



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106562187 A

(43)申请公布日 2017. 04. 19

(21)申请号 201610907793.4

(22)申请日 2016.10.18

(71)申请人 上海森峰园蜂业有限公司

地址 201417 上海市奉贤区柘林镇发工路  
999号

(72)发明人 李海滨 严世峰 于富民

(74)专利代理机构 上海三和万国知识产权代理  
事务所(普通合伙) 31230

代理人 陈伟勇

(51) Int. Cl.

A23L 7/10(2016.01)

A23L 25/00(2016.01)

A23L 33/10(2016.01)

权利要求书2页 说明书7页 附图1页

(54)发明名称

一种青少年补脑用谷物代餐及其生产方法

(57)摘要

本发明涉及谷物代餐。一种青少年补脑用谷物代餐,包括以下质量比的组分:杏仁3%~10%、糯米20%~40%、茯苓7%~15%、燕麦20%~35%、黑芝麻10%~20%和核桃6%~15%。本发明通过黑芝麻和核桃能够提高青少年的记忆力,提高大脑所需的能量,适合青少年使用。



1. 一种青少年补脑用谷物代餐,其特征在於,包括以下质量比的组分:杏仁3%~10%、糯米20%~40%、茯苓7%~15%、燕麦20%~35%、黑芝麻10%~20%和核桃6%~15%。

2. 根据权利要求1所述的一种青少年补脑用谷物代餐,其特征在於,还包括苦荞麦7%~10%。

3. 根据权利要求1所述的一种青少年补脑用谷物代餐,其特征在於,包括以下质量比的组分:杏仁3%~10%、糯米20%~40%、茯苓7%~15%、燕麦20%~35%、黑芝麻10%~20%、核桃6%~15%、苦荞麦7%~10%、淮山15%~20%和葛根3%~10%。

4. 根据权利要求3所述的一种青少年补脑用谷物代餐,其特征在於,包括以下质量比的组分:杏仁3.89%、糯米20.7%、茯苓7.79%、燕麦20.7%、黑芝麻12.9%、核桃6.49%、苦荞麦7.79%、淮山15.5%和葛根4.24%。

5. 根据权利要求1所述的一种青少年补脑用谷物代餐,其特征在於,还包括茶花花粉0.1%~10%。

6. 根据权利要求5所述的一种青少年补脑用谷物代餐,其特征在於,所述茶花花粉为破壁花粉,所述破壁花粉的制备过程如下:

步骤一,溶解:将未经破壁的花粉颗粒磨成粉末状,加水冲调成花粉溶液;

步骤二,均质:将花粉溶液通过高压均质机,所述高压均质机的压力为30MPa~50MPa,进行至少一次均浆;

步骤三,双酶解:在花粉溶液中加入占花粉含量0.5%~3%的果胶酶,调节PH值为5,放在40℃~50℃的水浴中搅拌浸提5h~7h;在加入占花粉含量0.5%~3%的纤维素酶,调节PH值为5,放在40℃~50℃的水浴中搅拌浸提5h~7h;

步骤四,灭菌:采用高温瞬时灭菌机灭菌,灭菌条件,温度为120℃~130℃,时间为3秒,出料温度≤60℃~70℃;

步骤五,冷冻干燥:将花粉溶液放入-85℃~-75℃冰箱5h~7h后放入冷冻干燥机干燥20h~28h,获得破壁花粉。

7. 根据权利要求5所述的一种青少年补脑用谷物代餐,其特征在於,包括以下质量比的组分:杏仁3%~10%、糯米20%~40%、茯苓7%~15%、燕麦20%~35%、黑芝麻10%~20%、核桃6%~15%、苦荞麦7%~10%、淮山15%~20%、葛根3%~10%和茶花花粉0.1%~10%。

