



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104171843 A

(43) 申请公布日 2014.12.03

(21) 申请号 201410339570.3

(22) 申请日 2014.07.17

(71) 申请人 张久兵

地址 243100 安徽省马鞍山市当涂县乌溪镇
南广村竹元自然村 19 号

(72) 发明人 张久兵

(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 方琦

(51) Int. Cl.

A23L 1/10(2006.01)

A23L 1/30(2006.01)

A21D 2/08(2006.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种富含粗纤维小麦粉及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种富含粗纤维小麦粉,由以下重量份的原料制成:小麦面粉 180-230、麸皮超微粉 5-6、粉丝 7-8、生牡蛎 7-8、橄榄汁 4-5、扁豆 8-9、银条菜 6-7、香芋 8-11、山红稗 6-8、白醋 5-6、馒头 5-6、马齿苋 6-7、丹参 3-5、黄瓜叶 1-2、陈皮 3-4、丝瓜络 2-5、穿山甲 1-3、甘草 2-3、营养添加粉 10-12;本发明味道清香、口感细腻,融入了生牡蛎、山红稗,风味独特、营养丰富,其中添加的香芋具有散积理气、解毒补脾的功效,丹参具有清心除烦、养血安神的功效。

1. 一种富含粗纤维小麦粉,其特征在于由以下重量份的原料制成:

小麦面粉 180-230、麸皮超微粉 5-6、粉丝 7-8、生牡蛎 7-8、橄榄汁 4-5、扁豆 8-9、银条菜 6-7、香芋 8-11、山红稗 6-8、白醋 5-6、馒头 5-6、马齿苋 6-7、丹参 3-5、黄瓜叶 1-2、陈皮 3-4、丝瓜络 2-5、穿山甲 1-3、甘草 2-3、营养添加粉 10-12;

所述的营养添加粉由以下重量份的原料制成:

牛骨汤 20-30、牛肚 7-9、牛奶 5-6、蜂王浆 6-7、薏仁米 7-9、银耳 5-6、红糖 4-5、马蹄浆液 15-20、大红袍茶粉 4-6、茶叶草 1-2、芦苇根 2-3、当归叶 4-5、山药 2-4、艾纳香叶 1-2、金银花 2-3;

制备方法为:(1)将薏仁米、银耳置于马蹄浆液中浸泡 2-3 小时后,薏仁米、银耳、红糖连同未被吸收的马蹄浆液混合打浆,所得浆液经喷雾干燥处理后,得薏仁米银耳粉;

(2)将茶叶草、芦苇根、当归叶、山药、艾纳香叶、金银花混合,水提 2-3 次,过滤,合并滤液;

(3)将步骤(2)所得滤液与牛骨汤混合入锅,在锅中再加入牛肚、牛奶、蜂王浆、大红袍茶粉,文火煮 1-2 小时后,加入步骤(3)所得薏仁米银耳粉以及剩余各原料,小火熬制成膏,烘干,粉碎成粉末,即得。

2. 根据权利要求 1 所述的富含粗纤维小麦粉的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将生牡蛎切成丁,与山红稗共同置入橄榄汁与白醋的混合液中浸泡 1-2 小时,出料,浸泡后的生牡蛎与山红稗置入烤箱,烘干,粉碎,得粉末,剩余混合液体待用;

(2)将步骤(1)中的剩余混合液体置于锅中,加入发泡好的粉丝以及切碎的馒头,再加水直至水面高于粉丝,小火熬至水干,出料,烘干,粉碎,得粉丝馒头粉;

(3)将丹参、黄瓜叶、陈皮、丝瓜络、穿山甲、甘草混合,水提 2-3 次,过滤,合并滤液;将扁豆、银条菜、香芋、马齿苋混合,加入上述滤液,混合打浆,将所得浆液进行喷雾干燥处理后,得蔬果药粉;

(4)将步骤(1)、(2)、(3)处理后的物料与剩余各原料混合均匀,将混合物料倒入调湿器,调节水分含量为 10%-20%,将调湿后的混合物料送入膨化机中膨化处理,膨化温度为 130℃ -150℃,再将膨化后的混合物料进行超微粉碎,即得。

一种富含粗纤维小麦粉及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明主要涉及既食食品领域,尤其涉及一种富含粗纤维小麦粉及其制备方法。

背景技术

[0002] 目前市场上销售的即食食品种类繁多,但大多脂肪含量超标,长期食用对人体健康造成危害,且多不具有保健功能,已不能满足消费者的需求。

发明内容

[0003] 本发明目的就是为了弥补已有技术的缺陷,提供一种富含粗纤维小麦粉及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种富含粗纤维小麦粉,其特征在于由以下重量份的原料制成:

小麦面粉 180-230、麸皮超微粉 5-6、粉丝 7-8、生牡蛎 7-8、橄榄汁 4-5、扁豆 8-9、银条菜 6-7、香芋 8-11、山红稗 6-8、白醋 5-6、馒头 5-6、马齿苋 6-7、丹参 3-5、黄瓜叶 1-2、陈皮 3-4、丝瓜络 2-5、穿山甲 1-3、甘草 2-3、营养添加粉 10-12;

所述的营养添加粉由以下重量份的原料制成:

