

[19] 中华人民共和国国家知识产权局



[12] 发明专利说明书

专利号 ZL 200310120014.9

[51] Int. Cl.

A21D 2/36 (2006.01)

A21D 2/18 (2006.01)

A21D 2/26 (2006.01)

[45] 授权公告日 2008 年 2 月 6 日

[11] 授权公告号 CN 100366161C

[22] 申请日 2003.11.28

[21] 申请号 200310120014.9

[73] 专利权人 深圳市海川实业股份有限公司

地址 518040 广东省深圳市福田区车公庙
天安数码城 F3.8 栋 C、D 座七、八
楼

[72] 发明人 王宏平 何唯平

[56] 参考文献

CN1232617A 1999.10.27

CN1255297A 2000.6.7

面包预混粉的开发研究. 邵秀芝, 于功
明, 郭利美. 食品科技, 第 1 期. 2000

审查员 王剑剑

权利要求书 1 页 说明书 3 页

[54] 发明名称

具有保健功能的面包预拌粉

[57] 摘要

一种具有保健功能的面包预拌粉, 由按重量百分比计算的 2—8% 的山楂粉、5—12% 的南瓜粉、2—8% 的山药粉、1—5% 的谷朊粉、5—12% 的植脂淡奶、4—10% 的木糖醇、0.5—3% 的精盐、0.1—0.5% 的蛋白糖、0.01—1% 的面包粉改良剂和 45—80% 的高筋面粉组成; 用这种预拌粉制成的面包不仅营养丰富, 而且具有强心、降血糖血脂、改善微循环、促消化等保健功能; 它是一种理想的保健食品, 克服了传统预拌粉无保健功能的缺陷, 符合当前人们对食品的营养性及保健功能的需求。

1、一种具有保健功能的面包预拌粉，由以下重量百分比的组份组成：

2-8%的山楂粉；

5-12%的南瓜粉；

2-8%的山药粉；

1-5%谷朊粉；

5-12%的植脂淡奶；

4-10%的木糖醇；

0.5-3%的精盐；

0.1-0.5%的蛋白糖；

0.01-1%的面包粉改良剂；

45-80%的高筋面粉；

以上各组分之和为 100%。

具有保健功能的面包预拌粉

技术领域 本发明涉及一种预拌粉，尤其是一种具有保健功能的面包预拌粉。

背景技术 预拌粉是指将制作面包、蛋糕等面制食品时所需的各种粉状原料搅拌均匀形成的混合物。这样，在制作面包等产品时，只需在其中添加牛奶、水、鸡蛋等原料搅拌均匀，即得产品的生料，免去了制作过程中称量、过筛、混合等流程，缩短了工作时间。用于制作预拌粉的主要原料是面粉、糖、发酵粉等，另外还需添加一些其他物质，如奶精、盐、澄粉等，视产品种类或口味的不同而不同。

预拌粉是随着人们生活节奏的加快和水平的提高而出现的一种新产品，它一方面减少了制作面制食品的时间，另一方面，由于预拌粉中大多添加了一些营养成分，因此提高了产品的营养性能。目前，预拌粉在国内是一个较新的概念，相关的行业文献较少，而市场上销售的则更少，而且大多为国外产品，已有的品种中多以面粉混合各种杂粮、豆类、蔬菜等粉状原料制成，这类预拌粉仅仅增强了产品的某一方面的营养功能，营养素的改善不均衡，而且一般不具备保健功能。

随着人们生活水平的提高，人们对面制品也提出了更高的要求，不仅要求产品具有营养性，而且要具有一定的保健功能，因此，开发一种营养丰富，且具有一定保健功能的预拌粉成为必需。

发明内容 本发明公开了一种具有保健功能的面包预拌粉，它以山楂粉、南瓜粉、山药粉、谷朊粉、面包粉改良剂、高筋面粉、蛋白糖、高活性酵母等为主要成分，通过它们的合理搭配，生成一种具有保健功能的预拌粉，用其制作的面包不仅营养丰富，而且具有强心、降血糖血脂、改善微循环、促消化等保健功能，克服了传统预拌粉无保健功能的缺陷。