8. 根据权利要求7所述的一种青少年补脑用谷物代餐,其特征在於,包括以下质量比的组分:杏仁3.89%、糯米20.7%、茯苓7.79%、燕麦20.7%、黑芝麻12.9%、核桃6.49%、苦荞麦7.79%、淮山15.5%、葛根3.89%、茶花花粉0.35%。

9. 一种青少年补脑用谷物代餐生产方法,其特征在於,包括以下步骤:

步骤一,将所需配料按照配比分别称取;

步骤二,将称取后的配料放置在一密封容器中;

步骤三,对密封容器中的配料进行研磨得到成品;

步骤四,将成品倒入容器,加入液体进行冲泡;

所述步骤一中配料,包括以下质量比的组分:杏仁3%~10%、糯米20%~40%、茯苓7%~15%、燕麦20%~35%、黑芝麻10%~20%和核桃6%~15%。

10. 根据权利要求9所述的一种青少年补脑用谷物代餐及其生产方法,其特征在於,所

述步骤三中,采用研磨机对配料进行研磨,所述研磨机包括一研磨腔,所述研磨腔下端部设有一研磨盘,所述研磨盘的下方设有一出料口,所述出料口与所述容器导通;  
所述研磨盘通过一传动装置连接一电机,所述电机是一变频电机。

## 一种青少年补脑用谷物代餐及其生产方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域,尤其涉及谷物代餐。

### 背景技术

[0002] 如今生活节奏变快,饮食变得很不规律,经常性饮食不规律会影响人的身体健康,容易产生胃部不适、头昏眼花、精神不济等症状。

[0003] 特别是处于生长期的青少年,学校功课繁重往往会忽略饮食,对于处在成长期的青少年带来许多不利因素。

### 发明内容

[0004] 本发明的目的在于提供一种青少年补脑用谷物代餐,以解决上述至少一个技术问题。

[0005] 本发明的目的在于提供一种青少年补脑用谷物代餐生产方法,以解决上述至少一个技术问题。

[0006] 本发明所解决的技术问题可以采用以下技术方案来实现:

[0007] 一种青少年补脑用谷物代餐,其特征在于,包括以下质量比的组分:杏仁3%~10%、糯米20%~40%、茯苓7%~15%、燕麦20%~35%、黑芝麻10%~20%和核桃6%~15%。

[0008] 本发明中杏仁适量食用不仅可以有效控制人体内胆固醇的含量,还能显著降低心脏病和多种慢性病的发病危险,补充蛋白质、微量元素和维生素;糯米含有蛋白质、脂肪、糖类、钙、磷、铁、维生素B1、维生素B2、烟酸及淀粉等,营养丰富,为温补强壮食品,具有补中益气,健脾养胃,止虚汗之功效,对食欲不佳,腹胀腹泻有一定缓解作用;茯苓宁心安神、增强免疫力、抗肿瘤以及镇静、降血糖、可松弛消化道平滑肌,抑制胃酸分泌,防止肝细胞坏死,抗菌;燕麦富含膳食纤维,能促进肠胃蠕动,利于排便,热量低,升糖指数低,降脂降糖;黑芝麻含有大量的脂肪和蛋白质,还含有糖类、维生素A、维生素E、卵磷脂、钙、铁、铬等营养成分,有健胃、保肝、促进红细胞生长的作用,同时可以增加体内黑色素,有利于头发生长、核桃含有丰富的营养素,每百克含蛋白质15~20克,脂肪较多,碳水化合物10克、并含有人体必需的钙、磷、铁等多种微量元素和矿物质,以及胡萝卜素、核黄素等多种维生素。本发明通过黑芝麻和核桃能够提高青少年的记忆力,提高大脑所需的能量,适合青少年使用。

