



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104026453 A

(43) 申请公布日 2014. 09. 10

(21) 申请号 201410221560. X

(22) 申请日 2014. 05. 23

(71) 申请人 刘凯

地址 530000 广西壮族自治区南宁市西乡塘
区南铁北二区 72 栋 1-3 号

(72) 发明人 刘凯

(74) 专利代理机构 北京众合诚成知识产权代理
有限公司 11246

代理人 龚燮英

(51) Int. Cl.

A23L 1/10(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种营养面粉及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种营养面粉及其制备方法,是由下述重量份的原料制成:小麦粉 200 ~ 250、牛奶 10 ~ 20、杏鲍菇 8 ~ 10、红枣 10 ~ 13、桃花 4 ~ 6、玫瑰花 2 ~ 3、瓜蒌皮 1 ~ 2、益母草 1 ~ 2、白芍 2 ~ 3、补血草 2 ~ 3、黄芪 1 ~ 2、五味子 1 ~ 2、三七花 2 ~ 3;本发明面粉,改善营养构成、平衡营养,促进人体对营养物质的全面消化吸收;配方中含有桃花、玫瑰花成分,提香同时具有活血通络、润泽皮肤的功效,还增加其他中药保健成分,瓜蒌皮可以润肺,益母草可以活血解毒,补血草可以温中健脾,营养强壮,营养保健功能显著,适合女性人群食用。

1. 一种营养面粉,其特征在于是由下述重量份的原料制成:小麦粉 200 ~ 250、牛奶 10 ~ 20、杏鲍菇 8 ~ 10、红枣 10 ~ 13、桃花 4 ~ 6、玫瑰花 2 ~ 3、瓜蒌皮 1 ~ 2、益母草 1 ~ 2、白芍 2 ~ 3、补血草 2 ~ 3、黄芪 1 ~ 2、五味子 1 ~ 2、三七花 2 ~ 3。

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

(1)、将红枣处理得果肉加 0.5 ~ 1.5 倍水打制成浆,在 65 ~ 80℃ 焖润 0.5 ~ 1.5 小时,过滤去渣,渣末再次加水研磨,再次过滤,合并滤液,滤液冷冻干燥研磨成粉,得果粉;

(2)、将桃花、玫瑰花除杂,放入含有 8 ~ 10% 食醋的溶液中浸泡 1 ~ 2 小时,捞出沥干,与洗净切片杏鲍菇一起入笼蒸熟,研磨成浆,加入牛奶搅匀,煮至沸腾,冷冻干燥研磨成粉,得营养奶粉;

(3)、将瓜蒌皮、益母草、白芍、补血草、三七花等剩余中药原料混匀,加 6 ~ 12 倍水煎煮 1.5 ~ 3 小时,过滤去渣,滤液浓缩至稠膏状,冷冻干燥研磨成粉体,得中药粉;

(4)、将中药粉、营养奶粉、果粉与其他剩余原料混合均匀,即得营养面粉。

一种营养面粉及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种面粉,尤其涉及一种营养面粉及其制备方法。

背景技术

[0002] 当今社会,人们生活水平的不断提高,食品以精米、面为主,但由于精细加工,精粮损失了麸皮(小麦)、米糠(谷物),从而损失了其中的大量B族维生素以及可常溶性和非可溶性纤维素等营养物质。缺少这些营养素容易患很多慢性退行性病症等,如便秘、结肠癌、神经衰弱、贫血、糖尿病甚至心脑血管疾病、脚气病等等。本发明添加等原料,最大程度保留营养成分,强化营养结构,增强营养保健功效,改善精制面粉的不足。

发明内容

[0003] 本发明克服了现有技术不足,提供了一种营养面粉及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

[0005] 一种营养面粉,由下述重量份的原料制成:小麦粉 200 ~ 250、牛奶 10 ~ 20、杏鲍菇 8 ~ 10、红枣 10 ~ 13、桃花 4 ~ 6、玫瑰花 2 ~ 3、瓜蒌皮 1 ~ 2、益母草 1 ~ 2、白芍 2 ~ 3、补血草 2 ~ 3、黄芪 1 ~ 2、五味子 1 ~ 2、三七花 2 ~ 3。

[0006] 所述的营养面粉的制备方法,包括以下步骤:

[0007] (1)、将红枣处理得果肉加 0.5 ~ 1.5 倍水打制成浆,在 65 ~ 80℃ 焖润 0.5 ~ 1.5 小时,过滤去渣,渣末再次加水研磨,再次过滤,合并滤液,滤液冷冻干燥研磨成粉,得果粉;

[0008] (2)、将桃花、玫瑰花除杂,放入含有 8 ~ 10% 食醋的溶液中浸泡 1 ~ 2 小时,捞出沥干,与洗净切片杏鲍菇一起入笼蒸熟,研磨成浆,加入牛奶搅匀,煮至沸腾,冷冻干燥研磨成粉,得营养奶粉;

[0009] (3)、将瓜蒌皮、益母草、白芍、补血草、三七花等剩余中药原料混匀,加 6 ~ 12 倍水煎煮 1.5 ~ 3 小时,过滤去渣,滤液浓缩至稠膏状,冷冻干燥研磨成粉体,得中药粉;

[0010] (4)、将中药粉、营养奶粉、果粉与其他剩余原料混合均匀,即得营养面粉。

[0011] 与现有技术相比,本发明的优点是:

[0012] 本发明面粉,改善营养构成、平衡营养,促进人体对营养物质的全面消化吸收;配方中含有桃花、玫瑰花成分,提香同时具有活血通络、润泽皮肤的功效,还增加其他中药保健成分,瓜蒌皮可以润肺,益母草可以活血解毒,补血草可以温中健脾,营养强壮,营养保健功能显著,适合女性人群食用。

具体实施方式

[0013] 下面结合实施例对本发明作进一步详细描述:

[0014] 实施例:

[0015] 一种营养面粉,由下述重量(斤)的原料制成:小麦粉 250、牛奶 20、杏鲍菇 10、红

枣 10、桃花 6、玫瑰花 3、瓜蒌皮 1、益母草 1、白芍 3、补血草 2、黄芪 2、五味子 2、三七花 3。

[0016] 所述的营养面粉的制备方法,包括以下步骤:

[0017] (1)、将红枣处理得果肉加 1.5 倍水打制成浆,在 80℃ 焖润 1.5 小时,过滤去渣,渣末再次加水研磨,再次过滤,合并滤液,滤液冷冻干燥研磨成粉,得果粉;

[0018] (2)、将桃花、玫瑰花除杂,放入含有 10% 食醋的溶液中浸泡 2 小时,捞出沥干,与洗净切片杏鲍菇一起入笼蒸熟,研磨成浆,加入牛奶搅匀,煮至沸腾,冷冻干燥研磨成粉,得营养奶粉;

[0019] (3)、将瓜蒌皮、益母草、白芍、补血草、三七花等剩余中药原料混匀,加 12 倍水煎煮 3 小时,过滤去渣,滤液浓缩至稠膏状,冷冻干燥研磨成粉体,得中药粉;

[0020] (4)、将中药粉、营养奶粉、果粉与其他剩余原料混合均匀,即得营养面粉。