



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104839548 A

(43) 申请公布日 2015. 08. 19

(21) 申请号 201510213412. 8

(22) 申请日 2015. 04. 30

(71) 申请人 广西大学

地址 530004 广西壮族自治区南宁市西乡塘
区大学东路 100 号

(72) 发明人 邓新平 聂元壮 黄庭宝 梁志壮

(74) 专利代理机构 广西南宁明智专利商标代理
有限责任公司 45106

代理人 黎明天

(51) Int. Cl.

A23L 1/10(2006. 01)

A23L 1/214(2006. 01)

A23L 1/28(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种黄小米葛根猴头菇保健营养粉及其制作
方法

(57) 摘要

本发明提供了一种黄小米葛根猴头菇保健营
养粉及其制作方法, 由以下重量份的原料制成:
黄小米粉 25-30 份, 葛根粉 20-25 份, 猴头菇粉
10-15 份, 糯米粉 10-15 份, 中药粉 15-25 份, 调
味粉 5-8 份。本发明的黄小米葛根猴头菇保健营
养粉选用黄小米、葛根、猴头菇为主要原料, 辅
以多种中药成分, 其营养丰富, 能满足人体的营
养需求, 具有健胃和脾、养心安神、消除疲劳之
功效。本发明选料配比科学, 其制备方法工序合
理, 操作性强, 生产周期短, 适合工业化生产, 具
有广阔的市场前景。

1. 一种黄小米葛根猴头菇保健营养粉,其特征在于包括由以下重量份的原料制成:黄小米粉 25-30 份,葛根粉 20-25 份,猴头菇粉 10-15 份,糯米粉 10-15 份,中药粉 15-25 份,调味粉 5-8 份;

所述的中药粉由以下重量份的组分制成:杜仲 15-20 份,巴戟天 9-12 份,天麻 9-12 份,茯苓 10-15 份,白术 10-20 份,淫羊藿 2-5 份,首乌藤 10-15 份,五味子 5-10 份,川芎 8-15 份;

所述的调味粉由以下重量份的组分制成:生姜 60%,赤砂糖 40%。

2. 根据权利要求 1 所述的黄小米葛根猴头菇保健营养粉,其特征在于作为优选,所述的中药粉由以下重量比例的组分制成:杜仲 20 份,巴戟天 10 份,天麻 10 份,茯苓 10 份,白术 15 份,淫羊藿 3 份,首乌藤 10 份,五味子 5 份,川芎 10 份。

3. 根据权利要求 1 所述的黄小米葛根猴头菇保健营养粉,其制备方法包括以下步骤:

(1) 称取黄小米、糯米,洗净,分别用炒锅炒干炒熟,上制粉机,反复磨粉,过 120 目筛,得所述黄小米粉、糯米粉;

(2) 称取新鲜葛根,去皮,洗净,切块,置于在封闭容器中,通以蒸汽 100-140 分钟,控制蒸汽压力 850-100kPa 之间,温度控制在 90℃ -110℃ 范围内,再低温干燥,干燥温度 50-70℃ 范围内,时间为 60-120 分钟,上制粉机制粉,过 120 目筛,得所述葛根粉;

(3) 称取猴头菇,洗净,低温烘干,烘干温度为 60-70℃,烘干时间为 90-150 分钟,控制其含水量为 2%,上制粉机制粉,过 120 目筛,得所述猴头菇粉;

(4) 按所述中药粉重量组分称取各原料,洗净,浸泡 30 分钟,加 4-5 倍量的水,用煮中药罐煎煮两次,第一次 2 小时,第二次 1 小时,合并两次煎液,滤过,去渣,喷雾干燥得中药粗粉,上制粉机反复研磨,过 120 目筛,得所述中药粉;

调味粉制备方法为:将姜去皮打碎,加入 3 倍姜重量份的水榨汁,过滤,弃渣取汁,干燥,得姜粉;按重量百分含量分别称取姜粉和干燥的赤砂糖,混合均匀,再粉碎至 100 目,得调味粉;

(5) 按重量百分含量分别称取步骤(1)所得的黄小米粉、糯米粉,步骤(2)所得的葛根粉,步骤(3)所得的猴头菇粉,步骤(4)所得的中药粉及调味粉,混合搅拌均匀,即得黄小米葛根猴头菇保健营养粉。

一种黄小米葛根猴头菇保健营养粉及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工领域,具体是一种黄小米葛根猴头菇保健营养粉及其制作方法。

