



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103689335 A

(43) 申请公布日 2014. 04. 02

(21) 申请号 201310605031. 5

(22) 申请日 2013. 11. 26

(71) 申请人 明光市白云面粉有限公司

地址 239481 安徽省滁州市明光市桥头镇

(72) 发明人 李楠

(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 方琦

(51) Int. Cl.

A23L 1/10 (2006. 01)

A23L 1/09 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种杂粮面粉及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种杂粮面粉,由下列重量份的原料制成:血麦60-70、荞麦20-30、燕麦20-30、麦麸10-15、蕃薯30-35、魔芋20-25、山药18-24、玉米须2-3、丹参1-2、远志1-2、五加皮2-3、银杏叶2-3、桂花8-12、莲子15-20、冰糖12-15、苹果皮12-16、蘑菇20-25、海带18-22、食品添加剂1-2、水适量;本发明的杂粮面粉,采用血麦、荞麦、燕麦、麦麸等杂粮作为主原料,具有降血压血脂、防衰老、促进消化、美容护肤、增加抵抗力、助眠等作用。另外添加的蕃薯有健脾胃、补虚乏、益气力、消肿毒、养颜美容之功效。魔芋具有降血糖、降血脂、降压、散毒、养颜、通脉、减肥、开胃等多功能。山药具有健脾胃、益肺肾、补虚羸的作用。苹果皮具有美容护肤、防衰老、防治心血管疾病等。

1. 一种杂粮面粉,其特征在于,由下列重量份的原料制成:血麦 60-70、荞麦 20-30、燕麦 20-30、麦麸 10-15、蕃薯 30-35、魔芋 20-25、山药 18-24、玉米须 2-3、丹参 1-2、远志 1-2、五加皮 2-3、银杏叶 2-3、桂花 8-12、莲子 15-20、冰糖 12-15、苹果皮 12-16、蘑菇 20-25、海带 18-22、食品添加剂 1-2、水适量;

所述食品添加剂由下列重量份的原料制成:燕麦 30-40、开心果仁 30-40、苹果冻干粉 20-30、破壁松花粉 15-20、菊花 10-15、黑蒜 10-15、葡萄籽 4-5、金樱子 2-3、三七 3-4、石斛 2-3、鸡蛋花 5-6、豆蔻 2-3、川贝 3-4、薏仁油 1-2、水适量;将葡萄籽、金樱子、三七、石斛、鸡蛋花、豆蔻、川贝加入适量水文火煎煮 1-2 小时,过滤得药液;将燕麦、开心果仁加入药液中加热煮至熟烂,捣成泥状,放入烧热的薏仁油中,翻炒 5-10 分钟,取出烘干,研磨成混合粉;将菊花、黑蒜脱水后研磨成粉,与混合粉及其它剩余成分混合均匀,即得。

2. 根据权利要求书 1 所述杂粮面粉,其特征在于,制备方法的具体步骤如下:

(1) 将玉米须、丹参、远志、五加皮、银杏叶粉碎成细粉,血麦、荞麦、燕麦加水浸泡 5-6 小时后,取出沥干,与上述中草药、麦麸一同放入炒锅中,文火翻炒至炒熟,用滤网分离中药与杂粮,将杂粮研磨成粉,得杂粮粉,备用;

(2) 将蕃薯、魔芋、山药洗净去皮后与步骤 1 的中药一起加入适量水中,加热煮至熟烂,打成泥浆,烘干后,研磨成粉,得混合粉,备用;

(3) 将莲子、冰糖、桂花加入适量水中加热至煮熟,加入取出莲子烘干后研磨成粉,得莲子粉,备用;

(4) 将苹果皮、蘑菇、海带烘干后研磨成粉,与步骤 1 的杂粮粉、步骤 2 的混合粉、步骤 3 的莲子粉以及其它剩余成分混合均匀,即可。

一种杂粮面粉及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种面粉及其工艺技术领域,特别涉及一种杂粮面粉及其制备方法。

背景技术

[0002] 我国是粮食生产大国,同样也是粮食消耗大国。在粮食方面,主要以面食类为主,其中面粉是我国人民喜爱的传统美食,但是传统的面粉只能提供大部分的热量而在营养方面其营养素不能完全满足人体需要,这就需要我们多样化的饮食与科学合理的搭配达到面粉的营养均衡化,以满足人们身体的需要。

[0003] 血麦不仅具有麦子一样的营养价值,还含有多种对人体有益的微量,具有降血压、防衰老、促进消化、美容护肤、增加抵抗力等作用。荞麦的营养成分主要是丰富的蛋白质、B族维生素、芦丁类强化血管物质、矿物营养素、丰富的植物纤维素等。荞麦含有强力抗氧化物,可以降血脂、增强血管弹性、防止血液凝结,是很好的护心食物。此外,其降血压和助眠的效果也很好。荞麦还是很好的大肠清道夫,纤维含量是一般白米的6倍,所以有“净肠草”之称。燕麦含粗蛋白质、脂肪以及磷、铁、钙等元素。具有降低血压、降低胆固醇、防治大肠癌、防治心脏疾病等作用。

