



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105618174 A

(43) 申请公布日 2016. 06. 01

(21) 申请号 201410575436. 3

(22) 申请日 2014. 10. 25

(71) 申请人 湖北双竹生态食品开发股份有限公司

地址 442300 湖北省十堰市竹溪县中峰镇青草坪村一组

(72) 发明人 龚文明 徐辉 徐志军

(74) 专利代理机构 十堰博迪专利事务所 42110

代理人 高良军

(51) Int. Cl.

B02B 5/02(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种营养大米的加工方法

(57) 摘要

一种营养大米的加工方法,具体步骤如下:

- a. 除杂质:通过清理筛除去稻谷中的灰尘、石粒等杂质;b. 去谷壳:通过砻谷机将稻谷中的谷壳去除,得到糙米和谷壳;c. 谷粒分离:通过谷粒分离筛将糙米、谷壳分离,得到糙米;d. 抛光:通过抛光机对糙米进行抛光,得到表面光洁的大米;e. 色选:通过色选机除去垭白米、黄米后,将大米放置凉米仓内降温,最后包装入库;所述糙米在抛光机内的停留时间为2-3秒。本发明优点如下:
1. 本发明省去碾米加工步骤,提高了米的营养成分和营养价值,降低了能耗;
 3. 改装了抛光机主轴带轮直径,提高了抛光机转速以减少米粒在抛光机内的时间,谷皮保留率为47%,糊粉层保留率55%,提高了大米的营养价值。

1. 一种营养大米的加工方法,具体步骤如下:a. 除杂质:通过清理筛除去稻谷中的杂质;b. 去谷壳:通过砻谷机将稻谷壳去除,得到糙米和谷壳;c. 谷粒分离:通过谷粒分离筛将糙米、谷壳分离,得到糙米;d. 抛光:通过抛光机对糙米进行抛光,得到表面光洁的大米;e. 色选:通过色选机除去大米中的垩白米、黄米后,将大米放置凉米仓内降温,最后包装入库;所述糙米在抛光机内的停留时间为2-3秒。

一种营养大米的加工方法

技术领域

[0001] 本发明属于大米加工领域,尤其是一种营养大米的加工方法。

背景技术

[0002] 现有大米加工方法,具体步骤如下:a. 除杂质:通过清理筛除去稻谷中的杂质;b. 去谷壳:通过砻谷机将稻谷壳去除,得到糙米和谷壳;c. 谷粒分离:通过谷粒分离筛将糙米、谷壳分离,得到糙米;d. 碾米:通过碾米机碾掉糙米上的谷皮、糊粉层,得到大米;e. 大米抛光:将碾米步骤中的大米通过抛光机进行抛光,得到表面光洁的大米;f. 大米色选:通过色选机除去大米中的垩白米、黄米后将大米放置凉米仓内降温,最后包装入库;优点:工艺细化,谷皮和胚碾去彻底,大米外观洁白光亮,精度高,口感细滑,质量好;缺陷:其营养特质如维生素、脂肪和矿物质的大部分蛋白质随谷皮、糊粉层被碾去,营养成分损失大,营养价值降低。

[0003] 现有 CM3500 型抛光机主轴带轮直径为 400mm,主轴带轮与直径为 250mm 的电机带轮匹配作功,主轴转速为 800~900 转 / 分,糙米在抛光室停留的时间 4~5 秒,抛光的米完全脱去了谷皮和糊粉层,营养成分损失大。

发明内容

[0004] 本发明提供一种营养大米的加工方法,解决问题如下:1. 碾米工艺将米中的营养特质如维生素、脂肪和矿物质的大部分蛋白质随谷皮、糊粉层被碾去,造成营养成分损失大和营养价值降低的问题;2. 抛光机抛光米后,米中的谷皮和糊粉层完全除去,造成营养成分损失大的问题。

[0005] 为了解决上述技术问题,本发明技术方案为:一种营养大米的加工方法,具体步骤如下:a. 除杂质:通过清理筛除去稻谷中的杂质;b. 去谷壳:通过砻谷机将稻谷壳去除,得到糙米和谷壳;c. 谷粒分离:通过谷粒分离筛将糙米、谷壳分离,得到糙米;d. 抛光:通过抛光机对糙米进行抛光,得到表面光洁的大米;e. 色选:通过色选机除去大米中的垩白米、黄米后,将大米放置凉米仓内降温,最后包装入库;所述糙米在抛光机内的停留时间为 2~3 秒。

[0006] 有益效果:本发明优点如下:1. 本发明省去碾米加工步骤,提高了米的营养成分和营养价值;2. 本发明省去碾米加工步骤,降低了能耗;3. 改装了抛光机主轴带轮直径,提高了抛光机转速以减少米粒在抛光机内的时间,谷皮保留率为 47%,糊粉层保留率 55%,进而使米的营养层保留住,提高了大米的营养价值。

具体实施方式

[0007] 实施列 1:一种营养大米的加工方法,具体步骤如下:a. 除杂质:通过清理筛除去稻谷中的灰尘、石粒等杂质;b. 去谷壳:通过砻谷机将稻谷壳去除,得到糙米和谷壳;c. 谷粒分离:通过谷粒分离筛将糙米、谷壳分离,得到糙米;d. 抛光:通过抛光机对糙米进行抛

光,得到表面光洁的大米 ;e. 色选 :通过色选机除去大米中的垳白米、黄米后,将大米放置凉米仓内降温,最后包装入库 ;所述抛光机为 CM3500 型,主轴带轮直径为 380mm,主轴转速为 1000 转 / 分,糙米在抛光机内的停留时间为 3 秒。

[0008] 实施例 2 :一种营养大米的加工方法,具体步骤如下 :a. 除杂质 :通过清理筛除去稻谷中的灰尘、石粒等杂质 ;b. 去谷壳 :通过砻谷机将稻谷壳去除,得到糙米和谷壳 ;c. 谷粒分离 :通过谷粒分离筛将糙米、谷壳分离,得到糙米 ;d. 抛光 :通过抛光机对糙米进行抛光,得到表面光洁的大米 ;e. 色选 :通过色选机除去大米中的垳白米、黄米后,将大米放置凉米仓内降温,最后包装入库 ;所述抛光机为 CM3500 型,主轴带轮直径为 395mm,主轴转速为 1100 转 / 分,糙米在抛光机内的停留时间为 2 秒。

[0009] 本发明创新点 :1. 本发明省去碾米机械装置及其加工步骤,提高了米的营养成分和营养价值,降低了能耗 ;2. 改装了抛光机主轴带轮直径,提高了抛光机转速以减少米粒在抛光机内的时间,谷皮保留率为 47%,糊粉层保留率 55%,进而使米的营养层保留住,提高了大米的营养价值 ;特点为 :米粒外表光泽度较低、暗淡、黄色但营养成分损失小,使得稻米纤维素、蛋白质、脂肪、矿物质和维生素等含量最高的谷皮层被保留下来,提高了大米的营养价值。

[0010] 本发明中所述色选步骤中,除去的黄米为变质的大米。