



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107028080 A

(43)申请公布日 2017.08.11

(21)申请号 201710266823.2

(22)申请日 2017.04.21

(71)申请人 林艺辉

地址 362400 福建省泉州市安溪县蓬莱镇
联中村墩顶69号

(72)发明人 林艺辉

(74)专利代理机构 泉州市诚得知识产权代理事
务所(普通合伙) 35209

代理人 赖开慧

(51) Int. Cl.

A23L 7/10(2016.01)

A23L 33/15(2016.01)

A23L 33/16(2016.01)

A23L 33/185(2016.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种顺肠胃助消化素食谷粉及其制备方法

(57)摘要

本发明涉及一种谷粉,提供一种顺肠胃助消化素食谷粉及其制备方法,解决现有技术的辅助食品营养单一的缺陷,由以各原料制成:谷粉、薏米粉、红豆粉、玉米粉、燕麦粉、大豆分离蛋白粉、葡萄糖、葡萄糖浆、部分氢化植物油、核桃、莲子、茯苓、紫薯粉、枸杞粉、木瓜粉、红枣粉、薏仁粉、黑豆粉、核桃粉、奇异果粉、松花粉、猴头菇粉、山药、金花茶粉、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钠、矿物质预混料、低聚果糖、低聚半乳糖、单硬脂酸甘油酯、二氧化硅、维生素预混料。

1. 一种顺肠胃助消化素食谷粉,其特征在于,由以下重量份的各原料制成:谷粉30~50份、薏米粉10~20份、红豆粉10~20份、玉米粉10~20份、燕麦粉10~20份、大豆分离蛋白粉10~15份、葡萄糖2~5份、葡萄糖浆2~5份、部分氢化植物油2~5份、核桃2~5份、莲子2~5份、茯苓2~5份、紫薯粉1~5份、枸杞粉1~5份、木瓜粉1~5份、红枣粉1~5份、薏仁粉1~5份、黑豆粉1~5份、核桃粉1~5份、奇异果粉1~5份、松花粉1~5份、猴头菇粉1~5份、山药1~3份、金花茶粉1~3份、酪蛋白酸钠1~2份、磷酸氢二钠1~2份、矿物质预混料1~2份、低聚果糖1~2份、低聚半乳糖1~2份、单硬脂酸甘油酯2~5份、二氧化硅1~2份、维生素预混料0.1~1份。

2. 根据权利要求1所述的一种顺肠胃助消化素食谷粉,其特征在于,由以下重量份的各原料制成:谷粉40~50份、薏米粉15~20份、红豆粉15~20份、玉米粉15~20份、燕麦粉15~20份、大豆分离蛋白粉13~15份、葡萄糖3~5份、葡萄糖浆4~5份、部分氢化植物油3~5份、核桃3~5份、莲子3~5份、茯苓4~5份、紫薯粉3~5份、枸杞粉3~5份、木瓜粉3~5份、红枣粉3~5份、薏仁粉4~5份、黑豆粉4~5份、核桃粉3~5份、奇异果粉3~5份、松花粉3~5份、猴头菇粉3~5份、山药2~3份、金花茶粉2~3份、酪蛋白酸钠1~2份、磷酸氢二钠1~2份、矿物质预混料1~2份、低聚果糖1~2份、低聚半乳糖1~2份、单硬脂酸甘油酯3~5份、二氧化硅1~2份、维生素预混料0.3~1份。

3. 根据权利要求1所述的一种顺肠胃助消化素食谷粉,其特征在于,由以下重量份的各原料制成:谷粉45份、薏米粉15份、红豆粉14份、玉米粉16份、燕麦粉13份、大豆分离蛋白粉12份、葡萄糖3份、葡萄糖浆4份、部分氢化植物油4份、核桃3份、莲子3份、茯苓4份、紫薯粉4份、枸杞粉3份、木瓜粉3份、红枣粉3份、薏仁粉3份、黑豆粉4份、核桃粉2份、奇异果粉3份、松花粉3份、猴头菇粉4份、山药2份、金花茶粉2份、酪蛋白酸钠1份、磷酸氢二钠1份、矿物质预混料2份、低聚果糖1份、低聚半乳糖1份、单硬脂酸甘油酯3份、二氧化硅2份、维生素预混料1份。