[0009] 还包括苦荞麦7%~10%。苦荞麦能促进眼部血液微循环,增进视力,对于用眼过度的青少年,苦荞麦能够减少青少年近视的风险。

[0010] 还包括淮山15%~20%。淮山能够补心气不足,开通心窍,增强记忆,还可强筋骨,治泄清健忘,适用于青少年繁重的学习任务,增强青少年的记忆力。

[0011] 还包括葛根3%~10%。葛根对学习记忆障碍有明程的治疗作用,葛根内的葛根醇提取物能显著对抗东度警碱所致的记显碍。

[0012] 作为一种方案,一种青少年补脑用谷物代餐包括以下质量比的组分:杏仁3%~

10%、糯米20%~40%、茯苓7%~15%、燕麦20%~35%、黑芝麻10%~20%、核桃6%~15%、苦荞麦7%~10%、淮山15%~20%和葛根3%~10%。经试验本方案既能满足青少年日常所需的饮食,还能为青少年成长提供一定的必须物质。

[0013] 作为一种优选方案,一种青少年补脑用谷物代餐包括以下质量比的组分:杏仁3.89%、糯米20.7%、茯苓7.79%、燕麦20.7%、黑芝麻12.9%、核桃6.49%、苦荞麦7.79%、淮山15.5%和葛根4.24%。经试验本方案效果最佳。

[0014] 还包括茶花花粉0.1%~10%。茶花花粉中的多种不饱和脂肪酸、磷、活性物质等对神经系统有滋养和改善功能,可促进青少年神经系统的发育、增强记忆力,有效预防脑细胞功能的衰退,有效地改善失眠、健忘、头痛、神经质等症状;花粉中富含制造新细胞所需的蛋白质、氨基酸、碳水化合物和植物性脂肪,能及时补充因脑力劳动、体力劳动和运动所消耗的大量能量。本发明通过增加茶花花粉能够更加贴合青少年的生活习惯,增加青少年所需的成分。

[0015] 所述茶花花粉为破壁花粉,所述破壁花粉的制备过程如下:

[0016] 步骤一,溶解:将未经破壁的花粉颗粒磨成粉末状,加水冲调成花粉溶液;

[0017] 步骤二,均质:将花粉溶液通过高压均质机,所述高压均质机的压力为30MPa~50MPa,进行至少一次均浆;

[0018] 步骤三,双酶解:在花粉溶液中加入占花粉含量0.5%~3%的果胶酶,调节PH值为5,放在40℃~50℃的水浴中搅拌浸提5h~7h;在加入占花粉含量0.5%~3%的纤维素酶,调节PH值为5,放在40℃~50℃的水浴中搅拌浸提5h~7h;

[0019] 步骤四,灭菌:采用高温瞬时灭菌机灭菌,灭菌条件,温度为120℃~130℃,时间为3秒,出料温度≤60℃~70℃;

[0020] 步骤五,冷冻干燥:将花粉溶液放入-85℃~-75℃冰箱5h~7h后放入冷冻干燥机干燥20h~28h,获得破壁花粉。

[0021] 本发明通过采用均质、双酶解来实现花粉的破壁。本发明在均质过程中通过机械力高速剪切,将溶液打散成小液滴,有助于保证产品的稳定性,通过双酶解,除去花粉内壁的果胶和纤维层,并使营养物质溶出,更有利于人体的健康吸收。采用均质、双酶解来实现花粉的破壁,制成的破壁后花粉遇水后1小时以后才会分层。故不会影响人们的正常使用。将破壁后的花粉溶液进行灭菌和冷冻干燥后,便于冲服。

[0022] 本发明通过在双酶解步骤中,先加果胶酶,后加纤维素酶的效果明显优于先加纤维素酶,后加果胶酶。

[0023] 所述破壁花粉的破壁率不低于60%。

[0024] 作为一种方案,一种青少年补脑用谷物代餐包括以下质量比的组分:杏仁3%~10%、糯米20%~40%、茯苓7%~15%、燕麦20%~35%、黑芝麻10%~20%、核桃6%~15%、苦荞麦7%~10%、淮山15%~20%、葛根3%~10%和茶花花粉0.1%~10%。经试验本方案既能满足青少年日常所需的饮食,还能为青少年成长提供一定的必须物质。

