



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105230699 A

(43) 申请公布日 2016. 01. 13

(21) 申请号 201510558551. 4

(22) 申请日 2015. 09. 06

(71) 申请人 安徽双福粮油工贸集团有限公司

地址 231500 安徽省合肥市庐江县军二西路  
688 号

(72) 发明人 徐道福

(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.

A21D 2/36(2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种益智养心营养面粉及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种益智养心营养面粉,是由下述重量份的原料制成:小麦 140-150、豆渣 14-15、脱脂乳粉 21-22、白砂糖 14-16、猴头菌 6-8、百合 8-9、蜡瓣花根 3-4、麦门冬 4-5、罗汉果 3-5、灯心草 2-3、龙眼肉 8-10、蜂蜜 5-8、核桃仁 6-8、黄花菜 6-8、薄荷 14-15。本发明制备的益智养心面粉,将小麦调质,采用中药提取液、薄荷茶汁二次润麦,改善小麦制粉特性,同时提高保健价值,赋予薄荷风味,同时将豆渣处理加工乳化发酵,冻干成粉添加,使得面粉更加细腻,长期食用,具有健脑益智、安神养心的功效。

1. 一种益智养心营养面粉,其特征在于是由下述重量份的原料制成:

小麦 140-150、豆渣 14-15、脱脂乳粉 21-22、白砂糖 14-16、猴头菌 6-8、百合 8-9、蜡瓣花根 3-4、麦门冬 4-5、罗汉果花 3-5、灯心草 2-3、龙眼肉 8-10、蜂蜜 5-8、核桃仁 6-8、黄花菜 6-8、薄荷 14-15。

2. 一种如权利要求 1 所述的益智养心营养面粉的制备方法,其特征在在于包括以下步骤:

(1)、将蜡瓣花根、麦门冬、罗汉果花、灯心草绞制成末,加入少量白酒浸润均匀,大火焖蒸 10-15 分钟,加入 8-10 倍水煎煮 40-60 分钟,过滤去渣,得到煎煮液冷却至 38-45℃,加入除杂的小麦整粒,保温浸润 8-12 小时,筛出小麦颗粒,通入 50-55℃热风,烘制干燥,待用;

(2)、将新鲜豆渣加入 1-2%NaOH 溶液中,在 80-85℃水浴下搅拌浸泡 1-2 小时,抽滤去液,反复冲洗抽滤 4-5 次至 pH 为 7,通入 60-65℃热风干燥 10-12 小时,粉碎研磨至 100-120 目,得豆渣粉;

(3)、将猴头菌、黄花菜分别濯水 1-2 分钟,捞出冲洗冷却,一并绞制成末,加入少量米酒浸润均匀,文火焖炖至熟稠,加 1-2 倍水磨制成浆,得黄花猴头菌汁;

(4)、将百合、龙眼肉除杂洗净,加入蜂蜜搅拌均匀,在 50-60℃下焖润软嫩,冷冻破碎成颗粒,将核桃仁水润浸透,与百合、龙眼颗粒一并研磨成浆,冻干研磨成粉,得百合粉;

(5)、将薄荷放入 0.2-0.3% 维生素 C 的溶液漂浸 20-40 分钟,捞出脱水,投入电磁杀青机内,控制温度为 240-200℃下逐级温差为 20℃进行杀青处理,时间为 1-3 分钟,再经真空冷冻干燥,粉碎至 20-40 目,加入 8-10 倍水煎煮至沸,浸提 10-15 分钟,过滤冷却至 30-38℃,将烘干小麦压裂加入滤液中,浸润 8-10 小时,捞出麦粒脱水,放入磨粉机磨制成粉,烘干得小麦粉;

(6)、将豆渣粉加入 6-8 倍水中搅拌均匀,放入功率设定为 450W 的微波托盘处理 90-120 秒,加入黄花猴头菌汁、脱脂乳粉、白砂糖搅拌均匀,加入溶液重量份的 1-2% 发酵剂,在 40-45℃下恒温发酵 10-12 小时,在 90-95℃下杀菌 8-10 分钟,冷冻干燥,研磨成粉,得豆渣乳粉;