背景技术

[0002] 脾虚患者常常表现为食少腹胀、食欲不振、肢体倦怠、乏力、时有腹泻、面色萎黄,这类人群进补前不妨适度吃点健脾和胃的食物,以促进脾胃功能的恢复。老年人及儿童,由于消化能力较弱,胃中常有积滞宿食,表现为食欲不振或食后腹胀。因此,在进补前应吃些消食和胃的保健食品,对脾虚患者能得到事半功倍的效果。食疗又称食治,即利用食物来影响机体各方面的功能,使其获得健康或愈疾防病的一种方法,通常认为,食物是为人体提供生长发育和健康生存所需的各种营养素的可供食性物质,也就是说,食物最主要的是营养作用。其实不然,中医很早就认识到食物不仅能营养,而且还能疗疾祛病,食物本身就具有“养”和“疗”两方面的作用。而中医则更重视食物在“养”和“治”方面的特性。因此,开发一种能健脾胃、养心安神、消除疲劳的保健营养品能迎合市场的需求。

发明内容

[0003] 本发明目的是提供一种黄小米葛根猴头菇保健营养粉,其以黄小米、葛根、猴头菇为主要原料,还添加含有多种精选成分的中药粉及调味粉,具有很好的健胃和脾、养心安神、消除疲劳之功效。营养丰富,纯天然原生态,对人体无毒副作用,食用方便,能长期食用,具有广阔的市场前景。

[0004] 为解决上述问题,本发明采用如下技术方案:

一种黄小米葛根猴头菇保健营养粉,其特征在于包括由以下重量份的原料制成:黄小米粉 25-30 份,葛根粉 20-25 份,猴头菇粉 10-15 份,糯米粉 10-15 份,中药粉 15-25 份,调味粉 5-8 份。

[0005] 所述的中药粉由以下重量份的组分制成:杜仲 15-20 份,巴戟天 9-12 份,天麻 9-12 份,茯苓 10-15 份,白术 10-20 份,淫羊藿 2-5 份,首乌藤 10-15 份,五味子 5-10 份,川芎 8-15 份。

[0006] 作为优选,所述的中药粉由以下重量份的组分制成:杜仲 20 份,巴戟天 10 份,天麻 10 份,茯苓 10 份,白术 15 份,淫羊藿 3 份,首乌藤 10 份,五味子 5 份,川芎 10 份。

[0007] 所述的调味粉由以下重量份的组分制成:生姜 60%,赤砂糖 40%。

[0008] 本发明的黄小米葛根猴头菇保健营养粉,其制备方法包括以下步骤:

(1) 称取黄小米、糯米,洗净,分别用炒锅炒干炒熟,上制粉机,反复磨粉,过 120 目筛,得所述黄小米粉、糯米粉;

(2) 称取新鲜葛根,去皮,洗净,切块,置于在封闭容器中,通以蒸汽 100-140 分钟,控制蒸汽压力 850-100kPa 之间,温度控制在 90℃ -110℃ 范围内,再低温干燥,干燥温度 50-70℃ 范围内,时间为 60-120 分钟,上制粉机制粉,过 120 目筛,得所述葛根粉;

(3) 称取猴头菇,洗净,低温烘干,烘干温度为 60-70℃,烘干时间为 90-150 分钟,控制其含水量为 2%,上制粉机制粉,过 120 目筛,得所述猴头菇粉;

(4) 按所述中药粉重量组分称取各原料,洗净,浸泡 30 分钟,加 4-5 倍量的水,用煮中药罐煎煮两次,第一次 2 小时,第二次 1 小时,合并两次煎液,滤过,去渣,喷雾干燥得中药粗粉,上制粉机反复研磨,过 120 目筛,得所述中药粉;

调味粉制备方法为:将姜去皮打碎,加入 3 倍姜重量份的水榨汁,过滤,弃渣取汁,干燥,得姜粉;按重量百分含量分别称取姜粉和干燥的赤砂糖,混合均匀,再粉碎至 100 目,得调味粉;

(5) 按重量百分含量分别称取步骤(1)所得的黄小米粉、糯米粉,步骤(2)所得的葛根粉,步骤(3)所得的猴头菇粉,步骤(4)所得的中药粉及调味粉,混合搅拌均匀,即得黄小米葛根猴头菇保健营养粉。

