



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107518286 A

(43)申请公布日 2017.12.29

(21)申请号 201710906760.2

(22)申请日 2017.09.29

(71)申请人 芜湖绿而优农业科技有限公司

地址 241000 安徽省芜湖市新芜电商产业
园41#2F

(72)发明人 肖金凤 何亮

(74)专利代理机构 北京元本知识产权代理事务
所 11308

代理人 范奇

(51) Int. Cl.

A23L 7/117(2016.01)

A23L 31/00(2016.01)

A23L 33/125(2016.01)

A23L 33/105(2016.01)

A23L 33/10(2016.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种洛神花米糕

(57)摘要

本发明公开了一种洛神花米糕,包括以下原料:黑米粉、糯米粉、黄精粉、洛神花、桂花、猴头菇粉、黑枣提取物、螺旋藻提取物、果仁干、甜味剂;其制作工艺为:制备提取液;果仁干粉碎成粉;米粉和提取液、果仁粉、水等混合和团;压膜、蒸制、包装。本发明的米糕用低聚糖等代替传统工艺中的白糖,保证甜美滋味的同时不会造成血糖升高,且添加多种营养成分,在确保营养的同时还具有养胃健康,促消化,增强免疫力,养颜等功效,适合一般人群食用,且满足现代女性对低糖和有营养食品的追求。

1. 一种洛神花米糕,其特征在于,包括以下原料:黑米粉35-50份、糯米粉20-25份、黄精粉5-8份、洛神花6-10份、桂花3-5份、猴头菇粉5-8份、黑枣提取物4-6份、螺旋藻提取物2-3份、果仁干1-3份、甜味剂12-18份。

2. 根据权利要求1所述的一种洛神花米糕,其特征在于:所述果仁干为蔓越莓干、巴旦木仁、蓝莓干中的一种或多种。

3. 根据权利要求1所述的一种洛神花米糕,其特征在于:所述甜味剂为低聚木糖、大豆低聚糖、异麦芽低聚糖中的一种或几种。

4. 根据权利要求1所述的一种洛神花米糕,其特征在于:还包括葵花籽油2-4份。

5. 根据权利要求1-3任意一项所述的一种洛神花米糕的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1) 将洛神花和桂花混合,加入上述总物料重量的3-5倍量水,水中浸泡0.5-1h,加热至90-100℃,煎煮提取3次,每次煎煮1.5-2.5h,每次用三层纱布滤过,合并滤液,备用;

(2) 将果仁干粉碎成50-60目的果仁粉,待用;

(3) 将黑米粉、糯米粉、黄精粉、猴头菇粉、黑枣提取物、螺旋藻提取物、甜味剂和步骤(2)所得的果仁粉混合均匀后,然后加入步骤(1)所得的混合提取液、花生油和适量水和成面团;

(4) 压模、蒸制、包装。

一种洛神花米糕

技术领域

[0001] 本发明属于食品技术领域,具体涉及一种洛神花米糕。

背景技术

[0002] 米糕拥有很悠久的历史,是中国汉族传统小吃食品之一,是用黏性大的米或米粉来蒸成的糕,加工制作方便,耐贮藏,食用方法多样,所以很受大众欢迎。而现在,由于生活方式、饮食习惯的改变,加之所处的环境和各种压力的集合,人体易出现疲劳、精神萎靡、食欲不正等状况,在这种情况下,具有保健功效的米糕类产品逐渐受到人们的欢迎。因此,在此基础上,我们对传统米糕进行改进,添加多种营养成分和低聚糖等甜味剂,保证口味的同时使之具有养胃健身、促消化、增强免疫力等多方面作用。

发明内容

[0003] 本发明的目的是要提供一种洛神花米糕,可以有效增强传统米糕的保健功效。

[0004] 为了实现上述发明目的,本发明采用的技术方案为:一种洛神花米糕,包括以下原料:

[0005] 黑米粉35-50份、糯米粉20-25份、黄精粉5-8份、洛神花6-10份、桂花3-5份、猴头菇粉5-8份、黑枣提取物4-6份、螺旋藻提取物2-3份、果仁干1-3份、甜味剂12-18份。

[0006] 所述果仁干为蔓越莓干、巴旦木仁、蓝莓干中的一种或多种。

[0007] 所述甜味剂为低聚木糖、大豆低聚糖、异麦芽低聚糖中的一种或几种。

[0008] 所述洛神花米糕还包括葵花籽油2-4份。

[0009] 上述洛神花米糕的制备方法,包括以下步骤:

