



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 113383902 A

(43) 申请公布日 2021.09.14

(21) 申请号 202110785056.2

(22) 申请日 2021.07.12

(71) 申请人 安徽燕之坊食品有限公司

地址 230041 安徽省合肥市包河工业区天津路8号

(72) 发明人 刘井山

(74) 专利代理机构 合肥律众知识产权代理有限公司 34147

代理人 赵娟

(51) Int. Cl.

A23L 7/117 (2016.01)

A23L 19/10 (2016.01)

A23L 19/15 (2016.01)

A23L 19/00 (2016.01)

A23L 31/00 (2016.01)

A23L 11/00 (2021.01)

A23L 33/00 (2016.01)

A23L 33/21 (2016.01)

A23L 5/10 (2016.01)

A23P 10/25 (2016.01)

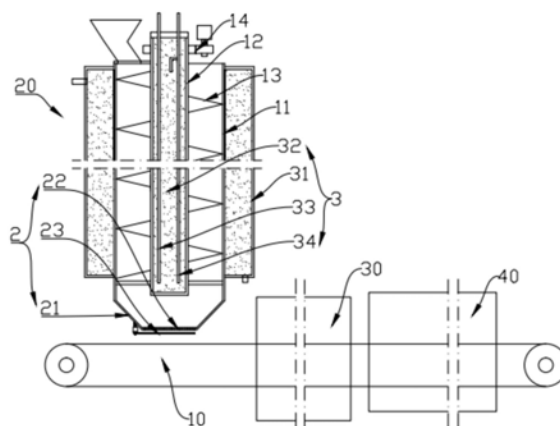
权利要求书1页 说明书4页 附图1页

(54) 发明名称

一种营养均衡冲泡杂粮米饭及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种营养均衡冲泡杂粮米饭及其制备方法,包括单独的再生杂粮米包和菜包,所述菜包内包括但不限于圆白菜、娃娃菜、胡萝卜、豌豆、木耳和小青菜,所述圆白菜、娃娃菜、胡萝卜、豌豆、木耳和小青菜经过炒制后直接进行无菌密封包装;所述再生杂粮米包内含有再生杂粮米,所述再生杂粮米主要由以下原料制成:大米40%~90%、小麦2%~40%、燕麦米2%~20%、红薯粉2%~10%、土豆粉1%~8%、藕粉1%~10%;本技术方案中的营养均衡冲泡杂粮米饭及其制备方法,杂粮冲泡米饭中菜包为烹饪后的湿菜包,营养流失少,口感好。



1. 一种营养均衡冲泡杂粮米饭, 其特征在于, 包括单独的再生杂粮米包和菜包, 所述菜包内包括但不限于圆白菜、娃娃菜、胡萝卜、豌豆、木耳和小青菜, 所述圆白菜、娃娃菜、胡萝卜、豌豆、木耳和小青菜经过炒制后直接进行无菌密封包装; 所述再生杂粮米包内含有再生杂粮米, 所述再生杂粮米主要由以下原料制成: 大米40%~90%、小麦2%~40%、燕麦米2%~20%、红薯粉2%~10%、土豆粉1%~8%、藕粉1%~10%。

2. 根据权利要求1所述的营养均衡冲泡杂粮米饭, 其特征在于, 所述再生杂粮米主要由以下原料制成: 大米60%~80%、小麦2%~30%、燕麦米2%~10%、红薯粉2%~5%、土豆粉1%~5%、藕粉1%~5%。

3. 一种营养均衡冲泡杂粮米饭的制备方法, 其特征在于, 包括菜包制备方法和再生杂粮米包制备方法, 所述菜包制备方法主要包括以下步骤:

S1、备料, 按照菜包内菜种类备料并洗净并切菜, 根茎类菜品切片, 厚度为2~4mm, 菜叶类菜品切段, 长度为5~10cm;

S2、烹饪, 将各类菜品按照烹煮时间长短进行分类, 分为需长时间烹煮类菜品和需短时间烹煮类菜品, 将两类菜品分别进行烹煮; 在烹煮过程中, 依次向菜品中加入调味料和柠檬酸;

S3、包装, 在烹饪结束后, 首先将菜品进行二次切断, 切成长度为2~3cm大小, 然后将各类菜品进行混合, 并在菜品温度为50~60℃范围内, 在无菌环境中进行密封真空包装;

