



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103494093 B

(45) 授权公告日 2016.05.11

(21) 申请号 201310440754.4

审查员 田依农

(22) 申请日 2013.09.25

(73) 专利权人 合肥语辰现代农业科技有限公司  
地址 230031 安徽省合肥市高新区长江西路  
687号拓基城市广场金座B幢1105室

(72) 发明人 王占保

(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 7/143(2016.01)

A23L 33/00(2016.01)

(56) 对比文件

CN 1651064 A, 2005.08.10,

CN 101972373 A, 2011.02.16,

CN 103168997 A, 2013.06.26,

CN 101836728 A, 2010.09.22,

CN 102771722 A, 2012.11.14,

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种清热解毒保健米及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种清热解毒保健米及其制备方法,是由糯米、薏米、甜荞麦、燕麦、高粱、绿豆、芡实米、莲子、白芷、西瓜翠衣、冬瓜皮、绞股蓝等原料组成。本发明有益效果为:以糯米、薏米、荞麦为主要原材料,添加有莲子、绿豆、西瓜翠衣等清热解毒的杂粮,其不仅富含多种对人体有益的营养成分,且能排出人体沉积毒素,适宜消费者长期食用。

1. 一种清热解毒保健米,其特征在于,由以下重量份的原料制成:糯米 300-310、薏米 180-185、甜荞麦 50-52、燕麦 70-74、高粱 30-32、绿豆 20-22、芡实米 18-20、莲子 15-16、白芷 2-3、西瓜翠衣 5-6、冬瓜皮 2-3、绞股蓝 1-2、中药添加剂 4-5、水适量;

所述的中药添加剂由下列重量份的原料制成:绿茶粉 30-34、大麦苗粉 1-2、香菇 2-3、平菇 4-5、茶花粉 1-2、葡萄干 4-5、女贞子 3-4、白术 2-3、蒲公英 3-4、丰花草 1-2、蜜桶花 5-6、薏仁油 1-2、糙米汤 10-12、水适量;制备方法是将葡萄干、香菇、平菇、女贞子、白术、蒲公英、丰花草、蜜桶花加适量水煎煮 1-2 小时,过滤得煎煮液;将其它剩余成分与所得的煎煮液混合,继续小火煮沸、搅拌 20-30 分钟,冷却、喷雾干燥,即得;

所述清热解毒保健米的制备方法包括如下步骤:

- (1) 糯米、薏米、甜荞麦、燕麦、高粱洗净晾干,打磨成粉过 40 目筛,得料 a;
- (2) 绿豆、芡实米、莲子浸泡完全后水煮 5-6 小时,连同汤水打磨成浆得料 b;
- (3) 白芷、冬瓜皮、绞股蓝加水熬煮 3-4 小时,提取浸液;
- (4) 西瓜翠衣洗净后榨汁,滤去残渣;
- (5) 将料 a、料 b、步骤(3)中药提取液、步骤(4)西瓜翠衣汁与剩余其它成分加水混合均匀,送入螺杆制粒机中糊化、制粒,烘干、筛分。

## 一种清热解毒保健米及其制备方法

### 发明领域

[0001] 本发明涉及保健食品领域,更确切地说是涉及一种复合保健米及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 现代化的快节奏生活使得人们更容易产生机体疲劳、心神倦怠,从而导致免疫力的减弱,体质较差。我们现在所面临的一个问题就是如何增强体质来应对日常的学习、工作、生活。由于大米口感好、易消化,长久以来都是人们的主食。随着人们生活水平的不断提高,人们对食品营养价值的要求也越来越高。虽然粗粮营养丰富,含有丰富的纤维素、维生素、矿物质的营养成分,但因其口感较粗糙,且不易被消化,因此难以得到更广泛的应用。因此,粗粮应细作,以满足人们对丰富营养的追求。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的是在于提供一种清热解毒保健米及其制备方法。

