



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105265890 A

(43) 申请公布日 2016. 01. 27

(21) 申请号 201410327942. 0

(22) 申请日 2014. 07. 10

(71) 申请人 天津港保税区爱信食品有限公司

地址 300000 天津市滨海新区天津港保税区
新港大道 233 号

(72) 发明人 王永强

(51) Int. Cl.

A23L 1/182(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种蒸补肾苦荞仁的制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种蒸补肾苦荞仁的制备方法,该方法采用带壳着水润麦、高温高压、烘干、脱壳的制备工艺;可使苦荞在加工过程中的营养流失降到较低程度,主要营养成分芦丁的损失只有10%左右;并添加有中药并添加有中药枸杞子、茯苓、党参、当归、五味子、石菖蒲、玄参、熟地。本方法采用均匀喷水工艺对原料进行浸润,也有效的防止主要营养成分芦丁的流失;本方法采用高温高压的工艺条件,可有效的杀灭细菌和病毒。本发明方法制备的补肾蒸苦荞仁为苦荞进行进一步深加工提供了原料,例如可用来制造苦荞茶、苦荞饮料、苦荞米花等。

1. 一种蒸补肾苦荞仁的制备方法,其特征是,依次包括下述步骤:
 - (1) 对原料苦荞进行筛选,做除杂处理;
 - (2) 对上述原料带壳清洗进行均匀喷雾着水,水添加量为 5-10%,在容器中放置 14-20 小时;
 - (3) 将浸润过的原料放置于压力容器中,注入蒸汽压力达到 1.1-7 个大气压;
 - (4) 将上述蒸熟原料进行干燥;
 - (5) 将干燥后原料过筛分级后脱壳;
 - (6) 枸杞子 1-3 份、茯苓 1-3 份、党参 1-3 份、当归 1-3 份、五味子 1-3 份、石菖蒲 1-3 份、玄参 1-3 份和熟地 1-3 份,用布袋装好,用液体多功能浓缩机浓缩成膏状,再放入低温电热真空干燥机烘干,制出干药块,用全封闭粉碎机加工成细药粉;
 - (7) 细药粉与凉冷后的苦荞仁均匀搅拌后进行成品密封包装。
2. 根据权利要求 1 所述的一种蒸补肾苦荞仁的制备方法,其特征是,所述步骤 (2) 中的容器为铁制或水泥材料。
3. 根据权利要求 1 所述的一种蒸补肾苦荞仁的制备方法,其特征是,所述步骤 (2) 夏季放置时间为 14-16 小时。
4. 根据权利要求 1 所述的一种蒸补肾苦荞仁的制备方法,其特征是,所述步骤 (2) 冬季放置时间为 18-20 小时。
5. 根据权利要求 1 所述的一种蒸补肾苦荞仁的制备方法,其特征是,所述步骤 (4) 干燥为自然晾干或烘干。
6. 根据权利要求 1 所述的一种蒸补肾苦荞仁的制备方法,其特征是,所述步骤 (5) 过筛分级为依次分别过筛分六级。
7. 根据权利要求 1 所述的一种蒸补肾苦荞仁的制备方法,其特征是,所述步骤 (7) 细药粉和苦荞仁按 1:20 的质量比混合。

一种蒸补肾苦荞仁的制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种保健食品的生产方法,更具体地说,是涉及一种以苦荞、中药为原料制备补肾蒸苦荞仁方法。

背景技术

[0002] 苦荞是一种适应性广,生育期短的作物;是三大优良蜜源作物之一;也是良好的食物性药用植物。

[0003] 苦荞的子粒营养价值很高。苦荞粉含有 11%左右的蛋白质,高于大米;含有 2%多的脂肪,高于小麦和大米;含有 70%左右的碳水化合物,高于小麦;还含有铁,磷,钙等矿物质元素,以及柠檬酸,苹果酸。每 100 克苦荞粉还含有 0.41 毫克左右的维生素 B1 和 0.16 毫克左右的维生素 B2,都超过大米。