所述再生杂粮米包制备方法主要包括以下步骤:

Q1、备料, 按照再生杂粮米制备原料备料, 大米40%~90%、小麦2%~40%、燕麦米2%~20%、红薯粉2%~10%、土豆粉1%~8%、藕粉1%~10%, 然后将大米、小麦和燕麦米制成洗净并制粉, 再后与红薯粉、土豆粉和藕粉进行充分混合, 再向混合粉中加入适量温水, 水温在40~50℃, 将混合粉调制成面团;

Q2、制粒, 将面团置于制粒系统中进行制粒, 获得再生杂粮米;

Q3、包装, 在无菌环境中进行真空无菌包装。

4. 根据权利要求3所述的营养均衡冲泡杂粮米饭的制备方法, 其特征在于, 所述制粒系统包括输送带和所述输送带依次经过的制粒装置、烘干装置以及冷却装置, 所述制粒装置包括输料管和设置在所述输料管上的蒸煮组件与制粒组件;

所述输料管竖直设置, 且制粒组件设置于所述输料管底端, 所述输送带的输送面水平设置并朝向所述输料管底端, 所述输料管内设置有呈竖直状态的输送组件, 所述输送组件包括与所述输料管同轴设置的转轴和固定在所述转轴上的螺旋叶片;

所述制粒组件包括一体连接在所述输料管底端的斗状制粒管、可拆卸安装与所述斗状制粒管底端的制粒网筛和置于所述制粒网筛底面上的旋转切断刀;

所述蒸煮组件包括第一加热组件和第二加热组件, 所述第一加热组件包括套设在所述输料管外部的保温套和与所述保温套连通的蒸汽发生器; 所述第二加热组件包括设置在所述转轴内的空心柱腔, 所述空心柱腔与所述蒸汽发生器连通。

5. 根据权利要求4所述的营养均衡冲泡杂粮米饭的制备方法, 其特征在于, 所述转轴上端由所述输料管顶部伸出并连接有传动装置, 所述转动装置包括套设在所述转轴上的从动齿轮、与所述从动齿轮啮合的主动齿轮和驱动所述主动齿轮旋转的驱动电机, 所述转轴上端部插入有延伸至空心圆柱腔内的蒸汽导入管和排水排气管。

一种营养均衡冲泡杂粮米饭及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于营养食品领域,更具体的说涉及一种营养均衡冲泡杂粮米饭及其制备方法。

背景技术

[0002] 现有技术中,方便面以其食用方便快捷广泛受到消费者的喜爱,然而还很少出现冲泡即食的米饭。一方面,随着人们生活节奏的加快,快速饮食消费被更多人选择,另一方面人们对健康的追求和要求月越来越重视,一些即食的杂粮米饭出现,很好的满足了人们对快速饮食多样化的追求。现有技术中,无论是杂粮饭还方便面,其内附带的蔬菜包均是经过干燥后的菜干,口感较差,且营养流失严重,不符合人们对营养健康和口感的追求。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种营养均衡冲泡杂粮米饭及其制备方法,杂粮冲泡米饭中菜包为烹饪后的湿菜包,营养流失少,口感好。

[0004] 本发明技术方案一种营养均衡冲泡杂粮米饭,包括单独的再生杂粮米包和菜包,所述菜包内包括但不限于圆白菜、娃娃菜、胡萝卜、豌豆、木耳和小青菜,所述圆白菜、娃娃菜、胡萝卜、豌豆、木耳和小青菜经过炒制后直接进行无菌密封包装;所述再生杂粮米包内含有再生杂粮米,所述再生杂粮米主要由以下原料制成:大米40%~90%、小麦2%~40%、燕麦米2%~20%、红薯粉2%~10%、土豆粉1%~8%、藕粉1%~10%。

[0005] 优选地,所述再生杂粮米主要由以下原料制成:大米60%~80%、小麦2%~30%、燕麦米2%~10%、红薯粉2%~5%、土豆粉1%~5%、藕粉1%~5%。

[0006] 一种营养均衡冲泡杂粮米饭的制备方法,包括菜包制备方法和再生杂粮米包制备方法,所述菜包制备方法主要包括以下步骤:

[0007] S1、备料,按照菜包内菜种类备料并洗净并切菜,根茎类菜品切片,厚度为2~4mm,菜叶类菜品切段,长度为5~10cm;