[0009] (6) 按照每小袋 60g 用分装机分装,然后每 10 小袋装入容量为 600g 的大袋或 200g / 桶的食品罐中。

[0010] 本发明所述的黄小米葛根猴头菇保健营养粉的食用方法为:直接用开水冲泡食用,可将其当做充饥的早餐或晚饭吃,也可添加入汤、粥、面条等食品当中食用,还可将其作为辅料加入米粉、面粉当中制作出各类具有保健作用的米面食品。

[0011] 黄小米,含蛋白质 9.2%-14.7%,脂肪 3.0%-4.6% 及维生素。具有益肾、除热、解毒、脾胃虚热、反胃呕吐、消渴、泄泻、滋阴养血的作用。可用于防治消化不良、防止泛胃、呕吐。

[0012] 葛根,味甘、辛,性平,归脾、胃、肺、膀胱经。解肌退热;发表透疹;生津止渴;升阳止泻。主外感发热;头项强痛;麻疹初起;疹出不畅;温病口渴;消渴病;泄泻;痢疾;高血压;冠心病。

[0013] 猴头菇,性平、味甘。利五脏,助消化;具有健胃,补虚,抗癌,益肾精之功效;主治食少便溏、胃及十二指肠溃疡、神经衰弱、食道癌、胃癌、眩晕、阳痿等病症。年老体弱者食用猴头菇,有滋补强身的作用。

[0014] 本发明具有如下的积极效果:

1. 本发明的黄小米葛根猴头菇保健营养粉选用黄小米、葛根、猴头菇为主要原料,辅以多种中药成分,且其营养丰富,能满足人体的营养需求,具有健胃和脾、养心安神、消除疲劳之功效。

[0015] 2. 本发明的黄小米葛根猴头菇保健营养粉的原料中各组分不仅可发挥各自的功效,还能发挥各组分之间的协同功效。

[0016] 3. 本发明提供的黄小米葛根猴头菇保健营养粉选料配比科学,其制备方法工序合理,操作性强,生产周期短,适合工业化生产,具有广阔的市场前景。

具体实施方式

[0017] 以下结合实施例对本发明进行详细说明,但不构成对本发明保护范围的限制。

[0018] 实施例 1:

按比例称取以下原料:黄小米粉 30kg,葛根粉 25kg,猴头菇粉 10kg,糯米粉 10kg,中药粉 25kg,调味粉 5kg。

[0019] 所述的中药粉由以下重量份的组分制成:杜仲 20 份,巴戟天 10 份,天麻 10 份,茯

苓 10 份,白术 15 份,淫羊藿 3 份,首乌藤 10 份,五味子 5 份,川芎 10 份。

[0020] 所述的调味粉由以下重量份的组分制成:生姜 60%,赤砂糖 40%;其制备方法为:将姜去皮打碎,加入 3 倍姜重量份的水榨汁,过滤,弃渣取汁,干燥,得姜粉;按重量百分含量分别称取姜粉和干燥的赤砂糖,混合均匀,再粉碎至 100 目,得调味粉。其制备方法,包括以下步骤:

(1) 称取黄小米、糯米,洗净,分别用炒锅炒干炒熟,上制粉机,反复磨粉,过 120 目筛,得所述黄小米粉、糯米粉;

(2) 称取新鲜葛根,去皮,洗净,切块,置于在封闭容器中,通以蒸汽 100-140 分钟,控制蒸汽压力 850-100kPa 之间,温度控制在 90℃-110℃ 范围内,再低温干燥,干燥温度 50-70℃ 范围内,时间为 60-120 分钟,上制粉机制粉,过 120 目筛,得所述葛根粉;

(3) 称取猴头菇,洗净,低温烘干,烘干温度为 60-70℃,烘干时间为 90-150 分钟,控制其含水量为 2%,上制粉机制粉,过 120 目筛,得所述猴头菇粉;

(4) 按所述中药粉重量组分称取各原料,洗净,浸泡 30 分钟,加 4-5 倍量的水,用煮中药罐煎煮两次,第一次 2 小时,第二次 1 小时,合并两次煎液,滤过,去渣,喷雾干燥得中药粗粉,上制粉机反复研磨,过 120 目筛,得所述中药粉;

(5) 按重量百分含量分别称取步骤(1)所得的黄小米粉、糯米粉,步骤(2)所得的葛根粉,步骤(3)所得的猴头菇粉,步骤(4)所得的中药粉及调味粉,混合搅拌均匀,即得黄小米葛根猴头菇保健营养粉;

