



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105410690 A

(43) 申请公布日 2016. 03. 23

(21) 申请号 201510715172. 1

(22) 申请日 2015. 10. 29

(71) 申请人 贵州百科薏仁生物科技有限公司

地址 552400 贵州省黔西南布依族苗族自治州安龙县龙广镇塘坊村五组 35 号

(72) 发明人 杨延宏

(74) 专利代理机构 贵阳东圣专利商标事务有限公司 52002

代理人 袁庆云

(51) Int. Cl.

A23L 7/165(2016. 01)

A23L 19/00(2016. 01)

A23L 19/10(2016. 01)

A23L 33/00(2016. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种薏仁紫薯果粥粉及其制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种薏仁紫薯果粥粉及其制作方法，它是用薏仁、麸皮、麦坯为主要原料，经过膨化制熟、制粉，按五种不同配方比例分别加入紫薯干、葡萄干、枸杞子干、柿饼、腰果、枣、决明子、黑芝麻、海带粉、花生仁、魔芋粉、碳酸钙、砂糖、猕猴桃粉混合均匀，干燥灭菌而出品。I 葡萄枸杞型和 II 柿饼腰果型供补钙、维生素及保健强身者食用；III 决明子猕猴桃型供防治白内障抗癌通便者食用；IV 海带麸皮型供抗癌、抗衰、润畅通便者食用；V 魔芋麦坯型供抗癌、抗衰、润畅通便者食用。以天然食物制成复合纤维素、钙、维生素 E、硒等抗衰、抗癌及防治老年白内障的方便粥。以粥作为载体，将必须及身体缺乏之物质，科学的混于粥内，以一粥补全身。

1. 一种薏仁紫薯果粥粉，按重量份计，由以下原料组成：

I、葡萄枸杞型：薏仁粉 50-53 份、麸皮粉 2.5-3 份、紫薯干 23-27 份、葡萄干 7-9 份、枸杞子 4-6 份、砂糖 5-7 份、碳酸钙 0.8-1.2 份、蔗糖酯 0.1-0.3 份、海藻酸钠 0.08-0.12 份、食盐 0.08-0.12 份、维生素 C 0.08-0.12 份；

II、柿饼腰果型：薏仁粉 47-50 份、麸皮 2.5-3 份、紫薯干 23-27 份、柿饼 9-11 份、腰果 5-7 份、砂糖粉 5-7 份、碳酸钙 0.8-1.2 份、碳酸钙 0.8-1.2 份、蔗糖酯 0.1-0.3 份、海藻酸钠 0.08-0.12 份、食盐 0.08-0.12 份、维生素 C 0.08-0.12 份；

III、决明子猕桃型：薏仁粉 36-40 份、砂糖 9-11 份、麸皮粉 4.5-5.5 份、猕猴桃粉 0.8-1.2 份、紫薯干 23-27 份、枣 9-11 份、决明子 4-6 份、黑芝麻 4-6 份、碳酸钙 0.8-1.2 份、蔗糖酯 0.1-0.3 份、海藻酸钠 0.08-0.12 份、食盐 0.08-0.12 份；

IV、海带麸皮型：薏仁粉 38-42 份、砂糖 7-9 份、麸皮粉 9-11 份、紫薯干 23-27 份、海带粉 9-11 份、花生仁 4-6 份、碳酸钙 0.8-1.2 份、蔗糖酯 0.1-0.3 份、海藻酸钠 0.08-0.12 份、食盐 0.08-0.12 份、维生素 C 0.08-0.12 份；

V、魔芋麦坯型：薏仁粉 48-52 份、砂糖 7-9 份、麸皮粉 2.5-3 份、碳酸钙 0.8-1.2 份、蔗糖酯 0.1-0.3 份、海藻酸钠 0.08-0.12 份、食盐 0.08-0.12 份、紫薯干 23-27 份、魔芋粉 9-11 份、麦坯粉 0.8-1.2 份。