[0008] S2、烹饪,将各类菜品按照烹煮时间长短进行分类,分为需长时间烹煮类菜品和需短时间烹煮类菜品,将两类菜品分别进行烹煮;在烹煮过程中,依次向菜品中加入调味料和柠檬酸;

[0009] S3、包装,在烹饪结束后,首先将菜品进行二次切断,切成长度为2~3cm大小,然后将各类菜品进行混合,并在菜品温度为50~60℃范围内,在无菌环境中进行密封真空包装;

[0010] 所述再生杂粮米包制备方法主要包括以下步骤:

[0011] Q1、备料,按照再生杂粮米制备原料备料,大米40%~90%、小麦2%~40%、燕麦米2%~20%、红薯粉2%~10%、土豆粉1%~8%、藕粉1%~10%,然后将大米、小麦和燕麦米制成洗净并制粉,再后与红薯粉、土豆粉和藕粉进行充分混合,再向混合粉中加入适量温水,水温在40~50℃,将混合粉调制成面团;

[0012] Q2、制粒,将面团置于制粒系统中进行制粒,获得再生杂粮米;

[0013] Q3、包装,在无菌环境中进行真空无菌包装。

[0014] 优选地,所述制粒系统包括输送带和所述输送带依次经过的制粒装置、烘干装置以及冷却装置,所述制粒装置包括输料管和设置在所述输料管上的蒸煮组件与制粒组件;

[0015] 所述输料管竖直设置,且制粒组件设置于所述输料管底端,所述输送带的输送面水平设置并朝向所述输料管底端,所述输料管内设置有呈竖直状态的输送组件,所述输送组件包括与所述输料管同轴设置的转轴和固定在所述转轴上的螺旋叶片;

[0016] 所述制粒组件包括一体连接在所述输料管底端的斗状制粒管、可拆卸安装与所述斗状制粒管底端的制粒网筛和置于所述制粒网筛底面上的旋转切断刀;

[0017] 所述蒸煮组件包括第一加热组件和第二加热组件,所述第一加热组件包括套设在所述输料管外部的保温套和与所述保温套连通的蒸汽发生器;所述第二加热组件包括设置在所述转轴内的空心柱腔,所述空心柱腔与所述蒸汽发生器连通。

[0018] 优选地,所述转轴上端由所述输料管顶部伸出并连接有传动装置,所述转动装置包括套设在所述转轴上的从动齿轮、与所述从动齿轮啮合的主动齿轮和驱动所述主动齿轮旋转的驱动电机,所述转轴上端部插入有延伸至空心圆柱腔内的蒸汽导入管和排水排气管。

[0019] 本发明技术方案的一种营养均衡冲泡杂粮米饭的有益效果是:杂粮米饭中含有多种杂粮,膳食纤维含量高,利于消化和吸收,营养成分均衡。杂粮饭中配备的菜包通过模拟家庭或饭店正常烹饪获得,口感好,营养成分保持良好。

[0020] 本发明技术方案的一种营养均衡冲泡杂粮米饭的制备方法的有益效果是:制备过程简单快速,无防腐剂和食品保鲜剂的添加,符合食品安全要求。同时在再生杂粮米饭的制备中,制备快速,原料蒸制受热均匀。

附图说明

[0021] 图1为本发明技术方案中的制粒系统结构示意图。

具体实施方式

[0022] 为便于本领域技术人员理解本发明技术方案,现结合说明书附图对本发明技术方案做进一步的说明。

[0023] 本发明技术方案一种营养均衡冲泡杂粮米饭,包括单独的再生杂粮米包和菜包,菜包为湿菜包。所述菜包内包括但不限于圆白菜、娃娃菜、胡萝卜、豌豆、木耳和小青菜。所述圆白菜、娃娃菜、胡萝卜、豌豆、木耳和小青菜经过炒制后直接进行无菌密封包装。所述再生杂粮米包内含有再生杂粮米,所述再生杂粮米主要由以下原料制成:大米40%~90%、小麦2%~40%、燕麦米2%~20%、红薯粉2%~10%、土豆粉1%~8%、藕粉1%~10%。

[0024] 上述技术方案中,改变现有技术中即食方便面和米饭中配备的配菜包为菜干的问题,本技术方案中的菜包模拟家庭烹饪习惯或酒店烹饪习惯,将菜包制成湿菜包,口感好,营养流失少,迎合更多消费者的选择和需求。