发明内容

[0004] 本发明弥补了现有技术的不足,提供一种杂粮面粉及其制备方法。

[0005] 本发明的技术方案如下:

本发明面粉由下列重量份的原料制成:血麦 60-70、荞麦 20-30、燕麦 20-30、麦麸 10-15、蕃薯 30-35、魔芋 20-25、山药 18-24、玉米须 2-3、丹参 1-2、远志 1-2、五加皮 2-3、银杏叶 2-3、桂花 8-12、莲子 15-20、冰糖 12-15、苹果皮 12-16、蘑菇 20-25、海带 18-22、食品添加剂 1-2、水适量;

所述食品添加剂由下列重量份的原料制成:燕麦 30-40、开心果仁 30-40、苹果冻干粉 20-30、破壁松花粉 15-20、菊花 10-15、黑蒜 10-15、葡萄籽 4-5、金樱子 2-3、三七 3-4、石斛 2-3、鸡蛋花 5-6、豆蔻 2-3、川贝 3-4、薏仁油 1-2、水适量;将葡萄籽、金樱子、三七、石斛、鸡蛋花、豆蔻、川贝加入适量水文火煎煮 1-2 小时,过滤得药液;将燕麦、开心果仁加入药液中加热煮至熟烂,捣成泥状,放入烧热的薏仁油中,翻炒 5-10 分钟,取出烘干,研磨成混合粉;将菊花、黑蒜脱水后研磨成粉,与混合粉及其它剩余成分混合均匀,即得。

[0006] 所述面粉的制备的具体步骤如下:

(1) 将玉米须、丹参、远志、五加皮、银杏叶粉碎成细粉,血麦、荞麦、燕麦加水浸泡 5-6 小时后,取出沥干,与上述中草药、麦麸一同放入炒锅中,文火翻炒至炒熟,用滤网分离中药与杂粮,将杂粮研磨成粉,得杂粮粉,备用;

(2) 将蕃薯、魔芋、山药洗净去皮后与步骤 1 的中药一起加入适量水中,加热煮至熟烂,打成泥浆,烘干后,研磨成粉,得混合粉,备用;

(3) 将莲子、冰糖、桂花加入适量水中加热至煮熟,加入取出莲子烘干后研磨成粉,得莲

子粉,备用;

(4)将苹果皮、蘑菇、海带烘干后研磨成粉,与步骤1的杂粮粉、步骤2的混合粉、步骤3的莲子粉以及其它剩余成分混合均匀,即可。

[0007] 本发明的有益效果:

本发明的杂粮面粉,采用血麦、荞麦、燕麦、麦麸等杂粮作为主原料,具有降血压血脂、防衰老、促进消化、美容护肤、增加抵抗力、助眠等作用。另外添加的蕃薯有健脾胃、补虚乏、益气力、消肿毒、养颜美容之功效。魔芋具有降血糖、降血脂、降压、散毒、养颜、通脉、减肥、开胃等多功能。山药具有健脾胃、益肺肾、补虚羸的作用。苹果皮具有美容护肤、防衰老、防治心血管疾病等。

具体实施方案

[0008] 下面结合以下具体实施方式对本发明作进一步的详细描述:

称取下列重量份(kg)的原料制成:血麦65、荞麦25、燕麦25、麦麸13、蕃薯32、魔芋24、山药22、玉米须2、丹参1、远志2、五加皮3、银杏叶2、桂花10、莲子18、冰糖14、苹果皮15、蘑菇24、海带20、食品添加剂2、水适量;

所述食品添加剂由下列重量份(kg)的原料制成:燕麦35、开心果仁35、苹果冻干粉25、破壁松花粉18、菊花12、黑蒜13、葡萄籽4、金樱子2、三七4、石斛2、鸡蛋花5、豆蔻3、川贝3、薏仁油2、水适量;将葡萄籽、金樱子、三七、石斛、鸡蛋花、豆蔻、川贝加入适量水文火煎煮1.5小时,过滤得药液;将燕麦、开心果仁加入药液中加热煮至熟烂,捣成泥状,放入烧热的薏仁油中,翻炒8分钟,取出烘干,研磨成混合粉;将菊花、黑蒜脱水后研磨成粉,与混合粉及其它剩余成分混合均匀,即得。

[0009] 面粉的制备方法的具体步骤如下:

(1)将玉米须、丹参、远志、五加皮、银杏叶粉碎成细粉,血麦、荞麦、燕麦加水浸泡5小时后,取出沥干,与上述中草药、麦麸一同放入炒锅中,文火翻炒至炒熟,用滤网分离中药与杂粮,将杂粮研磨成粉,得杂粮粉,备用;

(2)将蕃薯、魔芋、山药洗净去皮后与步骤1的中药一起加入适量水中,加热煮至熟烂,打成泥浆,烘干后,研磨成粉,得混合粉,备用;

(3)将莲子、冰糖、桂花加入适量水中加热至煮熟,加入取出莲子烘干后研磨成粉,得莲子粉,备用;

(4)将苹果皮、蘑菇、海带烘干后研磨成粉,与步骤1的杂粮粉、步骤2的混合粉、步骤3的莲子粉以及其它剩余成分混合均匀,即可。