[0004] 苦荞中含有大量的黄酮类化合物,尤其富含芦丁,含量为 0.5% -1.2%。芦丁具有多方面的生理功能,能维持毛细血管的抵抗力,降低其通透性及脆性,促进细胞增生和防止血细胞的凝集;还有抗炎、抗过敏、利尿、解茎、镇咳、降血脂、强心等方面的作用。槲皮素使苦荞具有较好的祛痰、止咳作用和一定的平喘作用。尚有降低血压、血脂,扩张冠状动脉,增强冠状脉血流量等作用。

[0005] 在中医倍受重视的今天,人们对中药材的养生理念进一步认可,中药的药效也正在被人们所知晓。

[0006] 枸杞子:味甘,性平。归肝、肾经。有养阴补血,益精明目之功效

[0007] 茯苓:味甘、淡。性平。归脾、肺、心经,有利水渗湿,健脾补中,宁心安神之功效。

[0008] 党参:味甘、性平。归脾、肺经。有益气,生津,养血之功效。

[0009] 当归:味甘、辛,性温。归肝、心、脾经、有补血调经、活血止痛、润肠通便之功效。

[0010] 五味子:味酸、甘,性温。归肺、肾经。有益气生津,补肾养心,收敛固涩之功效。

[0011] 石菖蒲:味辛,性温。归心、胃经。有化湿,健胃,开窍之功效。

[0012] 玄参:甘、苦,寒。归肺、胃、肾经。有凉血养阴,清热解毒之功效。

[0013] 熟地:味甘,性微温。归肝、肾经。有补血滋阴,益精填髓之功效。

[0014] 苦荞具有良好的适口性。苦荞食品有较高的药用价值。目前,对苦荞的加工利用主要是挂面、方便面、饼干、糕点、快餐粉等。在提倡自然、健康的风潮之下,人们生活中需要这种具有保健作用的功能性食品,市场也需要用来进行进一步精加工、深加工的半成品原料。

发明内容

[0015] 本发明的目的是为了弥补现有技术中存在的不足,提供一种为苦荞进行深加工提供原料的工艺简单、技术合理且具有补肾功效的蒸苦荞仁的制备方法。

[0016] 本发明所述的一种蒸补肾苦荞仁的制备方法,通过下述技术方案予以实现,

[0017] (1) 对原料苦荞进行筛选,做除杂处理;

[0018] (2) 对上述原料带壳清洗进行均匀喷雾着水,水添加量为 5-10%,在容器中放置

14-20 小时；

[0019] (3) 将浸润过的原料放置于压力容器中，注入蒸汽压力达到 1.1-7 个大气压；

[0020] (4) 将上述蒸熟原料进行干燥；

[0021] (5) 将干燥后原料过筛分级后脱壳；

[0022] (6) 枸杞子 1-3 份、茯苓 1-3 份、党参 1-3 份、当归 1-3 份、五味子 1-3 份、石菖蒲 1-3 份、玄参 1-3 份和熟地 1-3 份，用布袋装好，用液体多功能浓缩机浓缩成膏状，再放入低温电热真空干燥机烘干，制出干药块，用全封闭粉碎机加工成细药粉；

[0023] (7) 细药粉与凉冷后的苦荞仁均匀搅拌后进行成品密封包装。

[0024] 所述步骤 (2) 中的容器为铁或水泥材料制成。所述步骤 (2) 夏季放置时间为 14-16 小时。所述步骤 (2) 冬季放置时间为 18-20 小时。所述步骤 (4) 干燥为自然晾干或热风烘干。所述步骤 (5) 过筛分级为依次分别过筛分六级。所述步骤 (7) 细药粉和苦荞仁按 1:20 的质量比混合。

[0025] 本发明所述的一种蒸补肾苦荞仁的制备方法采用带壳润麦、高温高压、烘干、脱壳的加工工艺，可使苦荞在加工过程中的营养流失降到较低程度，高温处理的时间越短，营养流失就越少，主要营养成分芦丁的损失只有 10% 左右；本方法采用均匀喷水工艺对原料进行浸润，与现有技术在水中浸泡相比，也有效的防止主要营养成分芦丁的流失；本方法采用高温高压的工艺条件，可有效的杀灭细菌和病毒，使产品食用更加安全。本发明方法制备的蒸苦荞仁为苦荞进行进一步深加工提供了原料，例如可用来制造苦荞茶、苦荞饮料、苦荞米花等