[0025] 作为一种优选方案,一种青少年补脑用谷物代餐包括以下质量比的组分:杏仁3.89%、糯米20.7%、茯苓7.79%、燕麦20.7%、黑芝麻12.9%、核桃6.49%、苦荞麦7.79%、淮山15.5%、葛根3.89%、茶花花粉0.35%。经试验本方案效果最佳。

[0026] 一种青少年补脑用谷物代餐生产方法,其特征在于,包括以下步骤:

- [0027] 步骤一,将所需配料按照配比分别称取;
- [0028] 步骤二,将称取后的配料放置在一密封容器中;
- [0029] 步骤三,对密封容器中的配料进行研磨得到成品;
- [0030] 步骤四,将成品倒入容器,加入液体进行冲泡;
- [0031] 所述步骤一中配料,包括以下质量比的组分:杏仁3%~10%、糯米20%~40%、茯苓7%~15%、燕麦20%~35%、黑芝麻10%~20%和核桃6%~15%。
- [0032] 本发明中杏仁适量食用不仅可以有效控制人体内胆固醇的含量,还能显著降低心脏病和多种慢性病的发病危险,补充蛋白质、微量元素和维生素;糯米含有蛋白质、脂肪、糖类、钙、磷、铁、维生素B1、维生素B2、烟酸及淀粉等,营养丰富,为温补强壮食品,具有补中益气,健脾养胃,止虚汗之功效,对食欲不佳,腹胀腹泻有一定缓解作用;茯苓宁心安神、增强免疫力、抗肿瘤以及镇静、降血糖、可松弛消化道平滑肌,抑制胃酸分泌,防止肝细胞坏死,抗菌;燕麦富含膳食纤维,能促进肠胃蠕动,利于排便,热量低,升糖指数低,降脂降糖;黑芝麻含有大量的脂肪和蛋白质,还含有糖类、维生素A、维生素E、卵磷脂、钙、铁、铬等营养成分,有健胃、保肝、促进红细胞生长的作用,同时可以增加体内黑色素,有利于头发生长、核桃含有丰富的营养素,每百克含蛋白质15~20克,脂肪较多,碳水化合物10克、并含有人体必需的钙、磷、铁等多种微量元素和矿物质,以及胡萝卜素、核黄素等多种维生素。本发明通过黑芝麻和核桃能够提高青少年的记忆力,提高大脑所需的能量,适合青少年使用。本发明通过将配料进行研磨能够便于冲泡,而且便于运输。
- [0033] 所述步骤四中,所述液体可以是开水或者牛奶。采用牛奶能够使配料更加美味。
- [0034] 所述糯米可以是白糯米、黑糯米或者血糯米中的任意一种。优选为血糯米。血糯米的营养价值更高。
- [0035] 所述步骤三中,采用研磨机对配料进行研磨,所述研磨机包括一研磨腔,所述研磨腔下端部设有一研磨盘,所述研磨盘的下方设有一出料口,所述出料口与所述容器导通。
- [0036] 本发明通过研磨盘对配料进行研磨,相比传统的刀头研磨,研磨盘研磨的颗粒更加细腻,更容易冲泡。
- [0037] 所述研磨盘通过一传动装置连接一电机,所述电机是一变频电机。
- [0038] 本发明通过变频的电机驱动研磨盘能够节约能源,在配料颗粒较大时研磨力度大,当配料颗粒较小后研磨力度小,实现变频。
- [0039] 所述研磨腔的内壁设有一超声波传感器,所述超声波传感器连接一微型处理器系统,所述微型处理器系统连接所述电机。
- [0040] 本发明通过超声波传感器能够优化研磨效果,超声波传感器能够感应颗粒的大小,进而调整电机的转速,使研磨更加充分。
- [0041] 所述研磨腔的外壁设有一震动装置,所述震动装置的震动方向朝向所述研磨腔内。
- [0042] 本发明通过震动装置能够优化研磨效果,使研磨更加充分。
- [0043] 所述容器是一开口向上的容器,所述容器设有一盖体,所述盖体上设有一通孔,所述出料口与所述通孔导通。
- [0044] 本发明通过盖体能够防止杂质进入容器影响食用。
- [0045] 所述盖体下方设有一支架,所述支架的下端部设有一搅拌装置,所述搅拌装置设

