



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103891820 A

(43) 申请公布日 2014. 07. 02

(21) 申请号 201410089384. 9

(22) 申请日 2014. 03. 12

(71) 申请人 安徽金鹰农业科技有限公司

地址 233000 安徽省蚌埠市燕山乡田荣村

(72) 发明人 田益坤

(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 余成俊

(51) Int. Cl.

A21D 2/36 (2006. 01)

A21D 13/08 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种水果饼干粉及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种水果饼干粉,是由下述重量份的原料制成:燕麦粉 350-400、核桃粉 20-30、白糖 30-40、蛋清粉 10-15、葡萄 20-30、蓝莓 14-18、火龙果 10-15、椰肉 20-30、苦丁茶 6-8、熟地黄 4-5、黑枸杞 3-4、红景天 2-3、玫瑰花 1-2、月见草 2-3、秦艽 1-2、营养粉 8-12、鲜牛奶适量;本发明将螃蟹壳、鸡骨加工成营养粉,能够补钙添髓、养筋接骨,使饼干粉营养价值更高,添加葡萄、蓝莓等水果使其不但具有浓郁水果风味,更具有明目降火、补血养颜、减肥美白、排毒通便、抗衰老、抗癌、增强记忆、提高免疫等功效,制成的饼干预混粉只需与适量水混合调制成面团,即可加工成香甜酥脆、美味可口的饼干,简单方便,适合家庭人士使用。

1. 一种水果饼干粉,其特征在于是由下述重量份的原料制成:

燕麦粉 350-400、核桃粉 20-30、白糖 30-40、蛋清粉 10-15、葡萄 20-30、蓝莓 14-18、火龙果 10-15、椰肉 20-30、苦丁茶 6-8、熟地黄 4-5、黑枸杞 3-4、红景天 2-3、玫瑰花 1-2、月见草 2-3、秦艽 1-2、营养粉 8-12、鲜牛奶适量;

所述营养粉是由下述重量比的原料制成:螃蟹壳:鸡骨:香茅草=1:1:2,白醋和黄酒适量。

2. 一种如权利要求 1 所述的水果饼干粉制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将去肉洗净的螃蟹壳、鸡骨洗净,送入压力锅,倒入适量白醋,密封,大火蒸制 30-40 分钟,冷却后取出,与烘干的香茅草一起用黄酒浸泡,4-5 天后取出全部原料,冷冻干燥,再粉碎至 100-120 目,得到营养粉;

(2)将新鲜葡萄、蓝莓去皮去籽,火龙果剖开取肉,与椰肉、苦丁茶混合打浆,加入浆重 3-4 倍的鲜牛奶,小火慢炖 30-40 分钟,冷却后加入适量双歧杆菌发酵 2-3 小时,冷冻干燥,得到冻干粉;

(3)将熟地黄、黑枸杞、红景天、玫瑰花、月见草、秦艽混合粉碎,加入 8-10 倍清水,文火煎煮 60-70 分钟,过滤,滤液喷雾干燥,得到中药粉;

(4)将上述营养粉、冻干粉、中药粉与剩余全部原料充分混合,粉碎至 100-120 目细度,灭菌包装,得到成品。

一种水果饼干粉及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种保健饼干,尤其涉及一种水果饼干粉及其制备方法。

背景技术

[0002] 葡萄酸甜可口,味道鲜美,富含多种营养物质,营养价值很高,但葡萄除去果肉其籽具有很好的利用价值,葡萄叶更具有祛风除湿、利水消肿的功效,但是人们没有彻底的开发利用,造成了资源浪费。

发明内容

[0003] 本发明克服了现有技术不足,提供了一种水果饼干粉及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种水果饼干粉,是由下述重量份的原料制成:

燕麦粉 350-400、核桃粉 20-30、白糖 30-40、蛋清粉 10-15、葡萄 20-30、蓝莓 14-18、火龙果 10-15、椰肉 20-30、苦丁茶 6-8、熟地黄 4-5、黑枸杞 3-4、红景天 2-3、玫瑰花 1-2、月见草 2-3、秦艽 1-2、营养粉 8-12、鲜牛奶适量;