4. 根据权利要求1或2或3所述的一种顺肠胃助消化素食谷粉,其特征在于:所述谷粉为小麦粉、大米粉、小米粉、大麦粉中的任意一种或两种以上以任意比混合的混合物。

5. 根据权利要求4所述的一种顺肠胃助消化素食谷粉,其特征在于:所述矿物质预混料由以下重量份的各原料混配而成:碳酸钙20~35份、磷酸钙25~30份、焦磷酸铁20~30份、硫酸锌15~20份。

6. 根据权利要求5所述的一种顺肠胃助消化素食谷粉,其特征在于:所述维生素预混料由以下重量份的各原料混配而成:烟酸3~10份、维生素B₁20~30份、维生素B₂15~20份。

7. 一种顺肠胃助消化素食谷粉的制备方法,其特征在于,包括以下处理步骤:(1) 谷粉制备:谷物原料清洗,然后将清洗后的谷物加水浸泡25~35分钟,沥干、粉碎;加相当于谷物原料重量0.8~1.0倍的水调浆;胶体磨均质;使用表面温度为130~150℃的滚筒进行干燥,干燥时间30~60秒;破片;粉碎,过40~80目筛;(2) 混合:将薏米粉、红豆粉、玉米粉、燕麦粉、大豆分离蛋白粉、葡萄糖、葡萄糖浆、部分氢化植物油、核桃、莲子、茯苓、紫薯粉、枸杞粉、木瓜粉、红枣粉、薏仁粉、黑豆粉、核桃粉、奇异果粉、松花粉、猴头菇粉、山药、维生素预混料、金花茶粉、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钠、矿物质预混料、低聚果糖、低聚半乳糖、单硬脂酸甘油酯、二氧化硅和步骤(1)所得谷粉加入混合机中,混合均匀,时间3~5分钟;(3) 包装。

一种顺肠胃助消化素食谷粉及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种谷粉,尤其涉及一种顺肠胃助消化素食谷粉及其制备方法。

背景技术

[0002] 随着社会的进步和经济发展,居民收入水平和生活质量持续稳步提高,三高也越来越高,素食养生越来越受到人们的重视,尤其是成年人辅食的添加愈发受到社会和家庭的关注。同时随着生活节奏的加快,营养均衡全面、食用方便的成年人辅助食品越来越受成年人们的追捧。

[0003] 目前市面上的成年人辅助食品多为单一一种类如米粉、果泥、水果粉等,只能为成年人补充单一的营养。本发明之顺肠胃助消化素食谷粉,将谷粉、多种素食粉及坚果类,有机结合,使产品营养更均衡全面,同时采用先进的滚筒干燥工艺和双螺杆挤压膨化工艺,使谷物淀粉糊化更充分,宝宝更易消化吸收,填补了目前成年人辅助素食食品市场的空白。产品口感润滑、冲调性好、食用方便、安全,特别适合成年人食用。

发明内容

[0004] 因此,针对以上内容,本发明提供一种顺肠胃助消化素食谷粉及其制备方法,解决现有技术的辅助食品营养单一的缺陷。

[0005] 为达到上述目的,本发明是通过以下技术方案实现的:一种顺肠胃助消化素食谷粉,由以下重量份的各原料制成:谷粉30~50份、薏米粉10~20份、红豆粉10~20份、玉米粉10~20份、燕麦粉10~20份、大豆分离蛋白粉10~15份、葡萄糖2~5份、葡萄糖浆2~5份、部分氢化植物油2~5份、核桃2~5份、莲子2~5份、茯苓2~5份、紫薯粉1~5份、枸杞粉1~5份、木瓜粉1~5份、红枣粉1~5份、薏仁粉1~5份、黑豆粉1~5份、核桃粉1~5份、奇异果粉1~5份、松花粉1~5份、猴头菇粉1~5份、山药1~3份、金花茶粉1~3份、酪蛋白酸钠1~2份、磷酸氢二钠1~2份、矿物质预混料1~2份、低聚果糖1~2份、低聚半乳糖1~2份、单硬脂酸甘油酯2~5份、二氧化硅1~2份、维生素预混料0.1~1份。