(7)、将豆渣乳粉、百合粉、小麦粉混合均匀,即得。

## 一种益智养心营养面粉及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及食品技术领域,尤其涉及一种益智养心营养面粉及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 小麦是世界上最早栽培的农作物之一,起源于中东新月沃土,有 1 万年种植历史,是在世界范围内广泛种植的禾本科植物。小麦是三大谷物之一,发展到今天,已经是中国乃至世界仅次于稻谷的重要谷物资源,富含淀粉、蛋白质、膳食纤维、维生素、钠、钙、铁、烟酸等。小麦粉主要由淀粉组成,含有少部分的蛋白质。从其营养价值比较来看,小麦粉所含粗蛋白是大米的 2-3 倍,钙含量约为大米的 4 倍,尼克酸、VB1、VB2 等含量是大米的 3-4 倍。小麦粉具有良好的加工特性,制品种类繁多,在人们的膳食营养结构中占有重要地位。所以小麦粉以及小麦面制品的营养品质和安全品质对人们身体健康的影响不容忽视。

[0003] 豆渣主要是生产豆腐、豆浆和豆皮等豆制品产生的副产物。中国是世界上主要的大豆生产国和消费国,所需豆制品加量极大,进而产生大量的豆渣。每一年约有几百万吨豆渣产生,除多作为饲料喂养牲畜以外,其余大多直接废弃,食用极少,从而造成很大资源浪费,同时也造成了极大的环境污染。然而,大豆豆渣含有丰富的蛋白质、脂肪、矿物质以及膳食纤维等营养成分。其中膳食纤维具有预防肛肠疾病、心血管疾病、减轻体重、改善糖尿病患者健康状况、改善口腔牙齿功能、预防胆结石等生理功效,对促进人体健康有重要意义。

[0004] 为此本发明将小麦调质、二次润麦,改善小麦制粉特性,更增保健价值,及风味口感,同时将豆渣处理加工乳化发酵,冻干成粉,与小麦粉及其他成份为原料,制备一种营养丰富、质地细腻的面粉,满足人们对食品的风味型、营养型、保健型要求。。

### 发明内容

[0005] 本发明目的就是为了弥补已有技术的缺陷,提供一种益智养心营养面粉及其制备方法。

[0006] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种益智养心营养面粉,是由下述重量份的原料制成:

小麦 140-150、豆渣 14-15、脱脂乳粉 21-22、白砂糖 14-16、猴头菌 6-8、百合 8-9、蜡瓣花根 3-4、麦门冬 4-5、罗汉果花 3-5、灯心草 2-3、龙眼肉 8-10、蜂蜜 5-8、核桃仁 6-8、黄花菜 6-8、薄荷 14-15。

[0007] 一种所述的益智养心营养面粉的制备方法,包括以下步骤:

(1)、将蜡瓣花根、麦门冬、罗汉果花、灯心草绞制成末,加入少量白酒浸润均匀,大火焖蒸 10-15 分钟,加入 8-10 倍水煎煮 40-60 分钟,过滤去渣,得到煎煮液冷却至 38-45℃,加入除杂的小麦整粒,保温浸润 8-12 小时,筛出小麦颗粒,通入 50-55℃热风,烘制干燥,待用;

(2)、将新鲜豆渣加入 1-2%NaOH 溶液中,在 80-85℃水浴下搅拌浸泡 1-2 小时,抽滤去液,反复冲洗抽滤 4-5 次至 pH 为 7,通入 60-65℃热风干燥 10-12 小时,粉碎研磨至 100-120

目,得豆渣粉;

(3)、将猴头菌、黄花菜分别濯水 1-2 分钟,捞出冲洗冷却,一并绞制成末,加入少量米酒浸润均匀,文火焖炖至熟稠,加 1-2 倍水磨制成浆,得黄花猴头菌汁;

(4)、将百合、龙眼肉除杂洗净,加入蜂蜜搅拌均匀,在 50-60℃ 下焖润软嫩,冷冻破碎成颗粒,将核桃仁水润浸透,与百合、龙眼颗粒一并研磨成浆,冻干研磨成粉,得百合粉;

