



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103766896 A

(43) 申请公布日 2014. 05. 07

(21) 申请号 201310474756. 5

(22) 申请日 2013. 10. 12

(66) 本国优先权数据

201210399772. 8 2012. 10. 19 CN

(71) 申请人 广西桂林天然食品有限公司

地址 541600 广西壮族自治区桂林市灌阳县  
西山坪工业区

(72) 发明人 张金华

(74) 专利代理机构 桂林市华杰专利商标事务所  
有限责任公司 45112

代理人 陆梦云

(51) Int. Cl.

A23L 1/29(2006. 01)

A23L 1/216(2006. 01)

A23L 1/10(2006. 01)

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种淮山复合营养米

(57) 摘要

本发明公开了一种淮山复合营养米,它是由按重量份配比计的淮山粉 40-55、糙米粉 15-25、魔芋精粉 2-4、玉米全粉 10-20 和全麦粉 0-10 混合均匀,加水拌成粉团,经制粒机挤压成米粒状,再经微波烘干而成。这种复合保健营养米将淮山粉、糙米粉、魔芋精粉、玉米全粉和全麦粉的营养成分和保健成分叠加复合在一起,使营养和保健作用效果更好,而且弥补了糙米和玉米口感不好的缺陷,将淮山添加到价格较低的糙米中,降低了复合保健营养米的成本,而且做到了非粮变粮,粗粮细作。

1. 一种淮山复合营养米,其特征是:由下述按重量份配比计的原料组成:

淮山粉 40-55

糙米粉 15-25

魔芋精粉 2-4

玉米全粉 10-20

全麦粉 0-10;

其中:所述糙米粉为含有皮层、糊粉层和胚芽的米;

所述全麦粉为包含了麸皮与胚芽的全粉;

所述魔芋精粉为经二次研磨、二次排灰粉后制成的精粉。

2. 根据权利要求1所述的淮山复合营养米,其特征是:采用包括如下步骤的方法制得:

(1) 将鲜淮山洗净、去皮、切片、烘干、粉碎至80目,得淮山粉;

(2) 将糙米粉碎,过120-150目筛,得糙米粉;

(3) 将玉米粒粉碎,过120-150目筛,得玉米全粉;

(4) 将鲜魔芋去皮、切片、烘干、粉碎,经第一次研磨、第一次排灰粉、第二次研磨、第二次排灰粉后,得魔芋精粉;

(5) 将小麦粒粉碎,过120-200目筛,得全麦粉;

(6) 将淮山粉、糙米粉、魔芋精粉、玉米全粉和全麦粉按比例混合均匀;

(7) 将步骤(6)的混合粉与水拌和成粉团;

(8) 用制粒机制成米粒形状;

(9) 用微波烘烤10-12分钟,微波温度为45-65℃;

(10) 冷却、包装即成。

## 一种淮山复合营养米

### 技术领域

[0001] 本发明涉及食品,具体是一种淮山复合营养米。

### 背景技术

[0002] 本申请人曾以中国专利 CN102669574A 公开了“一种含有淮山的保健营养米及其制备方法”,它是用大米粉和淮山粉以 70 ~ 30% 和 30 ~ 70% 的用料百分比混合,加水拌成粉团,经制粒机制成米粒状,用微波烘干而成。这种营养米的不足是大米粉为精白大米粉,大米中的营养成分如胚芽中的蛋白质、米粒表面的维生素等大部分都损失掉了,影响复配成的复合营养米的营养价值,而且因大米的价格高,增加了复合营养米的成本。另外,配方也还不够合理。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的是为克服现有技术的不足,而提供一种营养价值高、成本低,具有补血、益肾气、健脾胃的保健功能的淮山复合营养米。

[0004] 实现本发明目的技术方案是:

一种淮山复合营养米,它以淮山粉、糙米粉为主要原料,配以魔芋精粉、玉米全粉和全麦粉按一定的比例混合均匀,加水拌成粉团,经制粒机挤压成米粒状,再经微波烘干而成。各组分原料用量重量份配比为:

淮山粉 40-55

糙米粉 15-25

魔芋精粉 2-4

玉米全粉 10-20

全麦粉 0-10;

其中:所述糙米粉为含有皮层、糊粉层和胚芽的米;

所述全麦粉为包含了麸皮与胚芽的全粉;

所述魔芋精粉为经二次研磨、二次排灰粉后制成的精粉;