置在所述容器内。

[0046] 本发明通过搅拌装置能够使配料更加均匀。

[0047] 所述盖体上设有一卡扣,所述容器的开口处设有卡槽。

[0048] 本发明通过卡扣和卡槽实现盖体和容器的可拆卸连接。

[0049] 所述盖体上设有一注水口,所述注水口上设有一塞子。

[0050] 本发明通过注水口能够直接在容器内冲泡,搅拌装置能够使配料溶解更加充分。

[0051] 所述容器是由透明材质制成的容器,所述容器的外壁设有刻度线。

[0052] 本发明通过透明的容器能够便于查看容器内的情况,刻度线能够精确灌水量。

## 附图说明

[0053] 图1为本发明的谷物代餐生产方法流程图;

[0054] 图2为本发明的部分结构示意图。

## 具体实施方式

[0055] 为了使本发明实现的技术手段、创作特征、达成目的与功效易于明白了解,下面进一步阐述本发明。

[0056] 一种青少年补脑用谷物代餐,包括以下质量比的组分:杏仁3%~10%、糯米20%~40%、茯苓7%~15%、燕麦20%~35%、黑芝麻10%~20%和核桃6%~15%。本发明中杏仁适量食用不仅可以有效控制人体内胆固醇的含量,还能显著降低心脏病和多种慢性病的发病危险,补充蛋白质、微量元素和维生素;糯米含有蛋白质、脂肪、糖类、钙、磷、铁、维生素B1、维生素B2、烟酸及淀粉等,营养丰富,为温补强壮食品,具有补中益气,健脾养胃,止虚汗之功效,对食欲不佳,腹胀腹泻有一定缓解作用;茯苓宁心安神、增强免疫力、抗肿瘤以及镇静、降血糖、可松弛消化道平滑肌,抑制胃酸分泌,防止肝细胞坏死,抗菌;燕麦富含膳食纤维,能促进肠胃蠕动,利于排便,热量低,升糖指数低,降脂降糖;黑芝麻含有大量的脂肪和蛋白质,还含有糖类、维生素A、维生素E、卵磷脂、钙、铁、铬等营养成分,有健胃、保肝、促进红细胞生长的作用,同时可以增加体内黑色素,有利于头发生长、核桃含有丰富的营养素,每百克含蛋白质15~20克,脂肪较多,碳水化合物10克、并含有人体必需的钙、磷、铁等多种微量元素和矿物质,以及胡萝卜素、核黄素等多种维生素。本发明通过黑芝麻和核桃能够提高青少年的记忆力,提高大脑所需的能量,适合青少年使用。

[0057] 还包括苦荞麦7%~10%。苦荞麦能促进眼部血液微循环,增进视力,对于用眼过度的青少年,苦荞麦能够减少青少年近视的风险。还包括淮山15%~20%。淮山能够补心气不足,开通心窍,增强记忆,还可强筋骨,治泄清健忘,适用于青少年繁重的学习任务,增强青少年的记忆力。还包括葛根3%~10%。葛根对学习记忆障碍有明程的治疗作用,葛根内的葛根醇提取物能显著对抗东度警碱所致的记显碍。作为一种方案,一种青少年补脑用谷物代餐包括以下质量比的组分:杏仁3%~10%、糯米20%~40%、茯苓7%~15%、燕麦20%~35%、黑芝麻10%~20%、核桃6%~15%、苦荞麦7%~10%、淮山15%~20%和葛根3%~10%。经试验本方案既能满足青少年日常所需的饮食,还能为青少年成长提供一定的必须物质。作为一种优选方案,一种青少年补脑用谷物代餐包括以下质量比的组分:杏仁3.89%、糯米20.7%、茯苓7.79%、燕麦20.7%、黑芝麻12.9%、核桃6.49%、苦荞麦7.79%、