(5)、将薄荷放入 0.2-0.3% 维生素 C 的溶液漂浸 20-40 分钟,捞出脱水,投入电磁杀青机内,控制温度为 240-200℃ 下逐级温差为 20℃ 进行杀青处理,时间为 1-3 分钟,再经真空冷冻干燥,粉碎至 20-40 目,加入 8-10 倍水煎煮至沸,浸提 10-15 分钟,过滤冷却至 30-38℃,将烘干小麦压裂加入滤液中,浸润 8-10 小时,捞出麦粒脱水,放入磨粉机磨制成粉,烘干得小麦粉;

(6)、将豆渣粉加入 6-8 倍水中搅拌均匀,放入功率设定为 450W 的微波托盘处理 90-120 秒,加入黄花猴头菌汁、脱脂乳粉、白砂糖搅拌均匀,加入溶液重量份的 1-2% 发酵剂,在 40-45℃ 下恒温发酵 10-12 小时,在 90-95℃ 下杀菌 8-10 分钟,冷冻干燥,研磨成粉,得豆渣乳粉;

(7)、将豆渣乳粉、百合粉、小麦粉混合均匀,即得。

[0008] 本发明的优点是:

本发明制备的益智养心面粉,将小麦调质,采用中药提取液、薄荷茶汁二次润麦,改善小麦制粉特性,同时提高保健价值,赋予薄荷风味,同时将豆渣处理加工乳化发酵,冻干成粉添加,使得面粉更加细腻,长期食用,具有健脑益智、安神养心的功效。

## 具体实施方式

[0009] 一种益智养心营养面粉,是由下述重量份的原料制成:

小麦 140、豆渣 14、脱脂乳粉 21、白砂糖 14、猴头菌 6、百合 8、蜡瓣花根 3、麦门冬 4、罗汉果花 3、灯心草 2、龙眼肉 8、蜂蜜 5、核桃仁 6、黄花菜 6、薄荷 14。

[0010] 一种所述的益智养心营养面粉的制备方法,包括以下步骤:

(1)、将蜡瓣花根、麦门冬、罗汉果花、灯心草绞制成末,加入少量白酒浸润均匀,大火焖蒸 10 分钟,加入 8 倍水煎煮 40 分钟,过滤去渣,得到煎煮液冷却至 38℃,加入除杂的小麦整粒,保温浸润 8 小时,筛出小麦颗粒,通入 50℃ 热风,烘制干燥,待用;

(2)、将新鲜豆渣加入 1%NaOH 溶液中,在 80℃ 水浴下搅拌浸泡 1 小时,抽滤去液,反复冲洗抽滤 4 次至 pH 为 7,通入 60℃ 热风干燥 10 小时,粉碎研磨至 100 目,得豆渣粉;

(3)、将猴头菌、黄花菜分别濯水 1 分钟,捞出冲洗冷却,一并绞制成末,加入少量米酒浸润均匀,文火焖炖至熟稠,加 1 倍水磨制成浆,得黄花猴头菌汁;

(4)、将百合、龙眼肉除杂洗净,加入蜂蜜搅拌均匀,在 50℃ 下焖润软嫩,冷冻破碎成颗粒,将核桃仁水润浸透,与百合、龙眼颗粒一并研磨成浆,冻干研磨成粉,得百合粉;

(5)、将薄荷放入 0.2% 维生素 C 的溶液漂浸 20 分钟,捞出脱水,投入电磁杀青机内,控制温度为 240℃ 下逐级温差为 20℃ 进行杀青处理,时间为 1 分钟,再经真空冷冻干燥,粉碎至 20 目,加入 8 倍水煎煮至沸,浸提 10 分钟,过滤冷却至 30℃,将烘干小麦压裂加入滤液中,浸润 8 小时,捞出麦粒脱水,放入磨粉机磨制成粉,烘干得小麦粉;

(6)、将豆渣粉加入 6 倍水中搅拌均匀,放入功率设定为 450W 的微波托盘处理 90 秒,加

入黄花猴头菌汁、脱脂乳粉、白砂糖搅拌均匀,加入溶液重量份的 1% 发酵剂,在 40℃ 下恒温发酵 10 小时,在 90℃ 下杀菌 8 分钟,冷冻干燥,研磨成粉,得豆渣乳粉;

(7)、将豆渣乳粉、百合粉、小麦粉混合均匀,即得。