



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104223041 A

(43) 申请公布日 2014. 12. 24

(21) 申请号 201410425111. 7

(22) 申请日 2014. 08. 27

(71) 申请人 明光市银岭山生态农业科技有限公司

地址 239400 安徽省滁州市明光市涧溪镇鲁山村东 200 米处

(72) 发明人 王锡江

(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 方琦

(51) Int. Cl.

A23L 1/28 (2006. 01)

A23L 1/29 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种抗疲劳金针菇保健粉及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种抗疲劳金针菇保健粉及其制备方法,其由以下重量份的原料制成:金针菇 90-120、小麦胚芽 30-60、马黛茶 5-8、罗汉果花 10-12、黑枣浆 15-25、乳清蛋白粉 6-8、阿胶粉 2-3、膨化黑米粉 10-20、松花粉 1-2、燕麦片 8-10、猪骨汤 30-50、玉美人 1-2、杜仲雄花 1-2、菱角壳 1-2、南瓜花 2-3、营养保健粉 6-8、草莓酒适量。本发明制得的抗疲劳金针菇保健粉,清香怡人,口感香浓润滑,采用猪骨汤熬制中药有益成分,提高营养保健价值,具有滋阴补肾、安神助眠、补脾健胃等功效,工艺简单易行,营养丰富均衡,常食能够提高机体耐力,改善体质,显著增强抗疲劳效果。

1. 一种抗疲劳金针菇保健粉，其特征在于，是由下述重量份的原料组成：

金针菇 90-120、小麦胚芽 30-60、马黛茶 5-8、罗汉果花 10-12、黑枣浆 15-25、乳清蛋白粉 6-8、阿胶粉 2-3、膨化黑米粉 10-20、松花粉 1-2、燕麦片 8-10、猪骨汤 30-50、玉美人 1-2、杜仲雄花 1-2、菱角壳 1-2、南瓜花 2-3、营养保健粉 6-8、草莓酒适量；

所述的营养保健粉由以下重量份的原料组成：薏仁油适量、米酒 20-30、雄蜂蛹 4-6、燕窝粉 3-5、纳豆粉 10-20、荔枝 15-20、黑南瓜籽粉 8-10、浮小麦粉 1-2、玉米须粉 5-8、大麦苗粉 25-40、藕粉 20-30；

所述的营养保健粉的的制备方法为：a、将雄蜂蛹除杂洗净冻干，放入油锅内煎炸至酥脆，捞出烘干研磨成粉，得蜂蛹粉；b、将新鲜荔枝除杂洗净得到果肉放入米酒密封泡制 1-2 天，打制成浆，过滤去渣，大火煮至微沸，加入燕窝粉、黑南瓜籽粉、浮小麦粉、玉米须粉搅拌均匀，文火熬制 1-2 小时至稠滑状，冷冻干燥研磨成粉，得营养粉；c、将营养粉、蜂蛹粉及其他剩余原料混合均匀，即可。

2. 一种如权利要求 1 所述的抗疲劳金针菇保健粉的制备方法，其特征在于包括以下步骤：

(1)、将马黛茶、罗汉果花加入 20-30 倍水，在 85-95℃ 下浸提 10-15 分钟，过滤去渣，得花茶汁；

(2)、将玉美人、杜仲雄花、菱角壳、南瓜花粉碎至 10-20 目，与阿胶粉、松花粉一起加入到猪骨汤中，大火煮沸 5-8 分钟，改文火熬煮 1-2 小时，过滤去渣，喷雾干燥成粉，得保健猪骨汤粉；

(3)、将金针菇洗净冻干切段，放入其重量的 1-2 倍草莓酒中，浸润 1-2 小时，捞出金针菇段入笼蒸制熟香，碾磨成浆，与花茶汁及其剩余原料搅拌均匀，文火熬制糊状，冻干粉碎，研磨至 120-200 目，得到粉体与保健猪骨汤粉混合均匀，即得。

## 一种抗疲劳金针菇保健粉及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种抗疲劳金针菇保健粉及其制备方法,属于食品加工技术领域。

### 背景技术

[0002] 金针菇营养丰富,味道鲜美,具有多种食疗保健功能:含有人体必需氨基酸成分较全,其中赖氨酸和精氨酸含量尤其丰富,含锌量比较高,对增强智力尤其是对儿童的身高和智力发育有良好的作用;还含有一种叫朴菇素的物质,有增强机体对癌细胞的抗御能力,能降胆固醇,预防肝脏疾病和肠胃道溃疡,增强机体正气,防病健身;能有效地增强机体的生物活性,促进体内新陈代谢,有利于食物中各种营养素的吸收和利用,对生长发育也大有益处;食用金针菇具有抵抗疲劳,抗菌消炎、清除重金属盐类物质、抗肿瘤的作用

但是新鲜金针菇的生产具有季节性,采收期短,难以存放,储藏和运输,保鲜时间短,目前多为简单的干制或高浓度盐浸渍工艺加工而成,口味及营养单一,为了丰富金针菇的食用范围,开阔金针菇市场,提供一种金针菇营养粉,即可冲服食用,亦可添加到其他食品中,食用方便卫生兼具保健功效,充分利用充分利用金针菇的营养价值,满足人们对食品的营养保健需求。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种抗疲劳金针菇保健粉及其制备方法,迎合更多消费者的需要。

