



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104351625 A

(43) 申请公布日 2015. 02. 18

(21) 申请号 201410542055. 5

(22) 申请日 2014. 10. 15

(71) 申请人 宿州市金海面粉有限责任公司  
地址 234107 安徽省宿州市埇桥区永安镇

(72) 发明人 张奎东

(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 陈其霞

(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

一种抗癌保健荞麦面粉及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种抗癌保健荞麦面粉, 其特征在于, 由以下重量份的原料组成: 荞麦面粉 320-340、薏米粉 20-24、甘薯 30-35、杏子 40-50、山葛根粉 5-7、蛋清粉 3-4、蚕豆 20-30、肉桂粉 2-3、柏子仁 5-6、橡子粉 1-2、茄子皮 20-25、花椰菜 20-30、猕猴桃果汁 40-50、藤梨根 2-3、山豆根 8-10、椿根皮 6-7、金刚藤 4-5、营养添加剂 8-9。本发明的有益效果: 本发明的面粉以荞麦为主要原料, 添加了薏米、甘薯、杏子、山葛根等食品原料和中药保健成分, 使其不仅营养结构合理、平衡, 营养丰富全面, 而且还具有开胃宽肠、下气消积、健脾、除痹、清热排脓等功效, 对于癌症也有一定的预防作用。

1. 一种抗癌保健荞麦面粉,其特征在于,由以下重量份的原料组成:荞麦面粉 320-340、薏米粉 20-24、甘薯 30-35、杏子 40-50、山葛根粉 5-7、蛋清粉 3-4、蚕豆 20-30、肉桂粉 2-3、柏子仁 5-6、橡子粉 1-2、茄子皮 20-25、花椰菜 20-30、猕猴桃果汁 40-50、藤梨根 2-3、山豆根 8-10、椿根皮 6-7、金刚藤 4-5、营养添加剂 8-9;其中营养添加剂由下列重量份的原料组成:海参冻干粉 5-6、莲子芯 7-8、杨桃汁 18-20、甜杏仁 4-6、齐墩果 3-5、西兰花 8-10、紫菜粉 2-3、当归叶 1-2、牛蒡粉 3-4、鹿角粉 5-6、红参须 2-3、麦冬 7-8,制备方法为:将莲子芯、甜杏仁、齐墩果、西兰花、当归叶、红参须、麦冬加适量水煮沸后文火煎煮 40-50 分钟,滤去残渣后得煎煮液,然后加入海参冻干粉、杨桃汁、紫菜粉、牛蒡粉、鹿角粉、继续加热浓缩至煎煮液体积的五分之一,烘干后粉碎即得。

2. 根据权利要求 1 所述的一种抗癌保健荞麦面粉的制备方法,其特征在于:包括以下步骤:

(1)将柏子仁、藤梨根、山豆根、椿根皮、金刚藤加 5-6 倍的水文火煎煮 50-60 分钟,过滤除渣,然后小火熬稠,烘干后研成粉末,得到保健中药粉;

(2)甘薯、蚕豆洗净后放入水中浸泡 20-30 分钟,捞出后一起放进笼蒸制熟香,然后放入水中研磨成浆,过滤去渣后加入猕猴桃果汁,滤液喷雾干燥得营养粉;

(3)取杏子果肉,茄子皮、花椰菜洗净后一起加适量水打磨成浆液,然后进行汽蒸熟化,冷却后送入冷冻干燥机,干燥后磨成粉,得到风味冻干粉;

(4)将荞麦面粉与步骤(1)保健中药粉、步骤(2)营养粉、步骤(3)风味冻干粉及其他剩余成分混合搅拌均匀,过 80-100 目筛,烘干后冷却即得。

## 一种抗癌保健荞麦面粉及其制备方法

### 发明领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域,具体地说是涉及一种抗癌保健荞麦面粉及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 面粉是指一种由小麦磨成的粉末,它是中国北方大部分地区的主食。以面粉制成的食物品种繁多,花样百出,风味迥异,是中国人民喜爱的主要饮食之一。现在人随着生活水平和饮食质量的提高,以及保健意识的加强,人们对于养生的概念已经越来越深入,具有保健功能的主食越来越受人们的欢迎。单纯的面粉已经不能满足人们对于饮食的热衷和养生的追求,而目前市场上的面粉主要是小麦面粉,其热量低、营养元素不能满足人们的需要。随着癌症患者的发病率逐渐升高,人们的生命健康受到严重的威胁,大多数癌症患者都是在癌症中晚期才发现病症,严重耽误了治疗,本发明提供一种有效防癌抗癌的保健面粉从饮食上减少癌症的发生机率。

### 发明内容

[0003] 为解决上述问题,本发明的目的是提供一种抗癌保健荞麦面粉及其制备方法。

[0004] 本发明所采取的技术方案为:

一种抗癌保健荞麦面粉,其特征在于,由以下重量份的原料组成:荞麦面粉 320-340、薏米粉 20-24、甘薯 30-35、杏子 40-50、山葛根粉 5-7、蛋清粉 3-4、蚕豆 20-30、肉桂粉 2-3、柏子仁 5-6、橡子粉 1-2、茄子皮 20-25、花椰菜 20-30、猕猴桃果汁 40-50、藤梨根 2-3、山豆根 8-10、椿根皮 6-7、金刚藤 4-5、营养添加剂 8-9;其中营养添加剂由下列重量份的原料组成:海参冻干粉 5-6、莲子芯 7-8、杨桃汁 18-20、甜杏仁 4-6、齐墩果 3-5、西兰花 8-10、紫菜粉 2-3、当归叶 1-2、牛蒡粉 3-4、鹿角粉 5-6、红参须 2-3、麦冬 7-8,制备方法为:将莲子芯、甜杏仁、齐墩果、西兰花、当归叶、红参须、麦冬加适量水煮沸后文火煎煮 40-50 分钟,滤去残渣后得煎煮液,然后加入海参冻干粉、杨桃汁、紫菜粉、牛蒡粉、鹿角粉、继续加热浓缩至煎煮液体积的五分之一,烘干后粉碎即得。

[0005] 所述的一种抗癌保健荞麦面粉的制备方法,其特征在于:包括以下步骤:

(1)将柏子仁、藤梨根、山豆根、椿根皮、金刚藤加 5-6 倍的水文火煎煮 50-60 分钟,过滤除渣,然后小火熬稠,烘干后研成粉末,得到保健中药粉;

(2)甘薯、蚕豆洗净后放入水中浸泡 20-30 分钟,捞出后一起放进笼蒸制熟香,然后放入水中研磨成浆,过滤去渣后加入猕猴桃果汁,滤液喷雾干燥得营养粉;

(3)取杏子果肉,茄子皮、花椰菜洗净后一起加适量水打磨成浆液,然后进行汽蒸熟化,冷却后送入冷冻干燥机,干燥后磨成粉,得到风味冻干粉;

(4)将荞麦面粉与步骤(1)保健中药粉、步骤(2)营养粉、步骤(3)风味冻干粉及其他剩余成分混合搅拌均匀,过 80-100 目筛,烘干后冷却即得。

[0006] 本发明的有益效果:本发明的面粉以荞麦为主要原料,添加了薏米、甘薯、杏子、山

葛根等食品原料和中药保健成分,使其不仅营养结构合理、平衡,营养丰富全面,而且还具有开胃宽肠、下气消积、健脾、除痹、清热排脓等功效,对于癌症也有一定的预防作用。

### 具体实施方式

[0007] 一种抗癌保健荞麦面粉,其特征在于,由以下重量份(g)的原料组成:荞麦面粉 340、薏米粉 24、甘薯 35、杏子 50、山葛根粉 7、蛋清粉 4、蚕豆 30、肉桂粉 3、柏子仁 6、橡子粉 2、茄子皮 25、花椰菜 30、猕猴桃果汁 50、藤梨根 3、山豆根 10、椿根皮 7、金刚藤 5、营养添加剂 9;其中营养添加剂由下列重量份的原料组成:海参冻干粉 5、莲子芯 7、杨桃汁 18、甜杏仁 4、齐墩果 3、西兰花 8、紫菜粉 2、当归叶 1、牛蒡粉 3、鹿角粉 5、红参须 2、麦冬 7,制备方法为:将莲子芯、甜杏仁、齐墩果、西兰花、当归叶、红参须、麦冬加适量水煮沸后文火煎煮 40-50 分钟,滤去残渣后得煎煮液,然后加入海参冻干粉、杨桃汁、紫菜粉、牛蒡粉、鹿角粉、继续加热浓缩至煎煮液体积的五分之一,烘干后粉碎即得。

[0008] 所述的一种抗癌保健荞麦面粉的制备方法,其特征在于:包括以下步骤:

(1)将柏子仁、藤梨根、山豆根、椿根皮、金刚藤加 5-6 倍的水文火煎煮 50-60 分钟,过滤除渣,然后小火熬稠,烘干后研成粉末,得到保健中药粉;

(2)甘薯、蚕豆洗净后放入水中浸泡 20-30 分钟,捞出后一起放进笼蒸制熟香,然后放入水中研磨成浆,过滤去渣后加入猕猴桃果汁,滤液喷雾干燥得营养粉;

(3)取杏子果肉,茄子皮、花椰菜洗净后一起加适量水打磨成浆液,然后进行汽蒸熟化,冷却后送入冷冻干燥机,干燥后磨成粉,得到风味冻干粉;

(4)将荞麦面粉与步骤(1)保健中药粉、步骤(2)营养粉、步骤(3)风味冻干粉及其他剩余成分混合搅拌均匀,过 80-100 目筛,烘干后冷却即得。