淮山15.5%和葛根4.24%。经试验本方案效果最佳。还包括银杏黄酮0.05%~0.5%。银杏黄酮即银杏叶提取物,它能够增加脑血管血液流量,改善脑血管血液循环功能,保护脑细胞,适用于青少年。杏仁,助消化利用银杏叶黄酮吸收,银杏叶黄酮改善脑血管血液循环功能,使茯苓成分更加易于运送到大脑,提高宁心安神作用,促使平时心神宁静和提高睡眠质量,使淮山成分更加易于运送到全身,延缓人体衰老、抵抗疾病。

[0058] 还包括茶花花粉0.1%~10%。茶花花粉中的多种不饱和脂肪酸、磷、活性物质等对神经系统有滋养和改善功能,可促进青少年神经系统的发育、增强记忆力,有效预防脑细胞功能的衰退,有效地改善失眠、健忘、头痛、神经质等症状;花粉中富含制造新细胞所需的蛋白质、氨基酸、碳水化合物和植物性脂肪,能及时补充因脑力劳动、体力劳动和运动所消耗的大量能量。本发明通过增加茶花花粉能够更加贴合青少年的生活习惯,增加青少年所需的成分。茶花花粉为破壁花粉,破壁花粉的制备过程如下:步骤一,溶解:将未经破壁的花粉颗粒磨成粉末状,加水冲调成花粉溶液;步骤二,均质:将花粉溶液通过高压均质机,高压均质机的压力为30MPa~50MPa,进行至少一次均浆;步骤三,双酶解:在花粉溶液中加入占花粉含量0.5%~3%的果胶酶,调节PH值为5,放在40℃~50℃的水浴中搅拌浸提5h~7h;在加入占花粉含量0.5%~3%的纤维素酶,调节PH值为5,放在40℃~50℃的水浴中搅拌浸提5h~7h;步骤四,灭菌:采用高温瞬时灭菌机灭菌,灭菌条件,温度为120℃~130℃,时间为3秒,出料温度≤60℃~70℃;步骤五,冷冻干燥:将花粉溶液放入-85℃~-75℃冰箱5h~7h后放入冷冻干燥机干燥20h~28h,获得破壁花粉。

[0059] 本发明通过采用均质、双酶解来实现花粉的破壁。本发明在均质过程中通过机械力高速剪切,将溶液打散成小液滴,有助于保证产品的稳定性,通过双酶解,除去花粉内壁的果胶和纤维层,并使营养物质溶出,更有利于人体的健康吸收。采用均质、双酶解来实现花粉的破壁,制成的破壁后花粉遇水后1小时以后才会分层。故不会影响人们的正常使用。将破壁后的花粉溶液进行灭菌和冷冻干燥后,便于冲服。本发明通过在双酶解步骤中,先加果胶酶,后加纤维素酶的效果明显优于先加纤维素酶,后加果胶酶。破壁花粉的破壁率不低于60%。作为一种方案,一种青少年补脑用谷物代餐包括以下质量比的组分:杏仁3%~10%、糯米20%~40%、茯苓7%~15%、燕麦20%~35%、黑芝麻10%~20%、核桃6%~15%、苦荞麦7%~10%、淮山15%~20%、葛根3%~10%和茶花花粉0.1%~10%。经试验本方案既能满足青少年日常所需的饮食,还能为青少年成长提供一定的必须物质。作为一种优选方案,一种青少年补脑用谷物代餐包括以下质量比的组分:杏仁3.89%、糯米20.7%、茯苓7.79%、燕麦20.7%、黑芝麻12.9%、核桃6.49%、苦荞麦7.79%、淮山15.5%、葛根3.89%、茶花花粉0.35%。经试验本方案效果最佳。通过茶花花粉能够更有利于茯苓和淮山的吸收,而且能够提高代餐的口感。

