



(12)发明专利

(10)授权公告号 CN 104041744 B

(45)授权公告日 2016.08.24

(21)申请号 201410303068.7

(22)申请日 2014.06.30

(73)专利权人 孙丽君

地址 264003 山东省烟台市高新区金海路
1001号山东商务职业学院

(72)发明人 孙丽君

(74)专利代理机构 烟台双联专利事务所(普通
合伙) 37225

代理人 曲显荣

(51)Int.Cl.

A23L 7/10(2016.01)

A23L 33/10(2016.01)

A23L 33/175(2016.01)

A23L 33/15(2016.01)

(56)对比文件

CN 103704574 A,2014.04.09,权利要求1.

CN 102273592 A,2011.12.14,权利要求1.

CN 1439277 A,2003.09.03,全文.

CN 101692885 A,2010.04.14,全文.

CN 103461810 A,2013.12.25,权利要求1、

2.

CN 103315228 A,2013.09.25,全文.

审查员 罗美琪

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种儿童营养米粉及其制备方法

(57)摘要

本发明涉及一种儿童营养米粉及其制备方法,属于食品加工技术领域。一种儿童营养米粉,其特殊之处在于由以下按重量份配比的原料制成:大米300-500份、荞麦30-50份、大麦20-30份、脱脂奶粉15-25份、麦芽糖50-75份、乳清粉8-20份。本发明的一种儿童营养米粉美味可口、营养丰富、利于吸收,通过在米粉中加入维生素B1、维生素B2、维生素C、烟酸、谷氨酰胺、亮氨酸、异亮氨酸、DHA等微量元素,不但可以提升儿童免疫力,而且可以全面补充营养,促进儿童身体健康成长,提升身体素质。

1. 一种儿童营养米粉,其特征在於由以下按重量份配比的原料制成:大米300-500份、荞麦30-50份、大麦20-30份、脱脂奶粉15-25份、麦芽糖50-75份、乳清粉8-20份、维生素B1 0.8-1份、维生素B2 0.8-1份、维生素C 0.8-1份、烟酸0.2-0.4份、谷氨酰胺0.3-0.5份、亮氨酸0.2-0.4份、异亮氨酸0.2-0.4份、DHA 0.09-0.11份;

所述一种儿童营养米粉的制备方法,其特征在於包括以下步骤:

(1)将大米、荞麦、大麦分别加入原料重量2-3倍的清水,加热到30-35℃后,浸泡20-30小时,沥干水分;

(2)将脱脂奶粉、麦芽糖、乳清粉、维生素B1、维生素B2、维生素C、烟酸、谷氨酰胺、亮氨酸、异亮氨酸、DHA用30-50倍清水溶解化开,用80-100目的过滤网过滤;

(3)将浸泡好的大米、荞麦、大麦混合搅拌均匀,加入到破碎机中,一边加步骤(2)的滤液一边破碎至150-180目;

(4)将步骤(3)破碎后的原料,通过蒸汽加热,蒸汽压力为0.2-0.3兆帕,加热6-8分钟,形成米糊;

(5)将步骤(4)米糊通过挤压机挤压成线状,得到湿米粉;

(6)将步骤(5)的湿米粉加入80℃水中浸泡3-5分钟,沥干;

(7)将步骤(6)的湿米粉杀菌、包装、冷藏即可。

2. 根据权利要求1所述的一种儿童营养米粉,其特征在於由以下按重量份最优配比的原料制成:大米400份、荞麦45份、大麦25份、脱脂奶粉20份、麦芽糖65份、乳清粉15份、维生素B1 1份、维生素B2 1份、维生素C 1份、烟酸0.3份、谷氨酰胺0.4份、亮氨酸0.3份、异亮氨酸0.3份、DHA 0.1份。

一种儿童营养米粉及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种儿童营养米粉及其制备方法,属于食品加工技术领域。

背景技术

[0002] 米粉,是指以大米为原料,经浸泡、蒸煮、压条等工序制成的条状、鱼丸米粉丝状米制品,而不是词义上理解的以大米为原料以研磨制成的粉状物料。米粉质地柔韧,富有弹性,水煮不糊汤,干炒不易断,配以各种菜码或汤料进行汤煮或干炒,爽滑入味,深受广大消费者(尤其南方消费者)的喜爱。目前可以供儿童食用的米粉主要是普通米粉,营养价值不高,对儿童的成长不利。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于解决上述已有技术存在的不足之处,提供一种美味可口、营养丰富、利于吸收的儿童营养米粉及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

[0005] 一种儿童营养米粉,其特殊之处在于由以下按重量份配比的原料制成:大米300-500份、荞麦30-50份、大麦20-30份、脱脂奶粉15-25份、麦芽糖50-75份、乳清粉8-20份、维生素B1 0.8-1份、维生素B2 0.8-1份、维生素C 0.8-1份、烟酸0.2-0.4份、谷氨酰胺0.3-0.5份、亮氨酸0.2-0.4份、异亮氨酸0.2-0.4份、DHA 0.09-0.11份;

