



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102860469 A

(43) 申请公布日 2013. 01. 09

(21) 申请号 201210399841. 5

(22) 申请日 2012. 10. 19

(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 刘梅芳

(51) Int. Cl.

A23L 1/168(2006. 01)

A23L 1/216(2006. 01)

A23L 1/29(2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 3 页

(54) 发明名称

一种红薯复合营养米

(57) 摘要

本发明公开了一种红薯复合营养米,它是由按重量份配比计的红薯全粉 40-55、糙米粉 20-30、魔芋精粉 2-4 和玉米全粉 10-20 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红薯全粉、糙米粉、魔芋精粉和玉米全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;将红薯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;红薯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。

1. 一种红薯复合营养米,其特征是:它是以红薯全粉为主要原料,配以糙米粉、魔芋精粉和玉米全粉经混合均匀,加水拌成粉团,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:

红薯全粉 40-55

糙米粉 20-30

魔芋精粉 2-4

玉米全粉 10-20。

2. 权利要求 1 所述的红薯复合营养米,其特征是:制备方法包括如下步骤:

(1) 将鲜红薯洗净、切片、烘干、粉碎至 80 目,得红薯全粉;

(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) 将红薯全粉、糙米粉、魔芋精粉和玉米全粉按比例混合均匀;

(6) 将步骤(5)的混合粉与水拌和成粉团;

(7) 用制粒机制成米粒形状;

(8) 用微波烘烤 10-12 分钟,微波温度为 45-65℃;

(9) 冷却、包装即成。

一种红薯复合营养米

技术领域

[0001] 本发明涉及食品,具体是一种红薯复合营养米。

背景技术

[0002] 本申请人曾以中国专利 CN102696977A 公开了“一种含红薯的保健营养米及其制备方法”,它是用大米粉和红薯粉以 80 ~ 60% 和 20 ~ 40% 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、健脾胃、保护心脏、预防肺气肿、延缓衰老、强化体质等保健作用的红薯复合营养米。

[0004] 实现本发明目的技术方案是:

一种红薯复合营养米,它是以红薯全粉为主要原料,与糙米粉、魔芋精粉和玉米全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:

红薯全粉 40-55

糙米粉 20-30

魔芋精粉 2-4

玉米全粉 10-20 ;

其中:所述红薯全粉是将鲜红薯切片、烘干、粉碎制成;

所述玉米全粉是将玉米粒直接粉碎制成;

所述魔芋精粉是将鲜魔芋去皮、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。

[0005] 其具体制备方法步骤如下:

(1) 将鲜红薯洗净、切片、烘干、粉碎至 80 目,得红薯全粉;

(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) 将红薯全粉、糙米粉、魔芋精粉和玉米全粉按上述比例混合均匀;

(6) 将步骤(5)的混合粉与水拌和成粉团;

(7) 用制粒机制成米粒形状;

(8) 用微波烘烤 10-12 分钟,微波温度为 45-65℃;

(9) 冷却、包装即成。

[0006] 所述制粒机为现有技术。

[0007] 采用上述配方制得的红薯复合保健营养米颜色呈黄白色,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。

[0008] 本发明所述的红薯又称甘薯、番薯、山芋等。红薯中含有多种人体需要的营养物质。每 500 克红薯约可产热能 635 千卡,含蛋白质 11.5 克、糖 14.5 克、脂肪 1 克、磷 100 毫克、钙 90 毫克、铁 2 克、胡萝卜素 0.5 毫克,另含有维生素 B1、B2、C 与尼克酸、亚油酸等。其中维生素 B1、B2 的含量分别比大米高 6 倍和 3 倍,特别是红薯含有丰富的赖氨酸,而大米、面粉恰恰缺乏赖氨酸。红薯具有抗癌、保护心脏、预防肺气肿、糖尿病和减肥的功效,对保护人体皮肤、美容、延缓衰老有一定的作用;

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。

[0009] 本发明的有益效果是：

1、本发明将红薯全粉、糙米粉、魔芋精粉和玉米全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、将红薯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；

4、红薯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。

[0010] 具体实施方式。

[0011] 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。

[0012] 实施例1：

一种红薯复合营养米,采用如下制备方法制成：

(1) 制备红薯全粉：将红薯洗净、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) 将红薯全粉40、糙米粉20、魔芋精粉2和玉米全粉10按重量份配比混合均匀；

(6) 将步骤(5)的混合粉与水拌和成粉团；

(7) 用制粒机制成米粒形状；

(8) 用微波烘烤10-12分钟,微波温度为45-65℃；

(9) 冷却、包装即成。

[0013] 实施例2：

按照实施例1的方法步骤进行,不同的是：将红薯全粉50、糙米粉25、魔芋精粉3和玉米全粉15按重量份配比混合均匀。

[0014] 实施例3：

按照实施例1的方法步骤进行,不同的是：将红薯全粉55、糙米粉30、魔芋精粉4和玉米全粉20按重量份配比混合均匀。