干后放入米醋中浸泡 30-40 分钟,焖煮出香,磨制成浆,与木瓜籽粉、纳豆粉、抹茶粉、松花粉、沙棘油混合搅拌均匀,经挤出、膨化后研磨至 160-200 目,得鱼骨混合粉;c、将海木耳除杂洗净研磨晒干,与莲子分别研磨成粉,再与保健粉、鱼骨混合粉及其他剩余原料混合,文火翻炒出香,即可。

2. 一种如权利要求 1 所述的红豆薏米复合营养米的加工方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)、将洛神花、荷花、乌药叶、地黄花加水煎煮,过滤去渣,滤液加入洗净红豆、红米浸泡 4-6 小时,研磨成浆,加热煮沸,得红豆米浆;

(2)、将银耳除杂洗净,加水泡发后沥干,与洗净黑番茄分别冷冻破碎干燥研磨成粉后混合,得银耳果粉;

(3)、将薏仁米除杂洗净,蒸煮至熟香,倒入 -1-5℃ 下的红酒中,浸泡 5-15 分钟冷却完全后捞出沥干,烘干后研磨成粉,得薏仁粉;

(4)、将薏仁粉、银耳果粉、红豆米浆及其他剩余原料滚揉均匀,送入制粒机中制粒,充分干燥后冷却,分袋包装。

## 一种红豆薏米复合营养米及其加工方法

### [0001] 技术领域

本发明涉及一种红豆薏米复合营养米及其加工方法,属于食品加工技术领域。

### 背景技术

[0002] 大米是持续、均衡提供人们热量、蛋白质、维生素和矿物质等营养素的基础食品,随着科技技术的进步,大米的精度也越来越高,大米的微量元素保留率、各种营养成分(除淀粉外)也呈大幅度降低趋势,作为主食长期食用,影响人们的身体健康。

[0003] 随着人民生活水平的提高和人们健康意识的增强,人们已越来越注意到饮食对自身健康水平的影响,消费趋势从具有色、香、味和形均佳的食物转向具有合理营养和保健功能的食物,本发明从风味、营养、保健等方面出发,提供一种复合营养保健大米,营养均衡且增强保健功能,满足人们的需求。

### 发明内容

[0004] 本发明的目的在于提供一种红豆薏米复合营养米及其加工方法。

[0005] 本发明采用的技术方案如下:

一种红豆薏米复合营养米,是由以下重量份的原料组成:

红豆 25-35、黑番茄 10-20、红米 8-15、薏仁米 100-150、胶原蛋白 4-6、银耳 10-15、洛神花 2-3、荷花 1-3、乌药叶 1-2、地黄花 1-2、蜂蜜 8-15、红酒适量、营养添加剂 10-12;

所述的营养添加剂由下述重量份的原料制成:抹茶粉 8-12、松花粉 3-5、莲子 4-6、海木耳 20-30、余甘子冻干粉 1-2、纳豆粉 15-25、木瓜籽粉 6-8、鱼骨 6-10、米醋 10-15、黄精 6-12、三七 6-8、黑枸杞 4-6、薏仁油 3-5、沙棘油 2-4;

所述的营养添加剂的制备方法为:a、将黄精、三七、黑枸杞分别超微粉碎,加 1-2 倍水煮沸,加入薏仁油熬煮成稠膏状,再烘干研磨成粉,得保健粉;b、将鱼骨除杂洗净,加水煮沸 10-15 分钟,捞出沥干后放入米醋中浸泡 30-40 分钟,焖煮出香,磨制成浆,与木瓜籽粉、纳豆粉、抹茶粉、松花粉、沙棘油混合搅拌均匀,经挤出、膨化后研磨至 160-200 目,得鱼骨混合粉;c、将海木耳除杂洗净研磨晒干,与莲子分别研磨成粉,再与保健粉、鱼骨混合粉及其他剩余原料混合,文火翻炒出香,即可。

[0006] 所述的红豆薏米复合营养米的加工方法,包括以下步骤:

(1)、将洛神花、荷花、乌药叶、地黄花加水煎煮,过滤去渣,滤液加入洗净红豆、红米浸泡 4-6 小时,研磨成浆,加热煮沸,得红豆米浆;

(2)、将银耳除杂洗净,加水泡发后沥干,与洗净黑番茄分别冷冻破碎干燥研磨成粉后混合,得银耳果粉;

(3)、将薏仁米除杂洗净,蒸煮至熟香,倒入 -1-5℃ 下的红酒中,浸泡 5-15 分钟冷却完全后捞出沥干,烘干后研磨成粉,得薏仁粉;

(4)、将薏仁粉、银耳果粉、红豆米浆及其他剩余原料滚揉均匀,送入制粒机中制粒,充分干燥后冷却,分袋包装。

[0007] 本发明中莲子为唇型花科、罗勒属草本植物的种子,具有排毒、清热、健脾、养胃、减肥保健等功效;海木耳属于藻类植物,食用海木耳可提高人体免疫功能,促进脂肪代谢、降血脂、降血压、软化血管,是抗细胞癌变的天然食品;

荷花为豆科锦鸡儿属落叶灌木的花,含有蛋白质、脂肪、碳水化合物、多种维生素、多种矿物质等成分,性味微温甜,具有滋阴、和血、健脾的功效;

乌药叶,为樟科植物乌药的叶为药,具有温中理气、消食杀蛔的作用。

[0008] 与现有技术相比,本发明的优点是:

本发明红豆薏米复合营养米,香浓丝甜软嫩,营养丰富,易被人体消化吸收,配方合理搭配,具有多重功效,具有清热润肺、温中补气、健脾和血、安神养颜的功效,适合女性人士食用,能够调节机体功能,滋阴补血,健体美容。

### 具体实施方式

[0009] 一种红豆薏米复合营养米,是由以下重量(斤)的原料组成:

红豆 35、黑番茄 20、红米 12、薏仁米 150、胶原蛋白 5、银耳 15、洛神花 3、荷花 3、乌药叶 2、地黄花 2、蜂蜜 15、红酒适量、营养添加剂 12;

所述的营养添加剂由下述重量(斤)的原料制成:抹茶粉 12、松花粉 5、莲子 6、海木耳 30、余甘子冻干粉 2、纳豆粉 25、木瓜籽粉 6、鱼骨 10、米醋 15、黄精 12、三七 8、黑枸杞 6、薏仁油 5、沙棘油 4;

所述的营养添加剂的制备方法为:a、将黄精、三七、黑枸杞分别超微粉碎,加 2 倍水煮沸,加入薏仁油熬煮成稠膏状,再烘干研磨成粉,得保健粉;b、将鱼骨除杂洗净,加水煮沸 15 分钟,捞出沥干后放入米醋中浸泡 30 分钟,焖煮出香,磨制成浆,与木瓜籽粉、纳豆粉、抹茶粉、松花粉、沙棘油混合搅拌均匀,经挤出、膨化后研磨至 180 目,得鱼骨混合粉;c、将海木耳除杂洗净研磨晒干,与莲子分别研磨成粉,再与保健粉、鱼骨混合粉及其他剩余原料混合,文火翻炒出香,即可。

[0010] 所述的红豆薏米复合营养米的加工方法,包括以下步骤:

(1)、将洛神花、荷花、乌药叶、地黄花加水煎煮,过滤去渣,滤液加入洗净红豆、红米浸泡 6 小时,研磨成浆,加热煮沸,得红豆米浆;

(2)、将银耳除杂洗净,加水泡发后沥干,与洗净黑番茄分别冷冻破碎干燥研磨成粉后混合,得银耳果粉;

(3)、将薏仁米除杂洗净,蒸煮至熟香,倒入 0℃ 下的红酒中,浸泡 15 分钟冷却完全后捞出沥干,烘干后研磨成粉,得薏仁粉;

(4)、将薏仁粉、银耳果粉、红豆米浆及其他剩余原料滚揉均匀,送入制粒机中制粒,充分干燥后冷却,分袋包装。