[0010] (1) 将洛神花和桂花混合,加入上述总物料重量的3-5倍量水,水中浸泡0.5-1h,加热至90-100℃,煎煮提取3次,每次煎煮1.5-2.5h,每次用三层纱布滤过,合并滤液,备用;

[0011] (2) 将果仁干粉碎成50-60目的果仁粉,待用;

[0012] (3) 将黑米粉、糯米粉、黄精粉、猴头菇粉、黑枣提取物、螺旋藻提取物、甜味剂和步骤(2)所得的果仁粉混合均匀后,然后加入步骤(1)所得的混合提取液、花生油和适量水和成面团;

[0013] (4) 压模、蒸制、包装。

[0014] 黑米为黑稻加工产品,属于糯米类,是由禾本科植物稻经长期培育形成的一类特色品种。营养丰富,食、药用价值高,除煮粥外还可以制作各种营养食品和酿酒,素有“黑珍珠”和“世界米中之王”的美誉。用黑米熬制的米粥清香油亮,软糯适口,营养丰富,具有很好的滋补作用,因此被称为“补血米”、“长寿米”等;中国民间有“逢黑必补”之说。常食能乌发润肤美容,补脑益智,还能补血。

[0015] 黄精味甘性平,可作久服滋补之品,是生活中常见的中草药,含有多种对人体有益的化学成分,如多糖,甾体皂苷,萜醌类,生物碱,强心苷,木脂素,维生素和氨基酸等,具有补气养阴,健脾益肾,补肝气的功效。现代药理研究也表明黄精具有延缓衰老,改善记忆力,

提高人体免疫力,抗炎,抗衰老,抗病毒,抗肿瘤等作用。

[0016] 洛神花又名玫瑰茄、洛神葵、山茄等,每当开花季节,红、绿、黄相间,十分美丽,有“植物红宝石”的美誉。洛神花气微香、味酸,无毒性;富含维生素C、接骨木三糖苷、柠檬酸等营养成分,有益于调节和平衡血脂,增进钙质吸收,促进儿童发育,促进消化等。具有清凉解毒利水,降血压、强化血管弹性等功效。可治高血压、中暑、咳嗽、酒醉等。清热解毒,有帮助消化、生津止渴的效果,也是减肥佳品。

[0017] 桂花作为传统观赏花卉之一,深受人们的喜爱,盛开时,花开满枝,芳香四溢。桂花独特的香气可增加食欲,使赏味过程更加愉悦。同时桂花也是一种天然药材,性温味辛,具有健胃平肝,化痰散瘀的作用。另外桂花含有可溶性蛋白,作为食材可以满足人体对植物蛋白的需求;其中的黄酮类化合物对心血管系统、消化系统有显著的药效活性,具有抗炎,免疫调节,抗肿瘤,镇痛及保护肝脏等药理作用;桂花中还含有人体必需的矿质元素。因此,将桂花作为食材加以利用,具有较高营养价值和良好的保健作用。

[0018] 猴头菇:别名猴菇菌、猴头蘑、羊毛菌、菜花菌、刺猬菌、对脸蘑、山伏菌,日本称为山伏茸。猴头菇是一种药食两用的真菌,是中国传统名贵菜肴,与熊掌、海参、鱼翅并称为四大名菜。有“山珍猴头、海味燕窝”之称。猴头菇也是鲜美无比的山珍,菌肉鲜嫩,香醇可口,有“素中荤”之称。中医认为,猴头菇性平味甘,有利五脏、助消化、滋补身体等功效。猴头菇是一种高蛋白、低脂肪、富含矿物质和维生素的一种优良食品;它富含不饱和脂肪酸,能降低血胆固醇和甘油三酯含量,调节血脂,利于血液循环,是心血管患者的理想食品;含有的多糖体、多肽类及脂肪物质,能抑制癌细胞中遗传物质的合成,从而预防和治疗消化道和癌症及其他恶性肿瘤;猴头菇中还含有多种氨基酸和丰富的多糖体,能助消化,对胃炎、胃癌、食道癌、胃溃疡、十二指肠溃疡等消化道疾病的疗效令人瞩目;同时,猴头菇具有提高肌体免疫力的功能,可起到延缓衰老的作用。民间谚语有“多食猴头,返老还童”之说。

[0019] 黑枣是传统补肾食品“黑五类”之一,黑枣具有丰富的营养价值,如碳水化合物、膳食纤维、脂肪、果胶和蛋白质等、同时还含有丰富的维生素和矿物质,更重要的是黑枣中含有单宁和黄色素等生物活性物质。并且有极强的增强体内力的作用,并对贲门癌、肺癌、吐血有明显的疗效。黑枣含有蛋白质、糖类、有机酸、维生素和磷、钙、铁等营养成分。黑枣性温味甘,具有补肾与养胃功效,有“营养仓库”之称。