[0006] 进一步的改进是,由以下重量份的各原料制成:谷粉40~50份、薏米粉15~20份、红豆粉15~20份、玉米粉15~20份、燕麦粉15~20份、大豆分离蛋白粉13~15份、葡萄糖3~5份、葡萄糖浆4~5份、部分氢化植物油3~5份、核桃3~5份、莲子3~5份、茯苓4~5份、紫薯粉3~5份、枸杞粉3~5份、木瓜粉3~5份、红枣粉3~5份、薏仁粉4~5份、黑豆粉4~5份、核桃粉3~5份、奇异果粉3~5份、松花粉3~5份、猴头菇粉3~5份、山药2~3份、金花茶粉2~3份、酪蛋白酸钠1~2份、磷酸氢二钠1~2份、矿物质预混料1~2份、低聚果糖1~2份、低聚半乳糖1~2份、单硬脂酸甘油酯3~5份、二氧化硅1~2份、维生素预混料0.3~1份。

[0007] 进一步的改进是,由以下重量份的各原料制成:谷粉45份、薏米粉15份、红豆粉14份、玉米粉16份、燕麦粉13份、大豆分离蛋白粉12份、葡萄糖3份、葡萄糖浆4份、部分氢化植物油4份、核桃3份、莲子3份、茯苓4份、紫薯粉4份、枸杞粉3份、木瓜粉3份、红枣粉3份、薏仁粉3份、黑豆粉4份、核桃粉2份、奇异果粉3份、松花粉3份、猴头菇粉4份、山药2份、金花茶粉2

份、酪蛋白酸钠1份、磷酸氢二钠1份、矿物质预混料2份、低聚果糖1份、低聚半乳糖1份、单硬脂酸甘油酯3份、二氧化硅2份、维生素预混料1份。

[0008] 进一步的改进是：所述谷粉为小麦粉、大米粉、小米粉、大麦粉中的任意一种或两种以上以任意比混合的混合物。

[0009] 进一步的改进是：所述矿物质预混料由以下重量份的各原料混配而成：碳酸钙20~35份、磷酸钙25~30份、焦磷酸铁20~30份、硫酸锌15~20份。

[0010] 进一步的改进是：所述维生素预混料由以下重量份的各原料混配而成：烟酸3~10份、维生素B₁20~30份、维生素B₂15~20份。

[0011] 一种顺肠胃助消化素食谷粉的制备方法，包括以下处理步骤：(1) 谷粉制备：谷物原料清洗，然后将清洗后的谷物加水浸泡25~35分钟，沥干、粉碎；加相当于谷物原料重量0.8~1.0倍的水调浆；胶体磨均质；使用表面温度为130~150℃的滚筒进行干燥，干燥时间30~60秒；破片；粉碎，过40~80目筛；(2) 混合：将薏米粉、红豆粉、玉米粉、燕麦粉、大豆分离蛋白粉、葡萄糖、葡萄糖浆、部分氢化植物油、核桃、莲子、茯苓、紫薯粉、枸杞粉、木瓜粉、红枣粉、薏仁粉、黑豆粉、核桃粉、奇异果粉、松花粉、猴头菇粉、山药、维生素预混料、金花茶粉、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钠、矿物质预混料、低聚果糖、低聚半乳糖、单硬脂酸甘油酯、二氧化硅和步骤(1)所得谷粉加入混合机中，混合均匀，时间3~5分钟；(3) 包装。