[0026] 祖国医学《本草纲目》记载：荞麦性味苦、平、寒，有益气力，续精神，利耳目，有降气宽肠健胃的作用。现代临床医学观察表明，荞麦仁及其制品具有降血糖、高血脂，增强人体免疫力的作用，对糖尿病、高血压、高血脂、冠心病、中风等病人都有辅助治疗作用。这些作用都与荞麦中含有的营养成分有关。枸杞子：味甘，性平。归肝、肾经。有养阴补血，益精明目之功效。茯苓：味甘、淡。性平。归脾、肺、心经，有利水渗湿，健脾补中，宁心安神之功效。党参：味甘、性平。归脾、肺经。有益气，生津，养血之功效。当归：味甘、辛，性温。归肝、心、脾经、有补血调经、活血止痛、润肠通便之功效。五味子：味酸、甘，性温。归肺、肾经。有益气生津，补肾养心，收敛固涩之功效。石菖蒲：味辛，性温。归心、胃经。有化湿，健胃，开窍之功效。玄参：甘、苦，寒。归肺、胃、肾经。有凉血养阴，清热解毒之功效。熟地：味甘，性微温。归肝、肾经。有补血滋阴，益精填髓之功效。

[0027] 据科学工作者证实，苦荞中含有黄酮类物质，其主要成分为芦丁。芦丁含量占总黄酮的 70% -90%，芦丁又名芸香甙、维生素 P，具有降低毛细血管脆性，改善微循环的作用，在临床上主要用于糖尿病、高血压的辅助治疗。

[0028] 近年人们又从苦荞中发现苦荞蛋白复合物 (Tartary buckwheat protein complex, TBPC)，并研究了其营养成分和抗衰老作用，结果如下：在苦荞蛋白复合物中蛋白质含量为 63.4%，

[0029] 脂肪 12.7%，碳水化合物 10.2%，灰分 3.5%，粗纤维 0.4%，水分 9.8%。同时还含有多种氨基酸，其人体必需氨基酸和非必需氨基酸占到全部氨基酸的 45.8% 左右，并含一定的脂肪酸和微量元素等物质。

[0030] 在提倡自然、健康、养生的风潮之下，苦荞丰富营养、中药的养生价值被人们了解，

苦荞极其相关加工产品被人们接受,并受到喜爱,具有广阔的市场前景,同时具有丰厚的社会效益和经济效益。

具体实施方式

[0031] 下面结合实施例对发明做进一步描述。

[0032] 实施例 1:

[0033] 选用当年新产的苦荞,进行筛选,去石去杂,去磁,做除杂处理,粒型均匀为佳;称取 100kg 原料,带壳清洗原料,进行均匀着水,添加 5kg 经过加工处理的净化水,使用喷雾着水的方法,并对原料进行搅拌和振动,于铁制容器中润麦,夏季放置 14 小时,水分至内核,使原料水分达 18-20%;将浸润过的原料放置于压力容器中,注入蒸汽,使压力达到 1.1 个大气压下,保持 20 分钟;减压至常压后将原料取出,将成熟原料使用热风进行干燥,使原料水分达 18%,将干燥后原料过筛,分别过 4.8Q,4.6Q,4.4Q,4.2Q,4.0Q,3.8Q 的圆孔筛,先分级后各级进行分别脱壳;取枸杞子 1-3 份、茯苓 1-3 份、党参 1-3 份、当归 1-3 份、五味子 1-3 份、石菖蒲 1-3 份、玄参 1-3 份、熟地 1-3 份,用布袋装好,用液体多功能浓缩机浓缩成膏状,再放入低温电热真空干燥机烘干,制出干药块,用全封闭粉碎机加工成细药粉;按 1:20 的质量比将自然凉冷的细药粉和自然凉冷的熟大米或蒸谷米成品均匀搅拌并以纸袋密封包装。

[0034] 实施例 2:

[0035] 将原料苦荞进行筛选,去石去杂,去磁,做除杂处理,粒型均匀为佳;称取 200kg 原料,带壳清洗原料,进行均匀着水,添加 24kg 经过加工处理的净化水,使用喷雾着水的方法,并对原料进行搅拌和振动,于铁制容器中润麦,夏季放置 16 小时,水分至内核,使原料水分达 18-20%;将浸润过的原料放置于压力容器中,注入蒸汽,使压力达到 2 个大气压下,保持 10 分钟,每升高 0.5 个大气压进行一次放气,即打开容器下部放气阀约 7 秒钟;减压至常压后将原料取出,将成熟原料使用热风进行干燥,使产品水分达 18%左右;将干燥后原料过筛,分别过 4.8Q,4.6Q,4.4Q,4.2Q,4.0Q,3.8Q 的圆孔筛,先分级后各级进行分别脱壳;取枸杞子 1-3 份、茯苓 1-3 份、党参 1-3 份、当归 1-3 份、五味子 1-3 份、石菖蒲 1-3 份、玄参 1-3 份、熟地 1-3 份,用布袋装好,用液体多功能浓缩机浓缩成膏状,再放入低温电热真空干燥机烘干,制出干药块,用全封闭粉碎机加工成细药粉;按 1:20 的质量比将自然凉冷的细药粉和自然凉冷的熟大米或蒸谷米成品均匀搅拌并以无纺布材料密封包装。

[0036] 实施例 3:

[0037] 选用当年新产的苦荞,进行筛选,去石去杂,去磁,做除杂处理,粒型均匀为佳;称取 100kg 原料,带壳清洗原料,进行均匀着水,添加 10kg 经过加工处理的净化水,使用喷雾着水的方法,并对原料进行搅拌和振动,于水泥容器中润麦,冬季放置 18 小时,水分至内核,使原料水分达 18-20%左右;将浸润过的原料放置于压力容器中,注入蒸汽,使压力达到 4 个大气压下,保持 2.5 分钟,每升高 0.5 个大气压进行一次放气,即打开容器下部放气阀约 3 秒钟;减压至常压后将原料取出,将成熟原料自然晾干,使产品水分达 18%左右;将晾干后原料过筛,分别过 4.8Q,4.6Q,4.4Q,4.2Q,4.0Q,3.8Q 的圆孔筛,先分级后各级分别进行脱壳;取枸杞子 1-3 份、茯苓 1-3 份、党参 1-3 份、当归 1-3 份、五味子 1-3 份、石菖蒲 1-3 份、玄参 1-3 份、熟地 1-3 份,用布袋装好,用液体多功能浓缩机浓缩成膏状,再放入低温

电热真空干燥机烘干, 制出干药块, 用全封闭粉碎机加工成细药粉; 按 1:20 的质量比将自然凉冷的细药粉和自然凉冷的熟大米或蒸谷米成品均匀搅拌并以铝箔复合包材进行密封包装。

[0038] 实施例 4:

[0039] 选用当年新产的苦荞, 进行筛选, 去石去杂, 去磁, 做除杂处理, 粒型均匀为佳; 称取 100kg 原料, 带壳清洗原料, 进行均匀着水, 添加 10kg 经过加工处理的净化水, 使用喷雾着水的方法, 并对原料进行搅拌和振动, 于水泥容器中润麦, 冬季放置 18 小时, 水分至内核, 使原料水分达 18-20% 左右; 将浸润过的原料放置于压力容器中, 注入蒸汽, 使压力达到 7 个大气压下, 每升高 0.5 个大气压进行一次放气, 即打开容器下部放气阀约 2 秒钟; 减压至常压后将原料取出, 将成熟原料自然晾干, 使产品水分达 18% 左右; 将晾干后原料过筛, 分别过 4.8Q, 4.6Q, 4.4Q, 4.2Q, 4.0Q, 3.8Q 的圆孔筛, 先分级后各级分别进行脱壳; 取枸杞子 1-3 份、茯苓 1-3 份、党参 1-3 份、当归 1-3 份、五味子 1-3 份、石菖蒲 1-3 份、玄参 1-3 份、熟地 1-3 份, 用布袋装好, 用液体多功能浓缩机浓缩成膏状, 再放入低温电热真空干燥机烘干, 制出干药块, 用全封闭粉碎机加工成细药粉; 按 1:20 的质量比将自然凉冷的细药粉和自然凉冷的熟大米或蒸谷米成品均匀搅拌并以铝箔复合包材进行密封包装。