2. 如权利 1 所述的一种薏仁紫薯果粥粉，其制作方法包括以下步骤：

(1) 将薏仁、麸皮、麦坯分别粉碎，过 40 ~ 150 目泰勒筛，然后入膨化机膨化，将膨化物进行粉碎，过 40 ~ 200 目泰勒筛；将砂糖进行粉碎，过 140 目泰勒筛；

(2) 按 I ~ V 配方比例分别加入紫薯干、葡萄干、枸杞子干、柿饼、腰果、枣、决明子、黑芝麻、海带粉、花生仁、魔芋粉、碳酸钙、砂糖粉、猕猴桃粉及食品添加剂，入搅拌机混合，搅拌均匀，入鼓风干燥机，75 ~ 85°C，10 ~ 20 分钟，进行干燥灭菌，分装，出品。

一种薏仁紫薯果粥粉及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品技术领域，具体涉及一种薏仁紫薯果粥粉及其制作方法，同时涉及该薏仁紫薯果粥粉的制作方法。

[0002]

背景技术

[0003] 薏仁被誉为“世界禾本科植物之王”，属于“小杂粮”，是一年生草本植物，又称薏米、六谷米等，拥有极高的营养价值和药用价值。薏仁在五谷类中属纤维质高、低脂、低热量之品，是减肥的最佳主食之一。薏仁含有丰富的蛋白质、油脂、维生素和糖类等，常做熬粥之用，有促进新陈代谢和减少胃肠负担的作用，是体弱患者的补品，对降血糖、降血脂、降血压有着独特作用。薏仁还是传统的美容佳品，具有润泽肌肤、美白、祛斑之效，经常食用或研粉外敷，能使皮肤光滑、滋润、白皙，还能消除粉刺、色斑、扁平疣等。据《本草纲目》记载：薏米能健脾益胃，补肺清热，祛风胜湿。大量临床实践还证明，薏米具有抑制胰蛋白酶和诱发排卵等作用。由于其极高的食药价值，薏仁有“天下第一米”之美誉。所含的纤维素可使人大便恢复正常，并预防各种癌症。

[0004] 紫薯除了具有普通红薯的营养成分外，还富含硒元素和花青素。紫薯营养丰富具特殊保健功能，它含有 20% 左右的蛋白质，包括 18 种氨基酸，易被人体消化和吸收，其中包括维生素 C、B、A 等 8 种维生素和磷、铁等 10 多种矿物元素，内含有大量药用价值高的花青素，法国科学家马斯魁勒博士发现花青素是天然强效自由基清除剂。紫薯花青素对 100 多种疾病有预防和治疗作用，被誉为继水、蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素、矿物质之后的第七大必需营养素。

[0005]

发明内容

[0006] 本发明的目的在于提供一种营养丰富、口感独特、口味多样的薏仁紫薯果粥粉。

[0007] 本发明的另一目的在于提供该薏仁紫薯果粥粉的制备方法。

[0008] 本发明的一种薏仁紫薯果粥粉，按重量份计，由以下原料组成：

I、葡萄枸杞型：薏仁粉 50-53 份、麸皮粉 2.5-3 份、紫薯干 23-27 份、葡萄干 7-9 份、枸杞子 4-6 份、砂糖 5-7 份、碳酸钙 0.8-1.2 份、蔗糖酯 0.1-0.3 份、海藻酸钠 0.08-0.12 份、食盐 0.08-0.12 份、维生素 C 0.08-0.12 份；

II、柿饼腰果型：薏仁粉 47-50 份，麸皮 2.5-3 份、紫薯干 23-27 份、柿饼 9-11 份、腰果 5-7 份、砂糖粉 5-7 份、碳酸钙 0.8-1.2 份、碳酸钙 0.8-1.2 份、蔗糖酯 0.1-0.3 份、海藻酸钠 0.08-0.12 份、食盐 0.08-0.12 份、维生素 C 0.08-0.12 份；