[0060] 参照图1、图2,一种青少年补脑用谷物代餐生产方法,包括以下步骤:步骤一,将所需配料按照配比分别称取;步骤二,将称取后的配料放置在一密封容器中;步骤三,对密封容器中的配料进行研磨得到成品;步骤四,将成品倒入容器,加入液体进行冲泡;步骤一中配料,包括以下质量比的组分:杏仁3%~10%、糯米20%~40%、茯苓7%~15%、燕麦20%~35%、黑芝麻10%~20%和核桃6%~15%。本发明中杏仁适量食用不仅可以有效控制人体内胆固醇的含量,还能显著降低心脏病和多种慢性病的发病危险,补充蛋白质、微量元素和维生素;糯米含有蛋白质、脂肪、糖类、钙、磷、铁、维生素B1、维生素B2、烟酸及淀粉等,营



养丰富,为温补强壮食品,具有补中益气,健脾养胃,止虚汗之功效,对食欲不佳,腹胀腹泻有一定缓解作用;茯苓宁心安神、增强免疫力、抗肿瘤以及镇静、降血糖、可松弛消化道平滑肌,抑制胃酸分泌,防止肝细胞坏死,抗菌;燕麦富含膳食纤维,能促进肠胃蠕动,利于排便,热量低,升糖指数低,降脂降糖;黑芝麻含有大量的脂肪和蛋白质,还含有糖类、维生素A、维生素E、卵磷脂、钙、铁、铬等营养成分,有健胃、保肝、促进红细胞生长的作用,同时可以增加体内黑色素,有利于头发生长、核桃含有丰富的营养素,每百克含蛋白质15~20克,脂肪较多,碳水化合物10克、并含有人体必需的钙、磷、铁等多种微量元素和矿物质,以及胡萝卜素、核黄素等多种维生素。本发明通过黑芝麻和核桃能够提高青少年的记忆力,提高大脑所需的能量,适合青少年使用。本发明通过将配料进行研磨能够便于冲泡,而且便于运输。

[0061] 步骤四中,液体可以是开水或者牛奶。采用牛奶能够使配料更加美味。糯米可以是白糯米、黑糯米或者血糯米中的任意一种。优选为血糯米。血糯米的营养价值更高。步骤三中,采用研磨机对配料进行研磨,研磨机包括一研磨腔1,研磨腔下端部设有一研磨盘2,研磨盘的下方设有一出料口,出料口与容器导通。本发明通过研磨盘对配料进行研磨,相比传统的刀头研磨,研磨盘研磨的颗粒更加细腻,更容易冲泡。研磨盘通过一传动装置连接一电机,电机是一变频电机。本发明通过变频的电机驱动研磨盘能够节约能源,在配料颗粒较大时研磨力度大,当配料颗粒较小后研磨力度小,实现变频。研磨腔的内壁设有一超声波传感器,超声波传感器连接一微型处理器系统,微型处理器系统连接电机。本发明通过超声波传感器能够优化研磨效果,超声波传感器能够感应颗粒的大小,进而调整电机的转速,使研磨更加充分。研磨腔的外壁设有一震动装置3,震动装置的震动方向朝向研磨腔内。本发明通过震动装置能够优化研磨效果,使研磨更加充分。震动装置呈环状固定在所述研磨腔的外壁。