[0020] 螺旋藻是一类低等生物,由单细胞或多细胞组成的丝状体。含有丰富的含蛋白质(60%),主要由异亮氨酸(isoleucine),亮氨酸(leucine),赖氨酸(lysine),蛋氨酸(methionine),苯丙氨酸(phenylalanine),苏氨酸(threonine),色氨酸(tryptophane),缬氨酸(valine)等组成;此外,还含脂肪,碳水化合物,叶绿素,类胡萝卜素,藻青素,维生素(vitamin)A、B1、B2、B3、B6、B9、B12、C、D、E,烟酸(nicotinic acid),肌酸(creatine), γ -亚麻酸(γ -linolenic acid),泛酸钙,叶酸(folic acid)及钙,铁,锌,镁等。具有降低胆固醇,调节血糖,增强免疫系统,保护肠胃,治疗贫血症,抗辐射损伤,抗菌,抗癌,减轻癌症放疗、化疗的毒副作用,延缓衰老,维持精力,促进婴幼儿健康成长,减肥、护肤、美容等功效。

[0021] 蔓越莓干,即蔓越莓去水分后制成的干果,同样美味又营养。蔓越莓干富含熊果素、A型原花青素、类黄酮、苯甲酸、熊果酸、维生素C、类黄酮素、果胶等,具有抗氧化,抗菌,减少黑色素生成,降低胆固醇,保护心血管泌尿道,美容养颜、排毒、减少多余脂肪,预防衰老,预防老年痴呆等功效。

[0022] 巴旦木又名巴旦杏,也有俗称薄壳杏仁,是新疆维吾尔人民最珍视的干果。巴旦木营养价值很高,它的营养比同重量的牛肉高六倍。据化验,仁内含植物油55-61%,蛋白质28%,淀粉、糖10-11%,并含有少量胡萝卜素、维生素B1、B2和消化酶、杏仁素酶、钙、镁、钠、钾,同时含有铁、钴等18种微量元素。其具有保护肌肤,降低胆固醇、减少心脏血管疾病发作,改善肠道、促进排便,控制体重,维持血糖水平等功效。还具有安神,开窍,健脑,明目益肾,润肺、生精,健身,健胃等保健作用。

[0023] 蓝莓学名越桔,果肉细腻,果味酸甜适度。蓝莓干即是用蓝莓制作而成的干果,保留了多种蓝莓所具有的营养价值。其富含维生素C、类黄酮、果胶、多酚类物质等,具有缓解眼疲劳、保护眼睛,减少胆固醇、促进心血管健康,增强心脏功能、防止脑神经衰老,抗氧化,排毒,增强记忆力,增强消化功能,抑制脂肪生成等功效。此外,蓝莓干还能够消除体内炎症,尤其对尿路感染、慢性肾炎的作用最为显著。

[0024] 低聚木糖又称木寡糖,是由2-7个木糖分子以 β -1,4糖苷键结合而成的功能性聚合糖。与通常人们所用的大豆低聚糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖等相比具有独特的优势,它可以选择性地促进肠道双歧杆菌的增殖活性。其双歧因子功能是其它聚合糖类的10-20倍。具有以下功效:减少有毒发酵产物及有害细菌酶的产生;抑制病原菌和腹泻;防止便秘;保护肝脏功能;降低血清胆固醇;降低血压;能增强机体免疫力,抗癌;良好的配伍性;促使机体生成多种营养物质:包括维生素B1、B2、B6、B12、烟酸和叶酸;预防和保护牙齿龋变,抑制口腔病菌的滋生等。

[0025] 大豆低聚糖是大豆中所含可溶性碳水化合物的总称呼,它是 α -半乳糖苷类,主要由水苏糖四糖、棉子糖和Vabascose等组成。成熟后的大豆约含有10%低聚糖。大豆低聚糖是一种低甜度、低热量的甜味剂,其甜度为蔗糖的70%,其热量是每克8.36千焦耳,仅是蔗糖热能的1/2,而且安全无毒。大豆低聚糖的保温、吸湿性比蔗糖小,但优于果葡糖浆。水分活性接近蔗糖,可用于清凉饮料和焙烤食品,也可用于降低水分活性、抑制微生物繁殖,还可达到保鲜,保湿的效果。其具有通便洁肠、促进肠道内双歧杆菌增值、降低血清胆固醇、保护肝脏、抑制肠内腐败物质生成、预防和治疗便秘等功效。