III、决明子猕桃型：薏仁粉 36-40 份、砂糖 9-11 份，麸皮粉 4.5-5.5 份、猕猴桃粉 0.8-1.2 份、紫薯干 23-27 份、枣 9-11 份、决明子 4-6 份、黑芝麻 4-6 份、碳酸钙 0.8-1.2 份、蔗糖酯 0.1-0.3 份、海藻酸钠 0.08-0.12 份、食盐 0.08-0.12 份；

IV、海带麸皮型：薏仁粉 38-42 份、砂糖 7-9 份、麸皮粉 9-11 份、紫薯干 23-27 份、海带粉 9-11 份、花生仁 4-6 份、碳酸钙 0.8-1.2 份、蔗糖酯 0.1-0.3 份、海藻酸钠 0.08-0.12 份、食盐 0.08-0.12 份、维生素 C 0.08-0.12 份；

V、魔芋麦坯型：薏仁粉 48-52 份、砂糖 7-9 份、麸皮粉 2.5-3 份、碳酸钙 0.8-1.2 份、蔗糖酯 0.1-0.3 份、海藻酸钠 0.08-0.12 份、食盐 0.08-0.12 份、紫薯干 23-27 份、魔芋粉 9-11 份、麦坯粉 0.8-1.2 份。

[0009] 本发明的一种薏仁紫薯果粥粉，其制作方法包括以下步骤：

(1) 将薏仁、麸皮、麦坯分别粉碎，过 40 ~ 150 目泰勒筛，然后入膨化机膨化，将膨化物进行粉碎，过 40 ~ 200 目泰勒筛；将砂糖进行粉碎，过 140 目泰勒筛。

[0010] (2) 按 I ~ V 配方比例分别加入紫薯干、葡萄干、枸杞子干、柿饼、腰果、枣、决明子、黑芝麻、海带粉、花生仁、魔芋粉、碳酸钙、砂糖粉、猕猴桃粉及食品添加剂，入搅拌机混合，搅拌均匀，入鼓风干燥机，75 ~ 85°C，10 ~ 20 分钟，进行干燥灭菌，分装，出品。

[0011] 本发明与现有技术相比，具有明显有益效果，从以上技术方案可知：本发明原料来源丰富，工艺简单可靠；采用通用设备只改变配方就可制方成口味各种各样的薏仁紫薯果粥粉。其中 I 葡萄枸杞型和 II 柿饼腰果型供补钙、维生素及保健强身者食用；III 决明子猕桃型供防治白内障抗癌通便者食用；IV 海带麸皮型供抗癌、抗衰、润畅通便者食用；V 魔芋麦坯型供抗癌、抗衰、润畅通便者食用。本发明以天然食物制成复合纤维素、钙、维生素 E、硒等抗衰、抗癌及防治老年白内障的方便粥。以粥作为载体，将必须及身体缺乏之物质，科学的混于粥内，以一粥补全身。

[0012]

具体实施方式

[0013] 实施例 1：

本发明一种薏仁紫薯果粥粉的制作方法，包括以下步骤：

(1) 取薏仁、麸皮分别粉碎，过 40 目泰勒筛，然后入膨化机膨化，将膨化物进行粉碎，过 100 目泰勒筛；将砂糖进行粉碎，过 140 目泰勒筛。

[0014] (2) 将步骤 1 所得的薏仁粉 50kg、麸皮粉 2.5kg、砂糖粉 5kg 与紫薯干 27kg、葡萄干 7kg、枸杞子 6kg、碳酸钙 1.2kg、蔗糖酯 0.1kg、海藻酸钠 0.12kg、食盐 0.08kg、维生素 C 0.12kg，入搅拌机混合，搅拌均匀，入鼓风干燥机，75°C / 20 分钟灭菌，分装出品，即得葡萄枸杞型薏仁紫薯果粥粉。

