



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105266111 A

(43) 申请公布日 2016.01.27

(21) 申请号 201510649574.6

(22) 申请日 2015.10.10

(71) 申请人 合肥康龄养生科技有限公司

地址 230009 安徽省合肥市包河区桐城南路
369号晶品城市公寓A单元8层

(72) 发明人 朱正娟

(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 25/00(2016.01)

A23L 33/00(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种增强脾胃消化功能的莲子营养粉及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种增强脾胃消化功能的莲子营养粉及其制备方法,是由莲子、黑豆、芡实、杨梅、樱桃汁、山竹、芫菁、海木耳、椰蓉、黄瓜籽粉、甘草等原料组成。本发明有益效果为:本发明的营养粉气味清香,口味独特,营养结构均衡,配方科学合理,营养全面丰富,易于人体消化吸收,同时还具有润肠通便、健脾养胃、促进新陈代谢的作用。

1. 一种增强脾胃消化功能的莲子营养粉,其特征在于,由以下重量份的原料组成:莲子 350-360、黑豆 45-46、芡实 32-34、杨梅 20-21、樱桃汁 15-16、山竹 9-10、芫菁 13-14、海木耳 7-8、椰蓉 5-6、黄瓜籽粉 1-2、甘草 2-3、水适量。

2. 根据权利要求 1 所述的增强脾胃消化功能的莲子营养粉的制备方法,其特征在于包括如下步骤:

(1) 挑选新鲜无杂质的莲子、黑豆、芡实,洗净后加水浸泡 9-10 小时,浸泡温度为 25-28℃,完全泡发后滤去水分后晾干备用;

(2) 杨梅、山竹取果肉,甘草加适量水煮制 24-25 分钟滤去残渣,芫菁、海木耳洗净,与步骤(1)中原料及其他剩余成分混合均匀,加适量的水打磨成浆,送入胶体研磨机进一步磨细,然后冷冻处理,冷冻温度为 -25--20℃之间,冷冻时间为 8-10 小时,送入压力小于 0.1MPa,温度为 -50--40℃的真空容器中进行升华脱水干燥 18-25 小时,研磨后得真空冻干粉;

(3) 真空冻干粉加入适量水和成面团,切小块匀速送入螺旋膨化机中进行膨化处理,机筒温度为 180-185℃,螺杆转速为 150-160r/min,喂料速率为 18-20Hz (1Hz=1.7r/min);

(4) 螺旋膨化机出料后冷却至室温,送入超微粉碎机中进行超微粉碎,过 200 目筛后高温瞬时灭菌处理,密封灌装即可。

一种增强脾胃消化功能的莲子营养粉及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域,尤其涉及一种增强脾胃消化功能的莲子营养粉及其制备方法。

背景技术

[0002] 莲子是睡莲科莲属植物的果实和种子的总称,是我国重要的特产资源,具有丰富的营养保健成分和药理活性,具有补中益气、宁心养神、止渴去热、安心止痢、固精气、强筋骨、补虚损、利耳目、除寒湿等功效。我国古代中医认为食物不仅能提供人体所需的营养,同时能够治疗疾病,即食疗的方法。在现代快节奏的生活压力下,很多人有心烦气躁、失眠、肠胃不适、体力降低、抵抗力下降、皮肤干燥等多种轻微不适症状。本发明将古代食疗的方法与现代的食品加工工艺相结合,制作出符合现代人需求的莲子营养粉,不仅满足了人们对健康食品的需求,同时拓宽了莲子的市场应用前景。

发明内容

[0003] 本发明目的就是为了弥补已有技术的缺陷,提供一种增强脾胃消化功能的莲子营养粉及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种增强脾胃消化功能的莲子营养粉,由以下重量份的原料组成:莲子 350-360、黑豆 45-46、芡实 32-34、杨梅 20-21、樱桃汁 15-16、山竹 9-10、芫菁 13-14、海木耳 7-8、椰蓉 5-6、黄瓜籽粉 1-2、甘草 2-3、水适量。

[0005] 根据权利要求 1 所述的增强脾胃消化功能的莲子营养粉的制备方法,包括如下步骤:

(1) 挑选新鲜无杂质的莲子、黑豆、芡实,洗净后加水浸泡 9-10 小时,浸泡温度为 25-28℃,完全泡发后滤去水分后晾干备用;

(2) 杨梅、山竹取果肉,甘草加适量水煮制 24-25 分钟滤去残渣,芫菁、海木耳洗净,与步骤(1)中原料及其他剩余成分混合均匀,加适量的水打磨成浆,送入胶体研磨机进一步磨细,然后冷冻处理,冷冻温度为 -25--20℃ 之间,冷冻时间为 8-10 小时,送入压力小于 0.1MPa,温度为 -50--40℃ 的真空容器中进行升华脱水干燥 18-25 小时,研磨后得真空冻干粉;

(3) 真空冻干粉加入适量水和成面团,切小块匀速送入螺旋膨化机中进行膨化处理,机筒温度为 180-185℃,螺杆转速为 150-160r/min,喂料速率为 18-20Hz (1Hz=1.7r/min);

(4) 螺旋膨化机出料后冷却至室温,送入超微粉碎机中进行超微粉碎,过 200 目筛后高温瞬时灭菌处理,密封灌装即可。

[0006] 本发明的优点是:本发明的营养粉气味清香,口味独特,营养结构均衡,配方科学合理,营养全面丰富,易于人体消化吸收,同时还具有润肠通便、健脾养胃、促进新陈代谢的作用。

具体实施方式

[0007] 一种增强脾胃消化功能的莲子营养粉,由以下重量份的原料组成:莲子 350、黑豆 45、芡实 32、杨梅 20、樱桃汁 15、山竹 9、芫菁 13、海木耳 7、椰蓉 5、黄瓜籽粉 1、甘草 2、水适量。

[0008] 根据权利要求 1 所述的增强脾胃消化功能的莲子营养粉的制备方法,包括如下步骤:

(1) 挑选新鲜无杂质的莲子、黑豆、芡实,洗净后加水浸泡 9 小时,浸泡温度为 25℃,完全泡发后滤去水分后晾干备用;

(2) 杨梅、山竹取果肉,甘草加适量水煮制 24 分钟滤去残渣,芫菁、海木耳洗净,与步骤(1)中原料及其他剩余成分混合均匀,加适量的水打磨成浆,送入胶体研磨机进一步磨细,然后冷冻处理,冷冻温度为℃之间,冷冻时间为 8 小时,送入压力小于 0.1MPa,温度为℃的真空容器中进行升华脱水干燥 18 小时,研磨后得真空冻干粉;

(3) 真空冻干粉加入适量水和成面团,切小块匀速送入螺旋膨化机中进行膨化处理,机筒温度为 180℃,螺杆转速为 150r/min,喂料速率为 18Hz (1Hz=1.7r/min);

(4) 螺旋膨化机出料后冷却至室温,送入超微粉碎机中进行超微粉碎,过 200 目筛后高温瞬时灭菌处理,密封灌装即可。