[0012] 通过采用前述技术方案，本发明的有益效果是：本发明的顺肠胃助消化素食谷粉，将谷粉、多种素食粉及坚果类，有机结合，使产品营养更均衡全面，同时采用本发明的制备方法，使谷物淀粉糊化更充分，宝宝更易消化吸收，填补了目前成年人辅助素食食品市场的空白。产品口感润滑、冲调性好、食用方便、安全，特别适合成年人食用。

具体实施方式

[0013] 以下将结合具体实施例来详细说明本发明的实施方式，借此对本发明如何应用技术手段来解决技术问题，并达成技术效果的实现过程能充分理解并据以实施。

[0014] 若未特别指明，实施例中所采用的技术手段为本领域技术人员所熟知的常规手段，所采用的试剂和产品也均为可商业获得的。所用试剂的来源、商品名以及有必要列出其组成成分者，均在首次出现时标明。

[0015] 实施例一

[0016] 一种顺肠胃助消化素食谷粉，由以下重量份的各原料制成：小麦粉30份、薏米粉10份、红豆粉10份、玉米粉10份、燕麦粉10份、大豆分离蛋白粉10份、葡萄糖2份、葡萄糖浆2份、部分氢化植物油2份、核桃2份、莲子2份、茯苓2份、紫薯粉1份、枸杞粉1份、木瓜粉1份、红枣粉1份、薏仁粉1份、黑豆粉1份、核桃粉1份、奇异果粉1份、松花粉1份、猴头菇粉1份、山药1份、金花茶粉1份、酪蛋白酸钠1份、磷酸氢二钠1份、碳酸钙0.4份、磷酸钙0.6份、焦磷酸铁0.6份、硫酸锌0.4份、低聚果糖1份、低聚半乳糖1份、单硬脂酸甘油酯2份、二氧化硅1份、烟酸0.1份、维生素B₁0.6份、维生素B₂0.3份。

[0017] 其制备方法，包括以下处理步骤：(1) 小麦粉制备：小麦原料清洗，然后将清洗后的小麦加水浸泡25分钟，沥干、粉碎；加相当于小麦原料重量0.8倍的水调浆；胶体磨均质；使用表面温度为130℃的滚筒进行干燥，干燥时间30秒；破片；粉碎，过40目筛；(2) 混合：将薏米粉、红豆粉、玉米粉、燕麦粉、大豆分离蛋白粉、葡萄糖、葡萄糖浆、部分氢化植物油、核桃、

莲子、茯苓、紫薯粉、枸杞粉、木瓜粉、红枣粉、薏仁粉、黑豆粉、核桃粉、奇异果粉、松花粉、猴头菇粉、山药、烟酸、维生素B₁、维生素B₂、金花茶粉、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钠、碳酸钙、磷酸钙、焦磷酸铁、硫酸锌、低聚果糖、低聚半乳糖、单硬脂酸甘油酯、二氧化硅和步骤(1)所得谷粉加入混合机中,混合均匀,时间3分钟;(3)包装。

[0018] 实施例二

[0019] 一种顺肠胃助消化素食谷粉,由以下重量份的各原料制成:小米粉45份、薏米粉15份、红豆粉14份、玉米粉16份、燕麦粉13份、大豆分离蛋白粉12份、葡萄糖3份、葡萄糖浆4份、部分氢化植物油4份、核桃3份、莲子3份、茯苓4份、紫薯粉4份、枸杞粉3份、木瓜粉3份、红枣粉3份、薏仁粉3份、黑豆粉4份、核桃粉2份、奇异果粉3份、松花粉3份、猴头菇粉4份、山药2份、金花茶粉2份、酪蛋白酸钠1份、磷酸氢二钠1份、碳酸钙0.4份、磷酸钙0.6份、焦磷酸铁0.6份、硫酸锌0.4份、低聚果糖1份、低聚半乳糖1份、单硬脂酸甘油酯3份、二氧化硅2份、烟酸0.1份、维生素B₁0.6份、维生素B₂0.3份。