所述营养粉是由下述重量比的原料制成:螃蟹壳:鸡骨:香茅草=1:1:2,白醋和黄酒适量。

[0005] 一种水果饼干粉制备方法,包括以下步骤:

(1)将去肉洗净的螃蟹壳、鸡骨洗净,送入压力锅,倒入适量白醋,密封,大火蒸制 30-40 分钟,冷却后取出,与烘干的香茅草一起用黄酒浸泡,4-5 天后取出全部原料,冷冻干燥,再粉碎至 100-120 目,得到营养粉;

(2)将新鲜葡萄、蓝莓去皮去籽,火龙果剖开取肉,与椰肉、苦丁茶混合打浆,加入浆重 3-4 倍的鲜牛奶,小火慢炖 30-40 分钟,冷却后加入适量双歧杆菌发酵 2-3 小时,冷冻干燥,得到冻干粉;

(3)将熟地黄、黑枸杞、红景天、玫瑰花、月见草、秦艽混合粉碎,加入 8-10 倍清水,文火煎煮 60-70 分钟,过滤,滤液喷雾干燥,得到中药粉;

(4)将上述营养粉、冻干粉、中药粉与剩余全部原料充分混合,粉碎至 100-120 目细度,灭菌包装,得到成品。

[0006] 所述配方内中药原料的有益效果如下:

熟地黄——滋阴补血、益精填髓,

黑枸杞——抗血脂、降血糖、延缓衰老、预防治疗心血管疾病、防癌治癌,

红景天——改善睡眠、活血止血、清肺止咳、化淤消肿、解热退烧,

玫瑰花——清热利尿,

月见草——强筋壮骨、祛风除湿,

秦艽——祛风湿、舒筋络、清虚热。

[0007] 与现有技术相比,本发明的优点是:

本发明将螃蟹壳、鸡骨加工成营养粉,能够补骨添髓、养筋接骨,使饼干粉营养价值更高,添加葡萄、蓝莓等水果使其不但具有浓郁水果风味,更具有明目降火、补血养颜、减肥美白、排毒通便、抗衰老、抗癌、增强记忆、提高免疫等功效,制成的饼干预混粉只需与适量水混合调制成面团,即可加工成香甜酥脆、美味可口的饼干,简单方便,适合家庭人士使用。

具体实施方式

[0008] 下面结合实施例对本发明作进一步详细描述:

实施例:

一种水果饼干粉,是由下述重量(斤)的原料制成:

燕麦粉 350、核桃粉 20、白糖 30、蛋清粉 10、葡萄 20、蓝莓 14、火龙果 10、椰肉 20、苦丁茶 6、熟地黄 4、黑枸杞 3、红景天 2、玫瑰花 1、月见草 2、秦艽 1、营养粉 8、鲜牛奶适量;

所述营养粉是由下述重量比的原料制成:螃蟹壳:鸡骨:香茅草=1:1:2,白醋和黄酒适量。

[0009] 一种水果饼干粉制备方法,包括以下步骤:

(1) 将去肉洗净的螃蟹壳、鸡骨洗净,送入压力锅,倒入适量白醋,密封,大火蒸制 30 分钟,冷却后取出,与烘干的香茅草一起用黄酒浸泡,5 天后取出全部原料,冷冻干燥,再粉碎至 120 目,得到营养粉;

(2) 将新鲜葡萄、蓝莓去皮去籽,火龙果剖开取肉,与椰肉、苦丁茶混合打浆,加入浆重 4 倍的鲜牛奶,小火慢炖 40 分钟,冷却后加入适量双歧杆菌发酵 3 小时,冷冻干燥,得到冻干粉;

(3) 将熟地黄、黑枸杞、红景天、玫瑰花、月见草、秦艽混合粉碎,加入 10 倍清水,文火煎煮 70 分钟,过滤,滤液喷雾干燥,得到中药粉;

(4) 将上述营养粉、冻干粉、中药粉与剩余全部原料充分混合,粉碎至 120 目细度,灭菌包装,得到成品。