其具体制备方法步骤如下:

(1) 将鲜淮山洗净、去片、切片、烘干、粉碎至 80 目,得淮山粉;

(2) 将糙米粉碎,过 120-150 目筛,得糙米粉;

(3) 将玉米粒粉碎,过 120-150 目筛,得玉米全粉;

(4) 将鲜魔芋去皮、切片、烘干、粉碎,经第一次研磨、第一次排灰粉、第二次研磨、第二次排灰粉后,得魔芋精粉;

(5) 将小麦粒粉碎,过 120-200 目筛,得全麦粉;

(6) 将淮山粉、糙米粉、魔芋精粉、玉米全粉和全麦粉按比例混合均匀;

(7) 将步骤(6)的混合粉与水拌和成粉团;

(8) 用制粒机制成米粒形状;

(9) 用微波烘烤 10-12 分钟,微波温度为 45-65℃ ;

(10) 冷却、包装即成。

[0005] 所述制粒机为现有技术。

[0006] 采用上述配方制得的淮山复合保健营养米颜色呈淡褐色,有光泽,蒸饭、煮饭、煮粥都行,做成的饭颗粒完整、松软,口感好。煮成的粥有黏稠性,爽滑,口感更好。

[0007] 本发明所述的淮山,又称山药,味甘、性平,入肺、脾、肾经;不燥不腻,具有健脾补肺、益胃补肾、固肾益精、聪耳明目、助五脏、强筋骨、长志安神、延年益寿的功效。山药富含多种维生素、氨基酸和矿物质,可以防治人体脂质代谢异常,以及动脉硬化,对维护胰岛素正常功能也有一定作用,有增强人体免疫力,益心安神,宁咳定喘,延缓衰老等保健作用,特别适宜糖尿病患者、腹胀、病后虚弱者、慢性肾炎患者、长期腹泻者食用;

所述的糙米,是指除了外壳之外都保留的全谷粒。即含有皮层、糊粉层和胚芽的米。大米的 60% ~ 70% 的维生素、矿物质、膳食纤维和大量人体必需氨基酸都聚集在皮层组织中,营养价值很高。糙米的蛋白质含量虽然不多,但蛋白质质量较好,主要是米精蛋白,氨基酸的组成比较全,人体容易消化吸收,另外还含有较多的脂肪和碳水化合物,短时间内可以为人体提供大量的热量。据报道,糙米对人的健康有如下很好的促进作用:

(1) 糙米对肥胖和肠胃功能障碍的患者有很好的疗效,能有效的调节体内新陈代谢,内分泌异常等;

(2) 糙米能治疗贫血;

(3) 糙米能治疗便秘,净化血液,因而有强化体质的作用;

(4) 胚芽中富含的维生素 E 能促进血液循环,有效维护全身机能;

(5) 糙米能使细胞功能转为正常,保持内分泌平衡;

(6) 糙米具有连接和分解农药等放射性物质的功效,从而有效的防止了体内吸收有害物质,达到了防癌的作用;

糙米价格低,营养好,具有较好的保健作用,但煮成的米饭不好吃,口感不好;煮成的粥米粒与水分开,没有黏稠性,更不好吃;

而我们平时吃的大米虽然洁白细腻、口感好,但营养价值已经在加工过程中损失一大部分,再加上做饭时反复淘洗,外层的维生素和矿物质进一步流失,剩下的就主要是碳水化合物和部分蛋白质,它的营养价值比糙米要低很多;

所述玉米营养非常丰富,含有脂肪、卵磷脂、谷物醇、维生素 E、胡萝卜素、核黄素及 B 族维生素七种营养保健物质,每 100 克玉米含碳水化合物 72.2 克,蛋白质 8.5 克,脂肪 4.3 克,磷 120 毫克,钙 22 毫克,铁 1.6 毫克。还含有维生素 E、B1、B2、B6 及胡萝卜素、烟酸等,并且其所含的脂肪中 50% 以上是亚油酸;

玉米中的维生素含量非常高,是稻米、小麦的 5-10 倍,在所有主食中,玉米的营养价值和保健作用是最高的。玉米中含有的核黄素等高营养物质对人体十分有益:

(1) 玉米的膳食纤维,具有刺激胃肠蠕动、加速粪便排泄的作用,可防治便秘、肠炎、肠癌;