[0026] 异麦芽低聚糖(Isomalto-oligosaccharides)又称分枝低聚糖(Branchingoligosaccharide),异麦芽寡糖或分枝性麦芽低聚糖,是一种新兴的功能性低聚糖。它与直键型麦芽低聚糖不同之处在于异麦芽低聚糖分子中含有 α -1,6糖苷键。主要包括异麦芽糖、潘糖和异麦芽三糖等低聚糖。由于其可促使人体内的双歧杆菌显著增殖,具水溶性膳食纤维功能,热值低、防龋齿等特性,所以是一种应用广泛的功能性低聚糖。具有双向调节便秘和腹泻,降低血脂、血压,保护肝脏,排毒养颜,促进维生素合成,促进钙、镁、锌等矿物质吸收,防止肥胖和血糖升高,防止龋齿等功能。

[0027] 葵花子油颜色金黄,澄清透明,气味清香,是一种重要的食用油。它含有维生素A, B, D和E,以及大量的亚油酸等人体必需的不饱和脂肪酸等,可以促进人体细胞的再生和成长,保护皮肤健康,并能减少胆固醇在血液中的淤积,是一种高级营养油。它颜色金黄、澄清透明,具有芳香气味。由于它含有丰富的亚油酸和丰富的维护人体健康的营养物质,所以国外被誉为“保健佳品”、“高级营养油”或“健康油”等。葵花籽油凝固点低,易被吸收。葵花籽油中还含有比较多的维生素A和胡萝卜素,有治疗夜盲症,预防癌症、降低血清胆固醇的浓度的作用。葵花油还可以强身壮体、延年益寿。

[0028] 本发明的有益效果：本发明的米糕用低聚糖等代替传统工艺中的白糖，保证甜美滋味的同时不会造成血糖升高，且添加多种营养成分，在确保营养的同时还具有养胃健康，促消化，增强免疫力，养颜等功效，适合一般人群食用，且满足现代女性对低糖和有营养食品的追求。

具体实施方式

[0029] 以下对本发明的具体实施方式进行详细说明。应当理解的是，此处所描述的具体实施方式仅用于说明和解释本发明，并不局限于这些实施例。实施例中，黄精粉、猴头菇粉、黑枣提取物、螺旋藻提取物、低聚木糖、大豆低聚糖、异麦芽低聚糖为盖德化工网产品，其他原料为市售产品。

[0030] 实施例1

[0031] 一种洛神花米糕，包括以下原料：

[0032] 黑米粉45份、糯米粉23份、黄精粉6份、洛神花8份、桂花4份、猴头菇粉6份、黑枣提取物5份、螺旋藻提取物2份、蔓越莓干1份、巴旦木仁1份、蓝莓干1份、低聚木糖10份、大豆低聚糖4份、异麦芽低聚糖2份、葵花籽油3份。

[0033] 上述洛神花米糕的制备方法，包括以下步骤：

[0034] (1) 将洛神花和桂花混合，加入上述总物料重量的4倍量水，水中浸泡1h，加热至100℃，煎煮提取3次，每次煎煮2h，每次用三层纱布滤过，合并滤液，备用；

[0035] (2) 将果仁干粉碎成60目的果仁粉，待用；

[0036] (3) 将黑米粉、糯米粉、黄精粉、猴头菇粉、黑枣提取物、螺旋藻提取物、甜味剂和步骤(2)所得的果仁粉混合均匀后，然后加入步骤(1)所得的混合提取液、花生油和适量水和成面团；

[0037] (4) 压模、蒸制、包装。

[0038] 实施例2

[0039] 一种洛神花米糕，包括以下原料：

[0040] 黑米粉48份、糯米粉24份、黄精粉8份、洛神花9份、桂花5份、猴头菇粉6份、黑枣提取物6份、螺旋藻提取物3份、蔓越莓干1份、巴旦木仁1份、蓝莓干1份、低聚木糖12份、大豆低聚糖4份、异麦芽低聚糖2份、葵花籽油4份。

[0041] 上述洛神花米糕的制备方法，包括以下步骤：

[0042] (1) 将洛神花和桂花混合，加入上述总物料重量的5倍量水，水中浸泡1h，加热至100℃，煎煮提取3次，每次煎煮2.5h，每次用三层纱布滤过，合并滤液，备用；

[0043] (2) 将果仁干粉碎成60目的果仁粉，待用；

[0044] (3) 将黑米粉、糯米粉、黄精粉、猴头菇粉、黑枣提取物、螺旋藻提取物、甜味剂和步骤(2)所得的果仁粉混合均匀后，然后加入步骤(1)所得的混合提取液、花生油和适量水和成面团；

[0045] (4) 压模、蒸制、包装。