



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 102648717 B

(45) 授权公告日 2013. 12. 04

(21) 申请号 201210163847. 2

CN 1489929 A, 2004. 04. 21, 全文.

(22) 申请日 2012. 05. 24

CN 1100596 A, 1995. 03. 29, 全文.

(73) 专利权人 陈庆忠

CN 1299613 A, 2001. 06. 20, 全文.

地址 224399 江苏省盐城市射阳县合德镇创业园宏峰路 3 号江苏九坊堂生物科技有限公司

CN 1631243 A, 2005. 06. 29, 全文.

审查员 赵学武

(72) 发明人 陈庆忠

(74) 专利代理机构 太原科卫专利事务所(普通合伙) 14100

代理人 朱源

(51) Int. Cl.

A21D 2/36 (2006. 01)

(56) 对比文件

CN 1370409 A, 2002. 09. 25, 权利要求 2.

CN 1471839 A, 2004. 02. 04, 权利要求 1.

CN 1163703 A, 1997. 11. 05, 全文.

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种营养面粉

(57) 摘要

本发明涉及面粉领域,具体是一种营养面粉,弥补了现有面粉存在的诸多缺陷,其是由下列重量份数的原料制成,黑苦荞粉 20-30 份,山药粉 10-20 份,白首乌粉 5-10 份,小麦粉 15-20 份,木薯粉 10-15 份,木糖醇 7-20 份。经过发明人多年对保健食品的研究,对面粉配方的无数次调试,最终确定出本发明所述的营养面粉的配方,本发明所述的营养面粉对传统的面粉进行了重大的改革,口感较好,其具有促进消化,增加食欲,健脾,补肺,固肾、益精等作用,长期食用可增强人体的免疫能力,且具有保肝、改善糖尿病患者的糖尿病症状、解毒及延年益寿等功效,可用于制作各类面食产品,如沙琪玛、月饼、面条、饼干、面包等食品,特别适合有三高家族史人群食用。

1. 一种营养面粉,其特征在于,是由下列重量份数的原料制成,黑苦荞粉 20-30 份,山药粉 10-20 份,白首乌粉 5-10 份,小麦粉 15-20 份,木薯粉 10-15 份,木糖醇 7-20 份。

2. 根据权利要求 1 所述的一种营养面粉,其特征在于,是由下列重量份数的原料制成,黑苦荞粉 22-28 份,山药粉 12-18 份,白首乌粉 6-9 份,小麦粉 16-19 份,木薯粉 11-14 份,木糖醇 10-18 份。

3. 根据权利要求 1 所述的一种营养面粉,其特征在于,是由下列重量份数的原料制成,黑苦荞粉 24-26 份,山药粉 14-16 份,白首乌粉 7-8 份,小麦粉 17-18 份,木薯粉 12-13 份,木糖醇 12-16 份。

4. 根据权利要求 1 所述的一种营养面粉,其特征在于,是由下列重量份数的原料制成,黑苦荞粉 25 份,山药粉 15 份,白首乌粉 7 份,小麦粉 18 份,木薯粉 13 份,木糖醇 15 份。

一种营养面粉

技术领域

[0001] 本发明涉及面粉领域,具体是一种营养面粉。

背景技术

[0002] 日常生活中,所谓的“面粉”指的是小麦粉。随着生活水平的提高,人们越来越注重营养的合理搭配,于是,市场上大量的出现了营养成分的面粉,使其在制作面食产品的同时且面食产品又可补充营养。但是,现有的营养面粉不但对身体的某些疾病没有改善的作用,还存在配方陈旧、营养成分单一、口感不佳等等的缺陷。

发明内容

[0003] 本发明为了弥补现有面粉存在的诸多缺陷,提供了一种营养面粉。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:一种营养面粉,是由下列重量份数的原料制成,黑苦荞粉 20-30 份,山药粉 10-20 份,白首乌粉 5-10 份,小麦粉 15-20 份,木薯粉 10-15 份,木糖醇 7-20 份。

[0005] 进一步,所述的营养面粉,是由下列重量份数的原料制成,黑苦荞粉 22-28 份,山药粉 12-18 份,白首乌粉 6-9 份,小麦粉 16-19 份,木薯粉 11-14 份,木糖醇 10-18 份。上述原料的重量份数为比较优选的重量份数。

[0006] 进一步,所述的营养面粉是由下列重量份数的原料制成,黑苦荞粉 24-26 份,山药粉 14-16 份,白首乌粉 7-8 份,小麦粉 17-18 份,木薯粉 12-13 份,木糖醇 12-16 份。上述原料的重量份数为较优选的重量份数。

[0007] 进一步,所述的营养面粉,是由下列重量份数的原料制成,黑苦荞粉 25 份,山药粉 15 份,白首乌粉 7 份,小麦粉 18 份,木薯粉 13 份,木糖醇 15 份。上述原料的重量份数为优选的重量份数。

[0008] 本发明所述的营养面粉原料中的黑苦荞不仅富含其他粮食作物中几乎没有的芦丁(VP)及硒元素(Se),同时还含有 18 种氨基酸、9 种脂肪酸(VF)、丰富的膳食纤维、叶绿素、粗蛋白、碳水化合物、矿物质及微量元素,含量合理,并且不含糖和胆固醇。其营养成分更是远远优于大米、小麦、玉米、大豆和肉类等普通食物,属天然珍贵营养食品。