[0004] 为实现上述目的,本发明采用的技术方案如下:

一种抗疲劳金针菇保健粉,是由下述重量份的原料组成:

金针菇 90-120、小麦胚芽 30-60、马黛茶 5-8、罗汉果花 10-12、黑枣浆 15-25、乳清蛋白粉 6-8、阿胶粉 2-3、膨化黑米粉 10-20、松花粉 1-2、燕麦片 8-10、猪骨汤 30-50、玉美人 1-2、杜仲雄花 1-2、菱角壳 1-2、南瓜花 2-3、营养保健粉 6-8、草莓酒适量;

所述的营养保健粉由以下重量份的原料组成:薏仁油适量、米酒 20-30、雄蜂蛹 4-6、燕窝粉 3-5、纳豆粉 10-20、荔枝 15-20、黑南瓜籽粉 8-10、浮小麦粉 1-2、玉米须粉 5-8、大麦苗粉 25-40、藕粉 20-30;

所述的营养保健粉的的制备方法为:a、将雄蜂蛹除杂洗净冻干,放入油锅内煎炸至酥脆,捞出烘干研磨成粉,得蜂蛹粉;b、将新鲜荔枝除杂洗净得到果肉放入米酒密封泡制 1-2 天,打制成浆,过滤去渣,大火煮至微沸,加入燕窝粉、黑南瓜籽粉、浮小麦粉、玉米须粉搅拌均匀,文火熬制 1-2 小时至稠滑状,冷冻干燥研磨成粉,得营养粉;c、将营养粉、蜂蛹粉及其他剩余原料混合均匀,即可。

[0005] 所述的抗疲劳金针菇保健粉的制备方法,包括以下步骤:

(1)、将马黛茶、罗汉果花加入 20-30 倍水,在 85-95℃下浸提 10-15 分钟,过滤去渣,得花茶汁;

(2)、将玉美人、杜仲雄花、菱角壳、南瓜花粉碎至 10-20 目,与阿胶粉、松花粉一起加入

到猪骨汤中,大火煮沸 5-8 分钟,改文火熬煮 1-2 小时,过滤去渣,喷雾干燥成粉,得保健猪骨汤粉;

(3)、将金针菇洗净冻干切段,放入其重量的 1-2 倍草莓酒中,浸润 1-2 小时,捞出金针菇段入笼蒸制熟香,碾磨成浆,与花茶汁及其剩余原料搅拌均匀,文火熬制糊状,冻干粉碎,研磨至 120-200 目,得到粉体与保健猪骨汤粉混合均匀,即得。

[0006] 本发明的有益效果:

本发明制得的抗疲劳金针菇保健粉,清香怡人,口感香浓润滑,采用猪骨汤熬制中药有益成分,提高营养保健价值,具有滋阴补肾、安神助眠、补脾健胃等功效,工艺简单易行,营养丰富均衡,常食能够提高机体耐力,改善体质,显著增强抗疲劳效果。

### 具体实施方式

[0007] 一种抗疲劳金针菇保健粉,是由下述重量(斤)的原料组成:

金针菇 120、小麦胚芽 60、马黛茶 8、罗汉果花 12、黑枣浆 25、乳清蛋白粉 8、阿胶粉 3、膨化黑米粉 20、松花粉 2、燕麦片 10、猪骨汤 50、玉美人 2、杜仲雄花 2、菱角壳 2、南瓜花 3、营养保健粉 8、草莓酒适量;

所述的营养保健粉由以下重量(斤)的原料组成:薏仁油适量、米酒 30、雄蜂蛹 6、燕窝粉 5、纳豆粉 18、荔枝 18、黑南瓜籽粉 8、浮小麦粉 2、玉米须粉 8、大麦苗粉 40、藕粉 30;

所述的营养保健粉的的制备方法为:a、将雄蜂蛹除杂洗净冻干,放入油锅内煎炸至酥脆,捞出烘干研磨成粉,得蜂蛹粉;b、将新鲜荔枝除杂洗净得到果肉放入米酒密封泡制 2 天,打制成浆,过滤去渣,大火煮至微沸,加入燕窝粉、黑南瓜籽粉、浮小麦粉、玉米须粉搅拌均匀,文火熬制 2 小时至稠滑状,冷冻干燥研磨成粉,得营养粉;c、将营养粉、蜂蛹粉及其他剩余原料混合均匀,即可。

[0008] 所述的抗疲劳金针菇保健粉的制备方法,包括以下步骤:

(1)、将马黛茶、罗汉果花加入 30 倍水,在 95℃下浸提 15 分钟,过滤去渣,得花茶汁;

(2)、将玉美人、杜仲雄花、菱角壳、南瓜花粉碎至 20 目,与阿胶粉、松花粉一起加入到猪骨汤中,大火煮沸 8 分钟,改文火熬煮 2 小时,过滤去渣,喷雾干燥成粉,得保健猪骨汤粉;

(3)、将金针菇洗净冻干切段,放入其重量的 2 倍草莓酒中,浸润 2 小时,捞出金针菇段入笼蒸制熟香,碾磨成浆,与花茶汁及其剩余原料搅拌均匀,文火熬制糊状,冻干粉碎,研磨至 200 目,得到粉体与保健猪骨汤粉混合均匀,即得。