[0062] 容器是一开口向上的容器,容器设有一盖体,盖体上设有一通孔,出料口与通孔导通。本发明通过盖体能够防止杂质进入容器影响食用。盖体下方设有一支架,支架的下端部设有一搅拌装置,搅拌装置设置在容器内。本发明通过搅拌装置能够使配料更加均匀。盖体上设有一卡扣,容器的开口处设有卡槽。本发明通过卡扣和卡槽实现盖体和容器的可拆卸连接。盖体上设有一注水口,注水口上设有一塞子。本发明通过注水口能够在容器内冲泡,搅拌装置能够使配料溶解更加充分。容器是由透明材质制成的容器,容器的外壁设有刻度线。本发明通过透明的容器能够便于查看容器内的情况,刻度线能够精确灌水量。本发明的配料是经过蒸煮烘干处理后的配料。便于保证即食性。蒸煮过程中将配料放置在一蒸煮腔内,蒸煮腔的外壁上固定有超声波发生器,超声波发生器的超声波方向朝向所述蒸煮腔的内部。本发明通过蒸煮同时发射超声波到配料,使配料内的水分子在超声波空化作用下,产生气泡爆破,超声波持续时长10~30分钟,利用配料中的水分,通过配料中的食物纤维内的气泡爆破,切断食物纤维链,使食物纤维链有效变短。因为食物纤维链是被物理作用切断,而不是因长时间加热或者化学作用变性,所以有效保留原始的营养成分,又因为纤维链大大变短,其所包裹或者吸附的营养成分得到有效释放,更加易于人体吸收。特别是对肠胃消化能力较弱的人群,如老年人、婴幼儿,具有显著的营养改善作用。另外,因为切断食物纤维链,使食物纤维链有效变短。烘干后,口感更佳酥脆。也更加易于设备粉碎。香味也更易释放,味道更加浓厚纯粹。本发明通过空化作用,就是利用超声波以每秒两万多次以上的压缩力和减压力交互性的高频变换方式向液体进行透射,在减压力作用时,液体中产生真空核群

泡的现象,在压缩力作用时,真空核群泡受压力压碎时产生强大的冲击力。

[0063] 以上显示和描述了本发明的基本原理和主要特征和本发明的优点。本行业的技术人员应该了解,本发明不受上述实施例的限制,上述实施例和说明书中描述的只是说明本发明的原理,在不脱离本发明精神和范围的前提下,本发明还会有各种变化和改进,这些变化和改进都落入要求保护的本发明范围内。本发明要求保护范围由所附的权利要求书及其等效物界定。

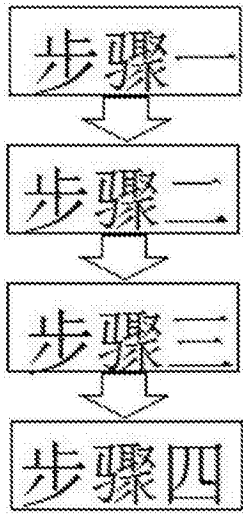


图1

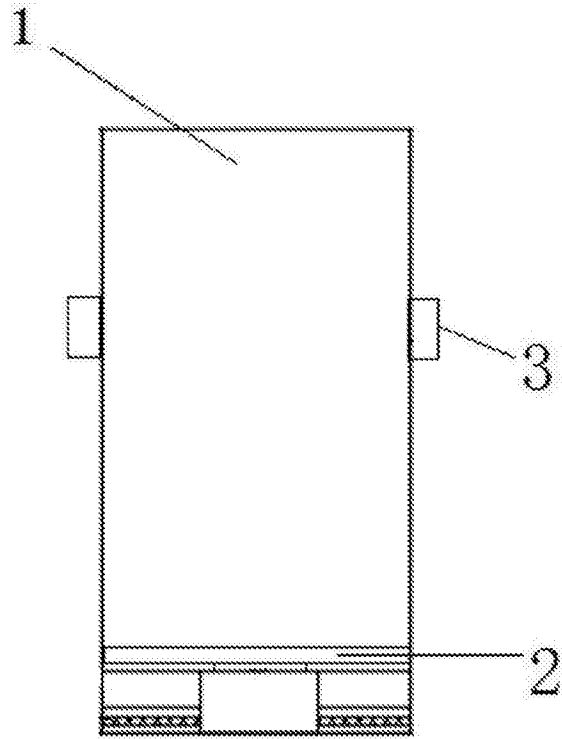


图2