[0006] 所述一种儿童营养米粉,由以下按重量份最优配比的原料制成:大米400份、荞麦45份、大麦25份、脱脂奶粉20份、麦芽糖65份、乳清粉15份、维生素B1 1份、维生素B2 1份、维生素C 1份、烟酸0.3份、谷氨酰胺0.4份、亮氨酸0.3份、异亮氨酸0.3份、DHA 0.1份;

[0007] 一种儿童营养米粉的制备方法,其特殊之处在于包括以下步骤:

[0008] (1)将大米、荞麦、大麦分别加入原料重量2-3倍的清水,加热到30-35℃后,浸泡20-30小时,沥干水分;

[0009] (2)将脱脂奶粉、麦芽糖、乳清粉、维生素B1、维生素B2、维生素C、烟酸、谷氨酰胺、亮氨酸、异亮氨酸、DHA 用30-50倍清水溶解化开,用80-100目的过滤网过滤;

[0010] (3)将浸泡好的大米、荞麦、大麦混合搅拌均匀,加入到破碎机中,一边加步骤(2)的滤液一边破碎至150-180目;

[0011] (4)将步骤(3)破碎后的原料,通过蒸汽加热,蒸汽压力为0.2-0.3兆帕,加热6-8分钟,形成米糊;

[0012] (5)将步骤(4)米糊通过挤压机挤压成线状,得到湿米粉;

[0013] (6)将步骤(5)的湿米粉加入80℃水中浸泡3-5分钟,沥干;

[0014] (7)将步骤(6)的湿米粉杀菌、包装、冷藏即可。

[0015] 本发明的一种儿童营养米粉美味可口、营养丰富、利于吸收,通过在米粉中加入维生素B1、维生素B2、维生素C、烟酸、谷氨酰胺、亮氨酸、异亮氨酸、DHA 等微量元素,不但可以提升儿童免疫力,而且可以全面补充营养,促进儿童身体健康成长,提升身体素质。

具体实施方式

[0016] 以下给出本发明的具体实施方式,用来对本发明的构成作进一步详细说明。

[0017] 实施例1

[0018] 本实施例的一种儿童营养米粉,由以下按重量份配比的原料制成:大米300份、荞麦30份、大麦20份、脱脂奶粉15份、麦芽糖50份、乳清粉8份、维生素B1 0.8份、维生素B2 0.8份、维生素C 0.8份、烟酸0.2份、谷氨酰胺0.3份、亮氨酸0.2份、异亮氨酸0.2份、DHA 0.09份。

[0019] 实施例2

[0020] 本实施例的一种儿童营养米粉,由以下按重量份配比的原料制成:大米500份、荞麦50份、大麦30份、脱脂奶粉25份、麦芽糖75份、乳清粉20份、维生素B1 1份、维生素B2 1份、维生素C 1份、烟酸0.4份、谷氨酰胺0.5份、亮氨酸0.4份、异亮氨酸0.4份、DHA 0.11份。

[0021] 实施例3

[0022] 本实施例的一种儿童营养米粉,由以下按重量份最优配比的原料制成:大米400份、荞麦45份、大麦25份、脱脂奶粉20份、麦芽糖65份、乳清粉15份、维生素B1 1份、维生素B2 1份、维生素C 1份、烟酸0.3份、谷氨酰胺0.4份、亮氨酸0.3份、异亮氨酸0.3份、DHA 0.1份。

[0023] 以上实施例的一种儿童营养米粉的制备方法,包括以下步骤:

[0024] (1)将大米、荞麦、大麦分别加入原料重量3倍的清水,加热到35℃后,浸泡30小时,沥干水分;

[0025] (2)将脱脂奶粉、麦芽糖、乳清粉、维生素B1、维生素B2、维生素C、烟酸、谷氨酰胺、亮氨酸、异亮氨酸、DHA 用50倍清水溶解化开,用100目的过滤网过滤;

[0026] (3)将浸泡好的大米、荞麦、大麦混合搅拌均匀,加入到破碎机中,一边加步骤(2)的滤液一边破碎至180目;

[0027] (4)将步骤(3)破碎后的原料,通过蒸汽加热,蒸汽压力为0.3兆帕,加热8分钟,形成米糊;

[0028] (5)将步骤(4)米糊通过挤压机挤压成线状,得到湿米粉;

[0029] (6)将步骤(5)的湿米粉加入80℃水中浸泡5分钟,沥干;

[0030] (7)将步骤(6)的湿米粉杀菌、包装、冷藏即可。

[0031] 以上实施例的一种儿童营养米粉美味可口、营养丰富、利于吸收,通过在米粉中加入维生素B1、维生素B2、维生素C、烟酸、谷氨酰胺、亮氨酸、异亮氨酸、DHA 等微量元素,不但可以提升儿童免疫力,而且可以全面补充营养,促进儿童身体健康成长,提升身体素质。