(2) 玉米所富含的天然维生素 E 有保护皮肤、促进血液循环、降低胆固醇、防止皮肤病变、延缓衰老的功效,同时还能减轻动脉硬化和脑功能衰退;

(3) 玉米含有的黄体素、玉米黄素可以有效地预防眼睛老化;

(4) 玉米有利尿降压、止血止泻、助消化的作用；

(5) 玉米油可降低人体血液胆固醇含量，预防高血压和冠心病的发生，中美洲印第安人不易患高血压与他们主要食用玉米有关；

(6) 玉米胚芽所含的营养物质有增强人体新陈代谢、调整神经系统功能，使皮肤细嫩光滑，抑制、延缓皱纹的产生；

所述的魔芋为南星科，多年生草本植物，魔芋含有大量的韶身甘露糖酐、维生素、植物纤维及一定量的黏液蛋白，具奇特的保健和医疗效果。魔芋所含的烟酸、维生素 C、维生素 E 等能减少体内胆固醇的积累，对预防动脉硬化和防治心脑血管疾病有好处，吃魔芋还能提高机体免疫力，魔芋所含的优良膳食纤维能刺激机体产生一种杀灭癌细胞的物质，起防癌作用，魔芋含有的铬能延缓葡萄糖的吸收，有效降低餐后血糖，另外，魔芋能补钙、平和盐份、整肠、排毒，制成的魔芋精粉粘度大；

所述的全麦粉是整粒小麦在磨粉时，仅仅经过碾碎，而不需经过除去麸皮程序，是整粒小麦包含了麸皮与胚芽全部磨成的粉。小麦中的麸皮含有营养价值极高的纤维素。由于全麦粉中麸皮含有更丰富的营养成分如微量元素、矿物质、维生素、必需氨基酸等。因此，全麦粉具有更高保健营养功能，有抗忧郁的作用。口感和味道香甜具有浓浓的麦香味，是面粉中营养价值最高最全的一种面粉。

[0008] 本发明的有益效果是：

1、本发明将淮山粉、糙米粉、玉米全粉、魔芋精粉和全麦粉的营养成分和保健成分叠加复合在一起，使营养和保健作用效果更好，而且弥补了糙米和玉米口感不好的缺陷，对提高全民身体素质有积极促进作用；

2、本发明配方合理，做成的米饭颗粒完整，松软，口感好；

3、采用经二次研磨、二次排灰粉制成的魔芋精粉，粘度大，使制出的米粒紧实，品质更好，耐煮，不糊化；

4、将淮山添加到价格较低的糙米中，降低了复合保健营养米的成本，而且做到了非粮变粮，粗粮细作，对保证国家粮食安全有重大意义；

5、淮山复合保健营养米开发后，可以促进农民致富和农村经济发展。

[0009] 具体实施方式。

[0010] 下面通过实施例对本发明作进一步的阐述，但本发明内容完全不局限于此。

[0011] 实施例 1：

一种淮山复合营养米，采用如下制备方法制成：

(1) 制备淮山粉：将鲜淮山洗净、去皮、切片、烘干、粉碎至 80 目；

(2) 制备糙米粉，将糙米粉碎，过 100 目筛；

(3) 制备玉米全粉：将玉米粒粉碎，过 120-150 目筛；

(4) 制备魔芋精粉：将鲜魔芋去皮、切片、烘干、粉碎，经第一次研磨、第一次排灰粉、第二次研磨、第二次排灰粉后制成；

(5) 制备全麦粉：将小麦粒粉碎，过 120-200 目筛；

(6) 将按重量份配比计的淮山粉 55、糙米粉 25、玉米全粉 20、魔芋精粉 4 和全麦粉 10 混合均匀；

(7) 将步骤(6)的混合粉与水拌和成粉团；

- (8) 用制粒机制成米粒形状；
- (9) 用微波烘烤 10-12 分钟,微波温度为 45-65℃；
- (10) 冷却、包装即成。

[0012] 实施例 2：

按照实施例 1 的方法步骤进行,不同的是:将按重量份配比计的淮山粉 45、糙米粉 20、玉米全粉 15、魔芋精粉 3 和全麦粉 5 混合均匀。

[0013] 实施例 3：

按照实施例 1 的方法步骤进行,不同的是:将按重量份配比计的淮山粉 40、糙米粉 15、玉米全粉 10 和魔芋精粉 4 混合均匀。