[0025] 上述技术方案中,再生杂粮米中含有多种杂粮,具有多种膳食纤维,具有保健作用,适合三高人群食用。

[0026] 本技术方案中,再生杂粮米主要由以下原料制成:大米60%~80%、小麦2%~

30%、燕麦米2%~10%、红薯粉2%~5%、土豆粉1%~5%、藕粉1%~5%。

[0027] 实施例一：再生杂粮米主要由以下原料制成：大米80%、小麦12%、燕麦米4%、红薯粉2%、土豆粉1%、藕粉1%。

[0028] 本实施例一种大米含量较高，杂粮含量较低，适合对杂粮含量要求较少的消费者。

[0029] 实施例二：再生杂粮米主要由以下原料制成：大米60%、小麦15%、燕麦米10%、红薯粉5%、土豆粉5%、藕粉5%。

[0030] 本实施例二种大米含量较低，杂粮含量较高，适合对杂粮含量要求较多的消费者。

[0031] 一种营养均衡冲泡杂粮米饭的制备方法，包括菜包制备方法和再生杂粮米包制备方法。所述菜包制备方法主要包括以下步骤：

[0032] 第一步，备料，按照菜包内菜种类备料并洗净并切菜，根茎类菜品切片，厚度为2~4mm，菜叶类菜品切段，长度为5~10cm。模拟家庭或酒店饭店正常烹饪菜品过程，菜品不宜切断过小，避免在烹饪中蔬菜出水过多的问题，也避免在烹饪中因切断过小导致极易出现烹饪过度的问题，影响口感。

[0033] 第二步，烹饪，将各类菜品按照烹煮时间长短进行分类，分为需长时间烹煮类菜品和需短时间烹煮类菜品，将两类菜品分别进行烹煮；在烹煮过程中，依次向菜品中加入调味料和柠檬酸。按照人们生活习惯或各个地区的生活习惯或饮食习惯，加入调味料，改善口感。加入柠檬酸，实现抑菌作用，有效的避免了食品防腐剂或食品抑菌剂的添加，复合食品安全，延长菜品保存时间。

[0034] 第三步，包装，在烹饪结束后，首先将菜品进行二次切断，切成长度为2~3cm大小，然后将各类菜品进行混合，并在菜品温度为50~60℃范围内，在无菌环境中进行密封真空包装。将烹饪后的菜品进行再次切断，便于包装。

[0035] 所述再生杂粮米包制备方法主要包括以下步骤：

[0036] 第一步，备料，按照再生杂粮米制备原料备料，大米40%~90%、小麦2%~40%、燕麦米2%~20%、红薯粉2%~10%、土豆粉1%~8%、藕粉1%~10%，然后将大米、小麦和燕麦米制成洗净并制粉，再与红薯粉、土豆粉和藕粉进行充分混合，再向混合粉中加入适量温水，水温在40~50℃，将混合粉调制成面团。

[0037] 本技术方案中的大米因需要制成米粉，所以可以选用大米筛分后的米碎等，实现了米碎的深加工，提高了米碎的价值。

[0038] 第二步，制粒，将面团置于制粒系统中进行制粒，获得再生杂粮米。

[0039] 本技术方案中，如图1所示，所述制粒系统包括输送带10和所述输送带10依次经过的制粒装置20、烘干装置30以及冷却装置40。混合面团在制粒装置20中被蒸熟并制粒，最后米粒经过烘干装置进行烘干，获得干燥的再生杂粮米，最后经过冷却装置进行冷却，获得常温再生杂粮米，便于真空包装，不会出现防潮等问题，利于再生杂粮米的长时间保存。

[0040] 如图1所示，所述制粒装置20包括输料管11和设置在所述输料管11上的蒸煮组件3与制粒组件2。所述输料管11竖直设置，且制粒组件2设置于所述输料管11底端。所述输送带10的输送面水平设置并朝向所述输料管11底端。所述输料管11内设置有呈竖直状态的输送组件，所述输送组件包括与所述输料管11同轴设置的转轴12和固定在所述转轴12上的螺旋叶片13。所述转轴12上端由所述输料管11顶部伸出并连接有传动装置14。所述转动装置包括套设在所述转轴上的从动齿轮、与所述从动齿轮啮合的主动齿轮和驱动所述主动齿轮旋