[0015]

实施例 2：

本发明一种薏仁紫薯果粥粉的制作方法，包括以下步骤：

(1) 取薏仁、麸皮分别粉碎，过 100 目泰勒筛，然后入膨化机膨化，将膨化物进行粉碎，过 120 目泰勒筛；将砂糖进行粉碎，过 140 目泰勒筛。

[0016] (2) 将步骤 1 所得的薏仁粉 48kg、麸皮 2.75kg、砂糖粉 6kg 与紫薯干 25kg、柿饼 10kg、腰果 6kg、碳酸钙 1kg、碳酸钙 1kg、蔗糖酯 0.2kg、海藻酸钠 1kg、食盐 0.1kg、维生素 C 0.1kg，入搅拌机混合，搅拌均匀，入鼓风干燥机，80°C / 15 分钟灭菌，分装出品，即得柿饼腰果型薏仁紫薯果粥粉。

[0017]

实施例 3:

本发明一种薏仁紫薯果粥粉的制作方法,包括以下步骤:

(1) 取薏仁、麸皮分别粉碎,过 70 目泰勒筛,然后入膨化机膨化,将膨化物进行粉碎,过 160 目泰勒筛;将砂糖进行粉碎,过 160 目泰勒筛。

[0018] (2) 将步骤 1 所得的薏仁粉 38kg、麸皮粉 5kg、砂糖粉 10kg 与紫薯干 23kg、猕猴桃粉 1kg、枣 10kg、决明子 5kg、黑芝麻 5kg、碳酸钙 0.8kg、蔗糖酯 0.3kg、海藻酸钠 0.08kg、食盐 0.12kg,入搅拌机混合,搅拌均匀,入鼓风干燥机,85°C /10 分钟灭菌,分装出品,即得决明子猕桃型薏仁紫薯果粥粉。

[0019]

实施例 4:

本发明一种薏仁紫薯果粥粉的制作方法,包括以下步骤:

(1) 取薏仁、麸皮分别粉碎,过 150 目泰勒筛,然后入膨化机膨化,将膨化物进行粉碎,过 200 目泰勒筛;将砂糖进行粉碎,过 160 目泰勒筛。

[0020] (2) 将步骤 1 所得的薏仁粉 40kg、麸皮粉 10kg、砂糖粉 8kg 与紫薯干 25kg、海带粉 10kg、花生仁 5kg、碳酸钙 1kg、蔗糖酯 0.2kg、海藻酸钠 0.1kg、食盐 0.1kg、维生素 C 0.1kg,入搅拌机混合,搅拌均匀,入鼓风干燥机,80°C /15 分钟灭菌,分装出品,即得海带麸皮型薏仁紫薯果粥粉。

[0021]

实施例 5:

本发明一种薏仁紫薯果粥粉的制作方法,包括以下步骤:

(1) 取薏仁、麸皮、麦坯分别粉碎,过 150 目泰勒筛,然后入膨化机膨化,将膨化物进行粉碎,过 200 目泰勒筛;将砂糖进行粉碎,过 200 目泰勒筛。

[0022] (2) 将步骤 1 所得的薏仁粉 52kg、麸皮粉 3kg、麦坯粉 1kg、砂糖粉 8kg 与紫薯干 23kg、魔芋粉 10kg、碳酸钙 0.8kg、蔗糖酯 0.3kg、海藻酸钠 0.08kg、食盐 0.12kg,入搅拌机混合,搅拌均匀,入鼓风干燥机,85°C /10 分钟灭菌,分装出品,即得葡萄枸杞型薏仁紫薯果粥粉。

[0023]

以上所述,仅是本发明的较佳实施例而已,并非对本发明作任何形式上的限制,任何未脱离本发明技术方案内容,依据本发明的技术实质对以上实施例所作的任何简单修改、等同变化与修饰,均仍属于本发明技术方案的范围内。