牛骨汤 20-30、牛肚 7-9、牛奶 5-6、蜂王浆 6-7、薏仁米 7-9、银耳 5-6、红糖 4-5、马蹄浆液 15-20、大红袍茶粉 4-6、茶叶草 1-2、芦苇根 2-3、当归叶 4-5、山药 2-4、艾纳香叶 1-2、金银花 2-3;

制备方法为:(1)将薏仁米、银耳置于马蹄浆液中浸泡 2-3 小时后,薏仁米、银耳、红糖连同未被吸收的马蹄浆液混合打浆,所得浆液经喷雾干燥处理后,得薏仁米银耳粉;

(2)将茶叶草、芦苇根、当归叶、山药、艾纳香叶、金银花混合,水提 2-3 次,过滤,合并滤液;

(3)将步骤(2)所得滤液与牛骨汤混合入锅,在锅中再加入牛肚、牛奶、蜂王浆、大红袍茶粉,文火煮 1-2 小时后,加入步骤(3)所得薏仁米银耳粉以及剩余各原料,小火熬制成膏,烘干,粉碎成粉末,即得;

所述的富含粗纤维小麦粉的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将生牡蛎切成丁,与山红稗共同置入橄榄汁与白醋的混合液中浸泡 1-2 小时,出料,浸泡后的生牡蛎与山红稗置入烤箱,烘干,粉碎,得粉末,剩余混合液体待用;

(2)将步骤(1)中的剩余混合液体置于锅中,加入发泡好的粉丝以及切碎的馒头,再加水直至水面高于粉丝,小火熬至水干,出料,烘干,粉碎,得粉丝馒头粉;

(3)将丹参、黄瓜叶、陈皮、丝瓜络、穿山甲、甘草混合,水提 2-3 次,过滤,合并滤液;将扁豆、银条菜、香芋、马齿苋混合,加入上述滤液,混合打浆,将所得浆液进行喷雾干燥处理后,得蔬果药粉;

(4)将步骤(1)、(2)、(3)处理后的物料与剩余各原料混合均匀,将混合物料倒入调湿器,调节水分含量为 10%-20%,将调湿后的混合物料送入膨化机中膨化处理,膨化温度为

130℃ -150℃,再将膨化后的混合物料进行超微粉碎,即得。

[0005] 本发明的优点是:

本发明味道清香、口感细腻,融入了生牡蛎、山红稗,风味独特、营养丰富,其中添加的香芋具有散积理气、解毒补脾的功效,丹参具有清心除烦、养血安神的功效,本发明含有麸皮超微粉,富含粗纤维,可以改善便秘,有利于人体排毒。

具体实施方式

[0006] 下面结合实施例对本发明作进一步详细描述:

实施例:

一种富含粗纤维小麦粉,由以下重量份的原料制成:

小麦面粉 230、麸皮超微粉 6、粉丝 8、生牡蛎 8、橄榄汁 5、扁豆 9、银条菜 7、香芋 11、山红稗 8、白醋 6、馒头 6、马齿苋 7、丹参 5、黄瓜叶 2、陈皮 4、丝瓜络 5、穿山甲 3、甘草 3、营养添加粉 12;

所述的营养添加粉由以下重量份的原料制成:

牛骨汤 30、牛肚 9、牛奶 6、蜂王浆 7、薏仁米 9、银耳 6、红糖 5、马蹄浆液 20、大红袍茶粉 6、茶叶草 2、芦苇根 3、当归叶 5、山药 4、艾纳香叶 2、金银花 3;

制备方法为:(1)将薏仁米、银耳置于马蹄浆液中浸泡 3 小时后,薏仁米、银耳、红糖连同未被吸收的马蹄浆液混合打浆,所得浆液经喷雾干燥处理后,得薏仁米银耳粉;

(2)将茶叶草、芦苇根、当归叶、山药、艾纳香叶、金银花混合,水提 3 次,过滤,合并滤液;

(3)将步骤(2)所得滤液与牛骨汤混合入锅,在锅中再加入牛肚、牛奶、蜂王浆、大红袍茶粉,文火煮 2 小时后,加入步骤(3)所得薏仁米银耳粉以及剩余各原料,小火熬制成膏,烘干,粉碎成粉末,即得;

所述的富含粗纤维小麦粉的制备方法,包括以下步骤:

(1)将生牡蛎切成丁,与山红稗共同置入橄榄汁与白醋的混合液中浸泡 2 小时,出料,浸泡后的生牡蛎与山红稗置入烤箱,烘干,粉碎,得粉末,剩余混合液体待用;

(2)将步骤(1)中的剩余混合液体置于锅中,加入发泡好的粉丝以及切碎的馒头,再加水直至水面高于粉丝,小火熬至水干,出料,烘干,粉碎,得粉丝馒头粉;

(3)将丹参、黄瓜叶、陈皮、丝瓜络、穿山甲、甘草混合,水提 3 次,过滤,合并滤液;将扁豆、银条菜、香芋、马齿苋混合,加入上述滤液,混合打浆,将所得浆液进行喷雾干燥处理后,得蔬果药粉;

(4)将步骤(1)、(2)、(3)处理后的物料与剩余各原料混合均匀,将混合物料倒入调湿器,调节水分含量为 20%,将调湿后的混合物料送入膨化机中膨化处理,膨化温度为 150℃,再将膨化后的混合物料进行超微粉碎,即得。