转的驱动电机。驱动电机工作,带动转轴12旋转,转轴12带动螺旋叶片13旋转,实现对输料管11内的面团向下输送,经过蒸煮组件3蒸制熟透,然后经过制粒组件2制粒。

[0041] 所述制粒组件2包括一体连接在所述输料管11底端的斗状制粒管21、可拆卸安装与所述斗状制粒管21底端的制粒网筛22和置于所述制粒网筛22底面上的旋转切断刀23。斗状制粒管21直径渐缩,弥补输料管11中因转轴12减小的横截面积,通过输送组件输送过来的面团在斗状制粒管21内具有足够的压力,能够从制粒网筛22上被挤压出,然后被旋转切断刀23切断,完成制粒。

[0042] 所述蒸煮组件3包括第一加热组件和第二加热组件。所述第一加热组件包括套设在所述输料管11外部的保温套13和与所述保温套13连通的蒸汽发生器。所述第二加热组件包括设置在所述转轴12内的空心柱腔32,所述空心柱腔32与所述蒸汽发生器连通。所述转轴12上端部插入有延伸至空心圆柱腔32内的蒸汽导入管33和排水排气管34。第一加热组件和第二加热组件由输料管中心和输料管外部同时对输料管内的面团进行加热蒸制,使得输料管11内面团受热均匀且受热快速,加快面团的熟化过程,加快制粒效率。

[0043] 第三步,包装,在无菌环境中进行真空无菌包装。

[0044] 本发明技术方案在上面结合附图对发明进行了示例性描述,显然本发明具体实现并不受上述方式的限制,只要采用了本发明的方法构思和技术方案进行的各种非实质性改进,或未经改进将发明的构思和技术方案直接应用于其它场合的,均在本发明的保护范围之内。

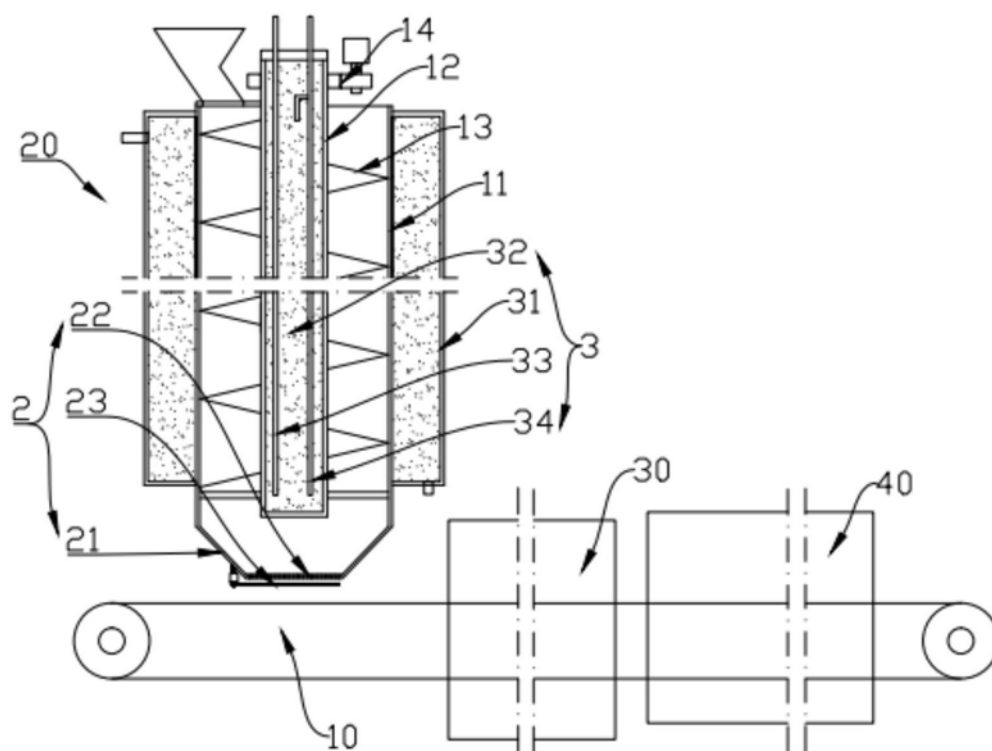


图1