[0020] 其制备方法,包括以下处理步骤:(1)小米粉制备:小米原料清洗,然后将清洗后的小米加水浸泡25~35分钟,沥干、粉碎;加相当于谷物原料重量0.9倍的水调浆;胶体磨均质;使用表面温度为140℃的滚筒进行干燥,干燥时间45秒;破片;粉碎,过60目筛;(2)混合:将薏米粉、红豆粉、玉米粉、燕麦粉、大豆分离蛋白粉、葡萄糖、葡萄糖浆、部分氢化植物油、核桃、莲子、茯苓、紫薯粉、枸杞粉、木瓜粉、红枣粉、薏仁粉、黑豆粉、核桃粉、奇异果粉、松花粉、猴头菇粉、山药、维生素预混料、金花茶粉、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钠、矿物质预混料、低聚果糖、低聚半乳糖、单硬脂酸甘油酯、二氧化硅和步骤(1)所得谷粉加入混合机中,混合均匀,时间4分钟;(3)包装。

[0021] 实施例三

[0022] 玉米粉50份、薏米粉20份、红豆粉20份、玉米粉20份、燕麦粉20份、大豆分离蛋白粉15份、葡萄糖5份、葡萄糖浆5份、部分氢化植物油5份、核桃5份、莲子5份、茯苓5份、紫薯粉5份、枸杞粉5份、木瓜粉5份、红枣粉5份、薏仁粉5份、黑豆粉5份、核桃粉5份、奇异果粉5份、松花粉5份、猴头菇粉5份、山药3份、金花茶粉3份、酪蛋白酸钠2份、磷酸氢二钠2份、碳酸钙0.4份、磷酸钙0.6份、焦磷酸铁0.6份、硫酸锌0.4份,低聚果糖2份、低聚半乳糖2份、单硬脂酸甘油酯5份、二氧化硅2份、烟酸0.1份、维生素B₁0.6份、维生素B₂0.3份。

[0023] 其制备方法,包括以下处理步骤:(1)玉米粉制备:玉米原料清洗,然后将清洗后的玉米加水浸泡35分钟,沥干、粉碎;加相当于玉米原料重量1.0倍的水调浆;胶体磨均质;使用表面温度为150℃的滚筒进行干燥,干燥时间60秒;破片;粉碎,过80目筛;(2)混合:将薏米粉、红豆粉、玉米粉、燕麦粉、大豆分离蛋白粉、葡萄糖、葡萄糖浆、部分氢化植物油、核桃、莲子、茯苓、紫薯粉、枸杞粉、木瓜粉、红枣粉、薏仁粉、黑豆粉、核桃粉、奇异果粉、松花粉、猴头菇粉、山药、维生素预混料、金花茶粉、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钠、矿物质预混料、低聚果糖、低聚半乳糖、单硬脂酸甘油酯、二氧化硅和步骤(1)所得谷粉加入混合机中,混合均匀,时间5分钟;(3)包装。

[0024] 其中,本发明中,所述各原料在以下参数范围内均可实现本发明的内容:谷粉30~50份、薏米粉10~20份、红豆粉10~20份、玉米粉10~20份、燕麦粉10~20份、大豆分离蛋白粉10~15份、葡萄糖2~5份、葡萄糖浆2~5份、部分氢化植物油2~5份、核桃2~5份、莲子2~5份、茯苓2~5份、紫薯粉1~5份、枸杞粉1~5份、木瓜粉1~5份、红枣粉1~5份、薏仁粉1

~5份、黑豆粉1~5份、核桃粉1~5份、奇异果粉1~5份、松花粉1~5份、猴头菇粉1~5份、山药1~3份、金花茶粉1~3份、酪蛋白酸钠1~2份、磷酸氢二钠1~2份、矿物质预混料1~2份、低聚果糖1~2份、低聚半乳糖1~2份、单硬脂酸甘油酯2~5份、二氧化硅1~2份、维生素预混料0.1~1份。

[0025] 以上所记载,仅为利用本创作技术内容的实施例,任何熟悉本项技艺者运用本创作所做的修饰、变化,皆属本创作主张的专利范围,而限于实施例所揭示者。