[0009] 山药其性甘无毒,入肺脾肾三经,具有健脾、补肺、固肾、益精的功用。神农本草经上说其:“主伤中,补虚,除寒热邪气,补中益气力,长肌肉,久服耳目聪明”。

[0010] 白首乌富含磷脂酰胆碱、磷脂酰醇胺、磷脂酰肌醇、酯体皂甙肉珊瑚甙元、去酰肌牛皮消甙元及 5 个 C₂₁ 孕脂烯醇酯甙元,即开德甙元、假防己素、本波甙元和 2 个二酯甙元 D 和 E,并且还含有 20 多种氨基酸和 30 多种无机元素,具有滋阴补肾、强筋骨、安心神、益精血的功能。

[0011] 小麦粉其性味甘,性平。能养心易脾,和五脏,调经络,除烦止渴,利小便。含有大量淀粉、蛋白质、脂肪、粗纤维,少量谷甾醇、卵磷脂、精氨酸、淀粉酶、麦芽糖酶、蛋白酶、维生素 B 等。具有治疗妇女脏躁、精神不安,烦热消渴口干,健脾益肾的功能。

[0012] 木薯为世界三大薯类(木薯、甘薯、马铃薯)之一,已作为人类食物广泛食用了几千年,一般含水分69%,蛋白质1%,脂肪0.2%,淀粉28%左右,含量丰富的维生素,且木薯淀粉为优质淀粉,易于为人体吸收利用。

[0013] 木糖醇可作为糖尿病人食品和保健品的甜味剂、营养补充剂和辅助治疗剂。木糖醇是人体糖类代谢的中间体,能促进肝糖元合成,血糖不会上升,消除糖尿病人服用后的三多症状(多食、多饮、多尿),对肝病患者有改善肝功能和抗脂肪肝的作用,对治疗乙型迁延性肝炎,乙型慢性肝炎及肝硬化有明显疗效,是糖尿病患者和肝炎并发症病人理想的食糖代用品。

[0014] 经过发明人多年对保健食品的研究,对面粉配方的无数次调试,最终确定出本发明所述的营养面粉的配方,本发明所述的营养面粉对传统的面粉进行了重大的改革,口感较好,其具有促进消化,增加食欲,健脾,补肺,固肾、益精等作用,长期食用可增强人体的免疫能力,且具有保肝、改善糖尿病患者的糖尿病症状、解毒及延年益寿等功效,可用于制作各类面食产品,如沙琪玛、月饼、面条、饼干、面包等食品,特别适合有三高家族史人群食用。

具体实施方式

[0015] 实施例 1

[0016] 一种营养面粉,是由下列重量份数的原料制成,黑苦荞粉 20 份,山药粉 12 份,白首乌粉 7 份,小麦粉 18 份,木薯粉 14 份,木糖醇 18 份,上述原料按面食产品的制作方法规范加工,添加辅料,可制作出任意面食产品,如面包。

[0017] 实施例 2

[0018] 一种营养面粉,是由下列重量份数的原料制成,黑苦荞粉 22 份,山药粉 10 份,白首乌粉 8 份,小麦粉 16 份,木薯粉 13 份,木糖醇 12 份,上述原料按面食产品的制作方法规范加工,添加配料,可制作出任意面食产品,如沙琪玛。

[0019] 实施例 3

[0020] 一种营养面粉,是由下列重量份数的原料制成,黑苦荞粉 26 份,山药粉 15 份,白首乌粉 10 份,小麦粉 19 份,木薯粉 12 份,木糖醇 10 份,上述原料按面食产品的制作方法规范加工,添加常用公知的配料,可制作出任意面食产品,如面条。

[0021] 实施例 4

[0022] 一种营养面粉,是由下列重量份数的原料制成,黑苦荞粉 24 份,山药粉 18 份,白首乌粉 6 份,小麦粉 17 份,木薯粉 10 份,木糖醇 15 份,上述原料按面食产品的制作方法规范加工,添加常用公知的配料,可制作出任意面食产品,如饼干。

[0023] 实施例 5

[0024] 一种营养面粉,是由下列重量份数的原料制成,黑苦荞粉 28 份,山药粉 20 份,白首乌粉 5 份,小麦粉 16.5 份,木薯粉 11 份,木糖醇 16 份,上述原料按面食产品的制作方法规范加工,添加常用公知的配料,可制作出任意面食产品,如月饼。

[0025] 实施例 6

[0026] 一种营养面粉,是由下列重量份数的原料制成,黑苦荞粉 30 份,山药粉 16 份,白首乌粉 9 份,小麦粉 15 份,木薯粉 10.5 份,木糖醇 16 份,上述原料按面食产品的制作方法规范加工,添加常用公知的配料,可制作出任意面食产品,如蛋糕。

[0027] 实施例 7

[0028] 一种营养面粉,是由下列重量份数的原料制成,黑苦荞粉 25 份,山药粉 14 份,白首乌粉 7.5 份,小麦粉 20 份,木薯粉 15 份,木糖醇 7 份,上述原料按面食产品的制作方法规范加工,添加常用公知的配料,可制作出任意面食产品,如酥饼。