(6) 按照每小袋 60g 用分装机分装,然后每 10 小袋装入容量为 600g 的大袋或 200g / 桶的食品罐中。

[0021] 实施例 2:

按比例称取以下原料:黄小米粉 25kg,葛根粉 25kg,猴头菇粉 15kg,糯米粉 10kg,中药粉 17kg,调味粉 8kg。

[0022] 所述的中药粉由以下重量份的组分制成:杜仲 20 份,巴戟天 12 份,天麻 9 份,茯苓 12 份,白术 13 份,淫羊藿 5 份,首乌藤 12 份,五味子 6 份,川芎 9 份。

[0023] 所述的调味粉由以下重量份的组分制成:生姜 60%,赤砂糖 40%;其制备方法为:将姜去皮打碎,加入 3 倍姜重量份的水榨汁,过滤,弃渣取汁,干燥,得姜粉;按重量百分含量分别称取姜粉和干燥的赤砂糖,混合均匀,再粉碎至 100 目,得调味粉。

[0024] 其制备方法及步骤同实施例 1。

[0025] 实施例 3:

按比例称取以下原料:黄小米粉 30kg,葛根粉 25kg,猴头菇粉 10kg,糯米粉 15kg,中药粉 15kg,调味粉 5kg。

[0026] 所述的中药粉由以下重量份的组分制成:杜仲 15 份,巴戟天 9 份,天麻 9 份,茯苓 15 份,白术 20 份,淫羊藿 3 份,首乌藤 13 份,五味子 10 份,川芎 12 份。

[0027] 所述的调味粉由以下重量份的组分制成:生姜 60%,赤砂糖 40%;其制备方法为:将姜去皮打碎,加入 3 倍姜重量份的水榨汁,过滤,弃渣取汁,干燥,得姜粉;按重量百分含量分别称取姜粉和干燥的赤砂糖,混合均匀,再粉碎至 100 目,得调味粉。

[0028] 其制备方法及步骤同实施例 1。

[0029] 实施例 4:

按比例称取以下原料：黄小米粉 28kg，葛根粉 22kg，猴头菇粉 13kg，糯米粉 12kg，中药粉 20kg，调味粉 5kg。

[0030] 所述的中药粉由以下重量份的组分制成：杜仲 18 份，巴戟天 12 份，天麻 11 份，茯苓 14 份，白术 18 份，淫羊藿 5 份，首乌藤 15 份，五味子 10 份，川芎 8 份。

[0031] 所述的调味粉由以下重量份的组分制成：生姜 60%，赤砂糖 40%；其制备方法为：将姜去皮打碎，加入 3 倍姜重量份的水榨汁，过滤，弃渣取汁，干燥，得姜粉；按重量百分含量分别称取姜粉和干燥的赤砂糖，混合均匀，再粉碎至 100 目，得调味粉。

[0032] 其制备方法及步骤同实施例 1。

[0033] 实施例 5：

按比例称取以下原料：黄小米粉 25kg，葛根粉 25kg，猴头菇粉 11kg，糯米粉 14kg，中药粉 17kg，调味粉 8kg。

[0034] 所述的中药粉由以下重量份的组分制成：杜仲 20 份，巴戟天 9 份，天麻 12 份，茯苓 10 份，白术 17 份，淫羊藿 5 份，首乌藤 15 份，五味子 10 份，川芎 13 份。

[0035] 所述的调味粉由以下重量份的组分制成：生姜 60%，赤砂糖 40%；其制备方法为：将姜去皮打碎，加入 3 倍姜重量份的水榨汁，过滤，弃渣取汁，干燥，得姜粉；按重量百分含量分别称取姜粉和干燥的赤砂糖，混合均匀，再粉碎至 100 目，得调味粉。

[0036] 其制备方法及步骤同实施例 1。

[0037] 前述对本发明的具体示例性实施方案的描述是为了说明和例证的目的。这些描述并非想将本发明限定为所公开的精确形式，并且很显然，根据上述教导，可以进行很多改变和变化。对示例性实施例进行选择 and 描述的目的在于解释本发明的特定原理及其实际应用，从而使得本领域的技术人员能够实现并利用本发明的各种不同的示例性实施方案以及各种不同的选择和改变。本发明的范围意在由权利要求书及其等同形式所限定。