



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103704352 A

(43) 申请公布日 2014. 04. 09

(21) 申请号 201310603830. 9

(22) 申请日 2013. 11. 26

(71) 申请人 安徽金菜地食品有限公司

地址 243161 安徽省马鞍山市当涂县隆昌南路 9 号

(72) 发明人 麻志刚

(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.

A23C 11/10(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种富含海产品的豆浆粉及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种富含海产品的豆浆粉,由下列重量份的原料制成:黑豆 80-90、薏苡仁 30-40、糯米 20-30、山药 20-25、甘草 1-2、橘梗 2-3、香茅草 1-2、百合 1-2、麦冬 1-3、金枪鱼肉 10-15、海白菜 14-18、鹿角菜 15-20、虾壳 11-14、豆浆添加剂 1-2、水适量。本发明的豆浆粉,采用黑豆、薏苡仁、糯米作为主原料,黑豆性平,味甘,具有益脾补肾、利水、解毒、降胆固醇、祛痰止喘、美容抗衰老、排毒、减肥的功效。其中特别添加的金枪鱼肉具有低脂肪、低热量、优质蛋白等,具有保护心脏、防治动脉硬化、促进新陈代谢、预防缺铁性贫血等作用。海白菜性味咸寒,具有清热解毒、软坚散结、利尿降压功效。

1. 一种富含海产品的豆浆粉,其特征在于,由下列重量份的原料制成:黑豆 80-90、薏苡仁 30-40、糯米 20-30、山药 20-25、甘草 1-2、橘梗 2-3、香茅草 1-2、百合 1-2、麦冬 1-3、金枪鱼肉 10-15、海白菜 14-18、鹿角菜 15-20、虾壳 11-14、豆浆添加剂 1-2、水适量;

所述豆浆添加剂由下列重量份的原料制成:紫薯 40-50、葡萄冻干粉 15-20、香菇冻干粉 3-4、猴头菇 20-25、南瓜子仁 10-15、西瓜翠衣 2-3、丁葵草 3-4、绞股蓝 1-2、花旗参 4-5、黄氏 5-6、黄荆叶 2-3、蜜桶花 6-7、奶酪 8-12、苹果汁 30-40、水适量;将丁葵草、绞股蓝、花旗参、黄氏、黄荆叶、蜜桶花加入适量水中文火煎煮 1-2 小时,过滤得到药液,将紫薯洗净削皮用所得药液研磨成浆;将猴头菇洗净切片与南瓜子仁一起加入烧化的奶酪中翻炒至熟加入苹果汁继续加热至水分耗干,烘干后研磨成粉与所得紫薯浆以及其它剩余成分混合,小火煮沸、搅拌 20-30 分钟,冷却、喷雾干燥,即得。

2. 根据权利要求书 1 所述富含海产品的豆浆粉,其特征在于,制备方法的具体步骤如下:

(1) 将黑豆、薏苡仁、糯米洗净后打成碎渣,放入适量水中,浸泡 10-12 小时,加热煮沸后,再放入研磨机中研磨成浆,得杂粮浆;

(2) 将山药洗净削皮后与甘草、橘梗、香茅草、百合、麦冬加入适量水中文火煎煮 1-2 小时,滤掉中草药,将剩余物质研磨成浆,得中药山药浆;

(3) 将金枪鱼肉、海白菜、鹿角菜洗净后放入沸水中漂烫 1-2 分钟,取出后与步骤 2 的中药山药浆混合,大火加热后转小火加热至水分耗干,再放入烘干机中烘干,研磨成粉,得海产品粉,备用;

(4) 将虾壳烘干后研磨成粉,与步骤 1 的杂粮浆混合均匀后,小火加热 20-30 分钟,喷雾干燥,得混合粉,备用;

(5) 将步骤 3 的海产品粉、步骤 4 的混合粉以及其它剩余成分混合均匀,灭菌,即可。

一种富含海产品的豆浆粉及其制备方法

[0001]

技术领域

[0002] 本发明涉及一种食品及其工艺技术领域,特别涉及一种富含海产品的豆浆粉及其制备方法。

背景技术

[0003] 豆浆起源于中国,相传是 1900 多年前西汉淮南王刘安所发明,《本草纲目》记载:“豆浆,利气下水,制诸风热,解诸毒”目前,随着人们生活水平的提高,人们对豆浆营养性和保健性也越来越高,只有研制出具有保健作用的豆浆才能更好的满足于消费者的需求。海产品指海洋的产品,海产品有益女性健康、强壮心脏、有助于改善记忆、预防抑郁症、预防癌症的作用;经常食用海产品不但可以补充人体所必须的各种营养和微量元素,还有增强免疫力、预防疾病、美容养颜、防癌和改善新陈代谢等保健作用,尤其对于经常处于精神紧张且缺乏运动的上班族来说,经常食用海产品是非常必要的。将海产品添加到日常饮用的豆浆中,不仅具有丰富的营养,还具有很好的保健作用。

发明内容

[0004] 本发明弥补了现有技术的不足,提供一种富含海产品的豆浆粉及其制备方法。

[0005] 本发明的技术方案如下:

豆浆由下列重量份的原料制成:黑豆 80-90、薏苡仁 30-40、糯米 20-30、山药 20-25、甘草 1-2、橘梗 2-3、香茅草 1-2、百合 1-2、麦冬 1-3、金枪鱼肉 10-15、海白菜 14-18、鹿角菜 15-20、虾壳 11-14、豆浆添加剂 1-2、水适量。

