



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103750150 A

(43) 申请公布日 2014. 04. 30

(21) 申请号 201310686650. 1

(22) 申请日 2013. 12. 17

(71) 申请人 当涂县科辉商贸有限公司

地址 243161 安徽省马鞍山市当涂县太白镇  
新太白路南侧

(72) 发明人 董良清

(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.

A23L 1/105 (2006. 01)

A23L 1/30 (2006. 01)

A61K 36/81 (2006. 01)

A61P 35/00 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种防癌抗癌桂香面粉及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种防癌抗癌桂香面粉,是由下述重量份的原料制成:荞麦粉 100-150、玉米粉 15-20、大麦苗粉 20-30、蓝莓 20-30、黑莓 10-15、玫瑰果 10-15、黑番茄 6-8、桂花 14-18、刀豆 8-12、黑枸杞 3-5、紫甘蓝 2-3、鸡爪草 1-2、马兰 2-3、大蓟 2-3、羊乳 1-2、菱角壳 1-2、营养添加剂 2-4;本发明将多种具有健脾益胃、防癌抗癌、排毒通便、减缓衰老、提高人体免疫力、促进体内新陈代谢功效的原料加工制成面粉,其成本低廉,效果显著,桂香浓郁,长期食用由其加工制成的面食能够有效降低癌变、抑癌抗癌。

1. 一种防癌抗癌桂香面粉,其特征在于是由下述重量份的原料制成:

荞麦粉 100-150、玉米粉 15-20、大麦苗粉 20-30、蓝莓 20-30、黑莓 10-15、玫瑰果 10-15、黑番茄 6-8、桂花 14-18、刀豆 8-12、黑枸杞 3-5、紫甘蓝 2-3、鸡爪草 1-2、马兰 2-3、大蓟 2-3、羊乳 1-2、菱角壳 1-2、营养添加剂 2-4;

所述营养添加剂是由下述重量比的原料制成:海参:太子参:菜芙蓉花:三七粉=1:1:3-4:6-8,葡萄酒适量。

2. 一种如权利要求 1 所述的防癌抗癌桂香面粉制备方法,其特征在在于包括以下步骤:

(1) 将海参、太子参清洗干净后沥干,送入锅中,倒入适量葡萄酒,小火焖润至吸透,取出与洗净的菜芙蓉花混合绞碎,再送入蒸锅,大火蒸制 15-20 分钟,取出与三七粉混合均匀,再低温烘干,得到营养添加剂;

(2) 将蓝莓、黑莓、玫瑰果、黑番茄用含有 1-2% 小苏打的水溶液浸泡 20-30 分钟,再用清水洗净后沥干,去蒂,冷冻干燥,得到果粉;

(3) 将刀豆用淡盐水浸泡 7-8 小时,再取出洗净,送入蒸锅,大火蒸熟,取出与洗净的桂花混合,送入磨浆机中,加入 6-7 倍温水进行磨浆,小火煮沸 30-40 分钟,冷却后过滤,滤液冷冻干燥,得到豆花粉;

(4) 将黑枸杞、紫甘蓝、鸡爪草等中药原料混合粉碎,加入 8-10 倍清水,煮沸后文火煎煮 60-70 分钟,过滤,滤液喷雾干燥,得到中药粉;

(5) 将上述营养添加剂、果粉、豆花粉、中药粉与剩余原料混合均匀,粉碎至 100-120 目,灭菌装袋,得到成品。

## 一种防癌抗癌桂香面粉及其制备方法

[0001]

### 技术领域

[0002] 本发明涉及一种面粉,尤其涉及一种防癌抗癌桂香面粉及其制备方法。

### 背景技术

[0003] 由小麦磨粉制成的面粉是一种最常见的食品原料,随着生活水平的提高,人们对面粉的风味性、特色性、营养性提出了新要求,但现有小麦面粉其成分单一,功能单一,口味单一,营养保健价值不高,为此本发明提供一种功能性面粉。

### 发明内容

[0004] 本发明克服了现有技术不足,提供了一种防癌抗癌桂香面粉及其制备方法。

[0005] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种防癌抗癌桂香面粉,是由下述重量份的原料制成:

荞麦粉 100-150、玉米粉 15-20、大麦苗粉 20-30、蓝莓 20-30、黑莓 10-15、玫瑰果 10-15、黑番茄 6-8、桂花 14-18、刀豆 8-12、黑枸杞 3-5、紫甘蓝 2-3、鸡爪草 1-2、马兰 2-3、大蓟 2-3、羊乳 1-2、菱角壳 1-2、营养添加剂 2-4;

所述营养添加剂是由下述重量比的原料制成:海参:太子参:菜芙蓉花:三七粉=1:1:3-4:6-8,葡萄酒适量。

[0006] 一种防癌抗癌桂香面粉制备方法,包括以下步骤:

(1) 将海参、太子参清洗干净后沥干,送入锅中,倒入适量葡萄酒,小火焖润至吸透,取出与洗净的菜芙蓉花混合绞碎,再送入蒸锅,大火蒸制 15-20 分钟,取出与三七粉混合均匀,再低温烘干,得到营养添加剂;

(2) 将蓝莓、黑莓、玫瑰果、黑番茄用含有 1-2% 小苏打的水溶液浸泡 20-30 分钟,再用清水洗净后沥干,去蒂,冷冻干燥,得到果粉;

(3) 将刀豆用淡盐水浸泡 7-8 小时,再取出洗净,送入蒸锅,大火蒸熟,取出与洗净的桂花混合,送入磨浆机中,加入 6-7 倍温水进行磨浆,小火煮沸 30-40 分钟,冷却后过滤,滤液冷冻干燥,得到豆花粉;

(4) 将黑枸杞、紫甘蓝、鸡爪草等中药原料混合粉碎,加入 8-10 倍清水,煮沸后文火煎煮 60-70 分钟,过滤,滤液喷雾干燥,得到中药粉;

(5) 将上述营养添加剂、果粉、豆花粉、中药粉与剩余原料混合均匀,粉碎至 100-120 目,灭菌装袋,得到成品。

[0007] 与现有技术相比,本发明的优点是:

本发明将多种具有健脾益胃、防癌抗癌、排毒通便、减缓衰老、提高人体免疫力、促进体内新陈代谢功效的原料加工制成面粉,其成本低廉,效果显著,桂香浓郁,长期食用由其加工制成的面食能够有效降低癌变、抑癌抗癌。

## 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：

一种防癌抗癌桂香面粉，是由下述重量(斤)的原料制成：

荞麦粉 150、玉米粉 20、大麦苗粉 30、蓝莓 30、黑莓 15、玫瑰果 15、黑番茄 8、桂花 18、刀豆 12、黑枸杞 5、紫甘蓝 3、鸡爪草 2、马兰 3、大蓟 3、羊乳 2、菱角壳 2、营养添加剂 4；

所述营养添加剂是由下述重量比的原料制成：海参：太子参：菜芙蓉花：三七粉=1：1：4：8，葡萄酒适量。

[0009] 一种防癌抗癌桂香面粉制备方法，包括以下步骤：

(1) 将海参、太子参清洗干净后沥干，送入锅中，倒入适量葡萄酒，小火焖润至吸透，取出与洗净的菜芙蓉花混合绞碎，再送入蒸锅，大火蒸制 20 分钟，取出与三七粉混合均匀，再低温烘干，得到营养添加剂；

(2) 将蓝莓、黑莓、玫瑰果、黑番茄用含有 1% 小苏打的水溶液浸泡 30 分钟，再用清水洗净后沥干，去蒂，冷冻干燥，得到果粉；

(3) 将刀豆用淡盐水浸泡 8 小时，再取出洗净，送入蒸锅，大火蒸熟，取出与洗净的桂花混合，送入磨浆机中，加入 7 倍温水进行磨浆，小火煮沸 40 分钟，冷却后过滤，滤液冷冻干燥，得到豆花粉；

(4) 将黑枸杞、紫甘蓝、鸡爪草等中药原料混合粉碎，加入 10 倍清水，煮沸后文火煎煮 70 分钟，过滤，滤液喷雾干燥，得到中药粉；

(5) 将上述营养添加剂、果粉、豆花粉、中药粉与剩余原料混合均匀，粉碎至 120 目，灭菌装袋，得到成品。