这种面包预拌粉由以下组分组成：

2-8%的山楂粉；

5-12%的南瓜粉；

2-8%的山药粉；

1-5%谷朊粉；

5-12%的植脂淡奶；

4-10%的木糖醇；

0.5-3%的食盐；

0.1-0.5%的蛋白糖；

0.01-1%的面包粉改良剂；

45-80%的高筋面粉（本说明书中出现的含量百分比均为重量百分比）。

山楂含有大量的枸橼酸、熊果酸、苹果酸等有机酸，含有较多维生素、黄酮和微量元素，维生素C和糖含量特别高，所含能量与蛋白质和小麦麸相当；山楂能增加胃中消化酶的分泌、促进消化，并含有脂肪酶，能加强胃脂肪酶、蛋白酶的活性，其中黄酮、熊果酸具有强心、降脂、改善微循环等作用。

南瓜营养成分全面独特，果肉富含瓜氨酸、精氨酸、天门冬素、葫芦巴碱、腺嘌呤、胡萝卜素、各种维生素（尤其是 V_A 、 V_C 、 V_E ）、果胶、环丙基氨基酸（CTY）、甘露醇及微量元素（尤其钴、铬、锌等）。环丙基氨基酸(CTY)、南瓜多糖能促进胰岛素正常分泌，增强胰岛素受体的敏感性，同时可激活葡萄糖酶，加快葡萄糖的转化，降低血糖浓度。果胶能减少胃肠道激素“胃抑多肽”的分泌，使餐后血糖及血液胰岛素水平下降；同时果胶具有饱腹效果，减少病人的饥饿感；各种微量元素、维生素在控制血糖中也起重要作用，如铬作为葡萄糖耐量因子（GTF）的活性中心，可刺激葡萄糖的摄入，协助维持糖耐量，缺铬会使体内GTF生成减少，胰岛素生物活性降低；南瓜中铬的含量，比一般食品高出50倍。

山药含多糖、糖蛋白，多种氨基酸，维生素C，粘液质，皂甙，胆碱，鞣质，淀粉酶，脂肪，多巴胺，山药碱，及钙、磷、铁、碘等物质，能增强机体的免疫功能，增加机体T细胞的数目，增强细胞免疫功能，同时可促进干扰素的生成，能明显降低司氧嘧啶所致高血糖小鼠的血糖。

制备这种预拌粉时，将各组分按比例混合，然后搅拌均匀即可。由于上述原料为流散性较好的粉状固体，所以应全部通过国家标准GB5507规定的CQ20号筛。使用时，将1%高活性干酵母溶入到40%的清水中搅拌至全部溶化（以上百分比均以预拌粉重量计的百分比），以此水加入到面包预拌粉中进行搅拌和面，以后的工艺按照常规操作完成即可。

与普通面粉及预拌粉相比，本发明预拌粉添加了天然植物原料，用其制成

的面包食用安全无毒副作用，口感、外观色泽以及内部组织与普通面包类似，略带一点酸甜味并带有南瓜的清香风味，食用后对餐后血糖的控制效果显著，长期的食用能有效的降低血糖血脂；同时还具有改善微循环、促消化等保健功能；而且营养丰富，各种营养素如维生素、矿物质以及微量元素含量均高出普通面包近 20%左右。

综上所述，本发明面包预拌粉制作的面包不仅营养丰富，而且具有强心、降血糖血脂、改善微循环、促消化等保健功能，符合当前人们对食品营养功能及保健功能的需求。

具体实施方式

实施例

按以下配方制作 1000g 的面包预拌粉：

山楂粉	50g
南瓜粉	80g
山药粉	50g
谷朊粉	15g
植脂淡奶	100g
木糖醇	80g
精盐	10g
蛋白糖	3g
面包粉改良剂	0.4g
高筋面粉	611.6g

将上述组分按照比例混合，在混合搅拌机中搅拌均匀，制得预拌粉；以 10g 的高活性干酵母溶入 400g 的清水中搅拌均匀，加入到预拌粉当中进行和面，将其按照常规的面包制作工艺制作面包，和普通面包粉对照组相比，面包预拌粉的制作性能以及制品面包在外观表皮、比容、内部组织等方面均无明显差别，在适口性、食用的风味上还具有明显优势——略带山楂的焦香味以及南瓜特有的淡淡甜香味，内部组织的颜色为诱人的谷黄色；食用后对餐后血糖的控制有效率可达到 90%以上，长期食用对控制血糖和降低血脂有效率可达 80%以上；同时它还具有强心、改善微循环、促消化等保健功能。