



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105231129 A

(43) 申请公布日 2016. 01. 13

(21) 申请号 201510630061. 0

A23L 1/30(2006. 01)

(22) 申请日 2015. 09. 29

A23L 1/29(2006. 01)

(71) 申请人 安徽省福宁米业有限公司

地址 246116 安徽省安庆市怀宁县平山镇平
山社区

(72) 发明人 潘国滨

(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 方琦

(51) Int. Cl.

A23L 1/168(2006. 01)

A23L 1/20(2006. 01)

A23L 1/212(2006. 01)

A23L 1/304(2006. 01)

A23L 1/337(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种益气降脂海带人造米及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种益气降脂海带人造米,由以下重量份原料构成:米粉 90-100、红豆粉 15-20、面粉 25-30、山楂 9-11、番茄 7-8、樱桃 13-15、海带 9-10、绞股蓝 1-2、沙棘 1-2、金樱子 0.8-1.2,复合矿物质、淀粉、食盐和水适量。本发明的人造米具有两层包膜,在浸泡蒸煮时不容易变形破碎,更好的保持米粒的外形;面粉加水后具有粘性,更好的粘合不同的物料;海带含有丰富的碘等矿物质元素,含热量低、蛋白质含量中等、矿物质丰富,具有降血脂、降血糖、调节免疫、抗凝血、抗肿瘤、排铅解毒和抗氧化等多种生物功能。

1. 一种益气降脂海带人造米,其特征在于,由以下重量份原料构成:

米粉 90-100、红豆粉 15-20、面粉 25-30、山楂 9-11、番茄 7-8、樱桃 13-15、海带 9-10、绞股蓝 1-2、沙棘 1-2、金樱子 0.8-1.2,复合矿物质、淀粉、食盐和水适量。

2. 根据权利要求 1 所述的益气降脂海带人造米的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1) 将绞股蓝、沙棘和金樱子加 5-8 倍水加热水提 2-3 次,过滤合并药液,浓缩药液,喷雾干燥,得药粉;

(2) 将山楂和樱桃洗净去籽,番茄和海带洗净,将山楂、樱桃、番茄和海带切碎磨浆,放入锅内小火熬煮 15-20 分钟并不停搅拌,得海带樱桃糊;将米粉、红豆粉、面粉和药粉均匀混合,得混合粉;在混合粉中加入混合粉重量 0.03% 的复合矿物质和 0.5% 的食盐混合均匀,得原料粉;在原料粉中加入海带樱桃糊及适量的温水,搅拌揉至成面团,使面团含水量为 35-40%;

(3) 将面团压制成宽面带,放入造粒机中造粒,并筛分出米粒;将米粒初次使用蒸汽蒸 5-10 分钟,得表面熟化的米粒;将熟化米粒在 80-85℃ 的温度下初次干燥 25-30 分钟;

(4) 在淀粉中加入适量水,将初次干燥后的米粒放入淀粉水中浸泡 20-30 秒,取米粒后再次使用蒸汽蒸 3-5 分钟;

(5) 将步骤(4)得到的米粒烘干并冷却,使其含水量为 13-15%,再分袋真空包装即得。

一种益气降脂海带人造米及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域,尤其涉及一种益气降脂海带人造米及其制备方法。

背景技术

[0002] 随着人民生活水平的提高,人们对营养科学化、多样化的食品具有迫切的需要,大米是人们最长食用的主食,但长期食用存在饮食结构单一、营养不均衡等缺陷,因此需要有一种能较全面的提供多种营养元素和微量元素的食品。人造米是普通大米的替代品,以天然五谷杂粮、水果、蔬菜、海鲜品等为主要原料,并添加维生素、矿物质和微量元素等人体必须的营养成份,经加工合成的人造米,可解决人们维生素缺乏等引起的健康问题,并且人造米不仅在外观上与普通大米相似,而且营养成分较全面,有利于人体消化吸收,可口、柔软,口感更好,可防止“回生”,方便储存。

[0003] 目前人造米的加工工艺通常是在造粒后蒸汽处理并烘干,这样制成的人造米在浸泡蒸煮时容易变形破碎,没有正常大米的劲道感和美观感。

发明内容

[0004] 本发明目的就是为了弥补已有技术的缺陷,提供一种益气降脂海带人造米及其制备方法。

[0005] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种益气降脂海带人造米,由以下重量份原料构成:

米粉 90-100、红豆粉 15-20、面粉 25-30、山楂 9-11、番茄 7-8、樱桃 13-15、海带 9-10、绞股蓝 1-2、沙棘 1-2、金樱子 0.8-1.2,复合矿物质、淀粉、食盐和水适量。

[0006] 所述的益气降脂海带人造米的制备方法,包括以下步骤:

(1) 将绞股蓝、沙棘和金樱子加 5-8 倍水加热水提 2-3 次,过滤合并药液,浓缩药液,喷雾干燥,得药粉;

(2) 将山楂和樱桃洗净去籽,番茄和海带洗净,将山楂、樱桃、番茄和海带切碎磨浆,放入锅内小火熬煮 15-20 分钟并不停搅拌,得海带樱桃糊;将米粉、红豆粉、面粉和药粉均匀混合,得混合粉;在混合粉中加入混合粉重量 0.03% 的复合矿物质和 0.5% 的食盐混合均匀,得原料粉;在原料粉中加入海带樱桃糊及适量的温水,搅拌揉至成面团,使面团含水量为 35-40%;

(3) 将面团压制成宽面带,放入造粒机中造粒,并筛分出米粒;将米粒初次使用蒸汽蒸 5-10 分钟,得表面熟化的米粒;将熟化米粒在 80-85℃ 的温度下初次干燥 25-30 分钟;

(4) 在淀粉中加入适量水,将初次干燥后的米粒放入淀粉水中浸泡 20-30 秒,取米粒后再次使用蒸汽蒸 3-5 分钟;

(5) 将步骤(4)得到的米粒烘干并冷却,使其含水量为 13-15%,再分袋真空包装即得。

[0007] 本发明的优点是:本发明的人造米在初次蒸汽处理时使米粒表面糊化,产生一层

包膜,在初次干燥后放入淀粉水中浸泡,再次蒸汽处理使米粒表面再次产生一层包膜,得到的成品具有两层包膜,在浸泡蒸煮时不容易变形破碎,更好的保持米粒的外形;面粉加水后具有粘性,更好的粘合不同的物料;樱桃果实富含糖、蛋白质、维生素及钙、铁、磷、钾等多种元素,具有益气、健脾、和胃、祛风湿的功效;海带含有丰富的碘等矿物质元素,含热量低、蛋白质含量中等、矿物质丰富,具有降血脂、降血糖、调节免疫、抗凝血、抗肿瘤、排铅解毒和抗氧化等多种生物功能;添加多种中草药使其具有保健功效,如绞股蓝可延缓衰老等。

具体实施方式

[0008] 一种益气降脂海带人造米,由以下重量份原料构成:

米粉 90、红豆粉 15、面粉 25、山楂 9、番茄 7、樱桃 13、海带 9、绞股蓝 1、沙棘 1、金樱子 0.8,复合矿物质、淀粉、食盐和水适量。

[0009] 所述的益气降脂海带人造米的制备方法,包括以下步骤:

(1) 将绞股蓝、沙棘和金樱子加 5 倍水加热水提 2 次,过滤合并药液,浓缩药液,喷雾干燥,得药粉;

(2) 将山楂和樱桃洗净去籽,番茄和海带洗净,将山楂、樱桃、番茄和海带切碎磨浆,放入锅内小火熬煮 15 分钟并不停搅拌,得海带樱桃糊;将米粉、红豆粉、面粉和药粉均匀混合,得混合粉;在混合粉中加入混合粉重量 0.03% 的复合矿物质和 0.5% 的食盐混合均匀,得原料粉;在原料粉中加入海带樱桃糊及适量的温水,搅拌揉至成面团,使面团含水量为 35%;

(3) 将面团压制成宽面带,放入造粒机中造粒,并筛分出米粒;将米粒初次使用蒸汽蒸 5 分钟,得表面熟化的米粒;将熟化米粒在 80℃ 的温度下初次干燥 25 分钟;

(4) 在淀粉中加入适量水,将初次干燥后的米粒放入淀粉水中浸泡 20 秒,取米粒后再次使用蒸汽蒸 3 分钟;

(5) 将步骤(4)得到的米粒烘干并冷却,使其含水量为 13%,再分袋真空包装即得。