[0006] 所述豆浆添加剂由下列重量份的原料制成:紫薯 40-50、葡萄冻干粉 15-20、香菇冻干粉 3-4、猴头菇 20-25、南瓜子仁 10-15、西瓜翠衣 2-3、丁葵草 3-4、绞股蓝 1-2、花旗参 4-5、黄氏 5-6、黄荆叶 2-3、蜜桶花 6-7、奶酪 8-12、苹果汁 30-40、水适量。将丁葵草、绞股蓝、花旗参、黄氏、黄荆叶、蜜桶花加入适量水文火煎煮 1-2 小时,过滤得到药液,将紫薯洗净削皮用所得药液研磨成浆;将猴头菇洗净切片与南瓜子仁一起加入烧化的奶酪中翻炒至熟加入苹果汁继续加热至水分耗干,烘干后研磨成粉与所得紫薯浆以及其它剩余成分混合,小火煮沸、搅拌 20-30 分钟,冷却、喷雾干燥,即得。

[0007] 所述豆浆粉的制备的具体步骤如下:

(1) 将黑豆、薏苡仁、糯米洗净后打成碎渣,放入适量水中,浸泡 10-12 小时,加热煮沸后,再放入研磨机中研磨成浆,得杂粮浆;

(2) 将山药洗净削皮后与甘草、橘梗、香茅草、百合、麦冬加入适量水中文火煎煮 1-2 小时,滤掉中草药,将剩余物质研磨成浆,得中药山药浆;

(3) 将金枪鱼肉、海白菜、鹿角菜洗净后放入沸水中漂烫 1-2 分钟,取出后与步骤 2 的中药山药浆混合,大火加热后转小火加热至水分耗干,再放入烘干机中烘干,研磨成粉,得海

产品粉,备用;

(4)将虾壳烘干后研磨成粉,与步骤1的杂粮浆混合均匀后,小火加热20-30分钟,喷雾干燥,得混合粉,备用;

(5)将步骤3的海产品粉、步骤4的混合粉以及其它剩余成分混合均匀,灭菌,即可。

[0008] 本发明的有益效果:

本发明的豆浆粉,采用黑豆、薏苡仁、糯米作为主原料,黑豆营养丰富,含有蛋白质、脂肪、维生素、微量元素等多种营养成分,同时又具有多种生物活性物质,如黑豆色素、黑豆多糖和异黄酮等;性平,味甘,具有益脾补肾、利尿、解毒、降胆固醇、祛痰止咳、美容抗衰老、排毒、减肥的功效。其中特别添加的金枪鱼肉具有低脂肪、低热量、优质蛋白等,具有保护心脏、防治动脉硬化、促进新陈代谢、预防缺铁性贫血等作用。海白菜性味咸寒,具有清热解毒、软坚散结、利尿降压的功效。鹿角菜含有牛黄酸、多糖、碘、钾、钠、硅、磷、铁、钙、镁等,是提供膳食纤维的最好来源,具有吸水性、刺激胃肠道蠕动、促进消耗腺分泌、帮助消化、很强的离子交换能力和吸附作用。

具体实施方案

[0009] 下面结合以下具体实施方式对本发明作进一步的详细描述:

称取下列重量份(kg)的原料制成:黑豆85、薏苡仁35、糯米25、山药23、甘草1、橘梗2、香茅草1、百合2、麦冬2、金枪鱼肉12、海白菜16、鹿角菜17、虾壳12、豆浆添加剂1、水适量。

[0010] 所述豆浆添加剂由下列重量份(kg)的原料制成:紫薯45、葡萄冻干粉16、香菇冻干粉3、猴头菇23、南瓜子仁12、西瓜翠衣2、丁葵草4、绞股蓝2、花旗参5、黄氏5、黄荆叶2、蜜桶花6、奶酪10、苹果汁35、水适量。将丁葵草、绞股蓝、花旗参、黄氏、黄荆叶、蜜桶花加入适量水文火煎煮1小时,过滤得到药液,将紫薯洗净削皮用所得药液研磨成浆;将猴头菇洗净切片与南瓜子仁一起加入烧化的奶酪中翻炒至熟加入苹果汁继续加热至水分耗干,烘干后研磨成粉与所得紫薯浆以及其它剩余成分混合,小火煮沸、搅拌25分钟,冷却、喷雾干燥,即得。

[0011] 所述豆浆粉的制备方法的具体步骤如下:

(1)将黑豆、薏苡仁、糯米洗净后打成碎渣,放入适量水中,浸泡11小时,加热煮沸后,再放入研磨机中研磨成浆,得杂粮浆;

(2)将山药洗净削皮后与甘草、橘梗、香茅草、百合、麦冬加入适量水中文火煎煮1小时,滤掉中草药,将剩余物质研磨成浆,得中药山药浆;

(3)将金枪鱼肉、海白菜、鹿角菜洗净后放入沸水中漂烫1分钟,取出后与步骤2的中药山药浆混合,大火加热后转小火加热至水分耗干,再放入烘干机中烘干,研磨成粉,得海产品粉,备用;

(4)将虾壳烘干后研磨成粉,与步骤1的杂粮浆混合均匀后,小火加热20-30分钟,喷雾干燥,得混合粉,备用;

(5)将步骤3的海产品粉、步骤4的混合粉以及其它剩余成分混合均匀,灭菌,即可。