[0004] 为解决这一问题,本发明所采取的技术方案为:清热解毒保健米由以下重量份的原料组成:糯米 300-310、薏米 180-185、甜荞麦 50-52、燕麦 70-74、高粱 30-32、绿豆 20-22、芡实米 18-20、莲子 15-16、白芷 2-3、西瓜翠衣 5-6、冬瓜皮 2-3、绞股蓝 1-2、中药添加剂 4-5、水适量。

[0005] 所述的中药添加剂由下列重量份的原料制成:绿茶粉 30-34、大麦苗粉 1-2、香菇 2-3、平菇 4-5、茶花粉 1-2、葡萄干 4-5、女贞子 3-4、白术 2-3、蒲公英 3-4、丰花草 1-2、蜜桶花 5-6、薏仁油 1-2、糙米汤 10-12、水适量;制备方法是将葡萄干、香菇、平菇、女贞子、白术、蒲公英、丰花草、蜜桶花加适量水煎煮 1-2 小时,过滤得煎煮液;将其它剩余成分与所得的煎煮液混合,继续小火煮沸、搅拌 20-30 分钟,冷却、喷雾干燥,即得。

[0006] 本发明的清热解毒保健米制备过程按以下步骤进行:

[0007] (1) 糯米、薏米、甜荞麦、燕麦、高粱洗净晾干,打磨成粉过 40 目筛,得料 a;

[0008] (2) 绿豆、芡实米、莲子浸泡完全后水煮 5-6 小时,连同汤水打磨成浆得料 b;

[0009] (3) 白芷、冬瓜皮、绞股蓝加水熬煮 3-4 小时,提取浸液;

[0010] (4) 西瓜翠衣洗净后榨汁,滤去残渣;

[0011] (5) 将料 a、料 b、步骤(3)中药提取液、步骤(4)西瓜翠衣汁与剩余其它成分加水混合均匀,送入螺杆制粒机中糊化、制粒,烘干、筛分。

[0012] 本发明的有益效果:以糯米、薏米、荞麦为主要原材料,添加有莲子、绿豆、西瓜翠衣等清热解暑的杂粮,其不仅富含多种对人体有益的营养成分,且能排出人体沉积毒素,适宜消费者长期食用。

### 具体实施方式

[0013] 清热解暑保健米,由以下重量份(kg)的原料组成:

[0014] 糯米 300、薏米 180、甜荞麦 50、燕麦 70、高粱 32、绿豆 22、芡实米 20、莲子 15、白芷

2、西瓜翠衣 6、冬瓜皮 3、绞股蓝 1、中药添加剂 4、水适量。

[0015] 所述的中药添加剂由下列重量份(kg)的原料制成:绿茶粉 30、大麦苗粉 1、香菇 2、平菇 5、茶花粉 2、葡萄干 4、女贞子 4、白术 3、蒲公英 3、丰花草 1、蜜桶花 5、薏仁油 1、糙米汤 10、水适量;制备方法是将葡萄干、香菇、平菇、女贞子、白术、蒲公英、丰花草、蜜桶花加适量水煎煮 1-2 小时,过滤得煎煮液;将其它剩余成分与所得的煎煮液混合,继续小火煮沸、搅拌 20-30 分钟,冷却、喷雾干燥,即得。

[0016] 制备方法,包括如下步骤:

[0017] (1) 糯米、薏米、甜荞麦、燕麦、高粱洗净晾干,打磨成粉过 40 目筛,得料 a;

[0018] (2) 绿豆、芡实米、莲子浸泡完全后水煮 6 小时,连同汤水打磨成浆得料 b;

[0019] (3) 白芷、冬瓜皮、绞股蓝加水熬煮 3 小时,提取浸液;

[0020] (4) 西瓜翠衣洗净后榨汁,滤去残渣;

[0021] (5) 将料 a、料 b、步骤(3) 中药提取液、步骤(4) 西瓜翠衣汁与剩余其它成分加水混合均匀,送入螺杆制粒机中糊化、制粒,烘干、筛分。