



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103169009 A

(43) 申请公布日 2013. 06. 26

(21) 申请号 201310124428. 2

(22) 申请日 2013. 04. 11

(71) 申请人 德阳市荞老头食品有限公司

地址 618000 四川省德阳市旌阳区黄许镇红
海村

(72) 发明人 王应洪

(74) 专利代理机构 四川力久律师事务所 51221

代理人 肖明 熊晓果

(51) Int. Cl.

A23L 1/16 (2006. 01)

A23L 1/30 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书4页

(54) 发明名称

一种苦荞少儿益智面

(57) 摘要

本发明公开了苦荞少儿益智面,由以下成分制备而成:苦荞、枸杞、苦瓜、西红柿、黑木耳、香菇、银耳、核桃、玉米、松子、燕麦、鸡内金、青稞。本发明的苦荞少儿益智面,属于药食同源的膳食营养健康品,依据高科技的超微粉碎技术制成粉末,完整保留了原材料中的营养成分,其色淡黄、味清香、口感爽滑,具有增强免疫功能、补充儿童生长发育所需 18 种氨基酸和钠、镁、铜等微量元素,帮助消食、增强记忆力、均衡营养。更具有补充脑部营养、增强学习能力的作用。

1. 一种苦荞少儿益智面,其特征在于,由以下重量份的成分制成:苦荞 40-60 份、鸡内金 3-7 份、核桃 1-5 份、枸杞 1-5 份、西红柿 1-5 份、苦瓜 0.1-1 份、黑木耳 3-6 份、香菇 1-5 份、松子 1-5 份、银耳 0.1-1 份、燕麦 10-20 份、玉米 3-7 份、青稞 3-6 份。

2. 根据权利要求 1 所述的苦荞少儿益智面,其特征在于,由以下重量份的成分制成:苦荞 53-57 份、鸡内金 4-6 份、核桃 2-4 份、枸杞 2-4 份、西红柿 2-4 份、苦瓜 0.3-0.7 份、黑木耳 4-5 份、香菇 2-4 份、松子 2-4 份、银耳 0.3-0.7 份、燕麦 13-17 份、玉米 4-6 份、青稞 4-5 份。

3. 根据权利要求 1-2 任一所述的苦荞少儿益智面,其特征在于,所述苦荞少儿益智面是熟食。

4. 如权利要求 1-3 任一所述的苦荞少儿益智面的制备方法,包括以下步骤:

(1) 取西红柿、苦瓜、黑木耳、玉米清洗后切碎,榨汁得混合蔬菜汁;

(2) 取苦荞、鸡内金、枸杞、松子、核桃、香菇、燕麦、银耳、青稞,清洗干净,超微粉碎,得到粒径 40-120 μm 的微粉,得到混合粉末;

(3) 将步骤(1)得到的混合蔬菜汁和(2)得到的混合粉末混合,加水,搅拌和面 5-25 分钟,升温至 60-80 $^{\circ}\text{C}$,继续搅拌 25-35 分钟;

(4) 将步骤(3)处理好的混合粉,经 60-90 $^{\circ}\text{C}$ 、孔径 0.8-1.6mm 的筛板挤出成型;

(5) 然后将成型的面条停放在盗汗室,用篷布盖严,经过 8-12 小时盗汗使面条老化;

(6) 将老化处理完成的面条送入晒场,晾晒 3-5 小时,至成品水分含量低于 15wt% 后,切断定包得到成品的苦荞少儿益智面。

5. 根据权利要求 4 所述的制备方法,其特征在于,所述步骤(2)中超微粉碎,使粒径小于 45 μm 。

6. 根据权利要求 4 所述的制备方法,其特征在于,所述步骤(3)中加入相对于混合蔬菜汁和混合粉末的总重量的 0.3-0.5 倍的水。

7. 根据权利要求 4 所述的制备方法,其特征在于,所述步骤(4)中筛板为孔径 0.9-1.2mm 的筛板。

8. 根据权利要求 4 所述的制备方法,其特征在于,所述步骤(5)中,面条停放在盗汗室,堆积厚度为 5-20cm。

9. 根据权利要求 8 所述的制备方法,其特征在于,所述步骤(5)中,面条停放在盗汗室,堆积厚度为 7-10cm。

一种苦荞少儿益智面

技术领域

[0001] 本发明涉及一种苦荞面,特别涉及一种富含蔬菜的少儿益智面,属于食品领域。

背景技术

[0002] 近年来,由于生活水平的提高,人们对于具有保健功能的食品的需求量越来越大。苦荞麦富含营养成分,如优质蛋白质、维生素、矿质元素等,特别是含有丰富的生物活性成分——黄酮类化合物,是膳食黄酮的主要来源,这是其它谷类粮食所不具有的。苦荞麦具有药理保健功能、健脾胃、解疲劳等功效,长期食用能增强人体免疫力、记忆力,特别适用于青少年学生食用。

[0003] 由于苦荞独特的食疗效果,受到极大的关注和研究,各种苦荞食品应运而生。发明专利 CN101243807 (名称:苦荞蛋糕及其制备方法)公开了一种苦荞粉制备而得的蛋糕及其制备方法,由如下重量配比的百分比制备而成的:苦荞粉 3.3~20%、面粉 12.7~35%、鸡蛋 20~32.3%、糖醇类食品添加剂 25~50.5%、辅料 1~2.5%。该专利的苦荞蛋糕中由于含有苦荞,具有降血糖、降血脂等作用,而且在制备过程中没有加入含糖成分,可提供给三高人群食用,也可以提供给不适于吃含糖量过高的人群(如老人、小孩、减肥人士)食用。虽然该方法制备的蛋糕能够为广大消费者接受,但其中所含的学生急需补充的营养成分较少。

[0004] 发明专利 CN101416697 (名称为:“苦荞挂面配方及其制作方法”)公开了一种苦荞麦挂面的配方和制作方法,原料包括苦荞麦面粉、小麦面粉、马铃薯淀粉和沙蒿籽粉,经过原料选择、对苦荞麦面粉预糊化、真空和面、熟化、烘干、切断、计量和包装步骤制成。该专利提供的方法解决了苦荞挂面加工难以成型,下锅煮熟以后容易断裂,煮熟后面汤容易糊,且口感粘、碜牙等技术问题,但其配合成分中仅含有少数几种日常食材,营养成分较单一。

[0005] 发明专利 CN201010205996.1 (名称为“一种苦荞面条及其制备方法”)针对这一问题,公开了一种苦荞含量较高、烹煮性能好的苦荞面条。该面条含苦荞麦粉 65—93%、小麦粉 0—28%、添加料 0—5%、魔芋精粉 0.3—0.8%、盐 0.8—1.5%、碱 0.1—0.3%。但该专利存在营养成分不够全面等缺陷。

[0006] 上述专利公开的苦荞食品都需要添加小麦粉,这是因为现有技术中苦荞成面过程中存在成型韧性差,容易断条,整体易散开的缺陷,所以必须依靠添加小麦粉来增强其最终强度。

发明内容

[0007] 本发明的目的在于克服现有技术中苦荞面韧性差,容易断条,必须添加小麦粉,并且营养成分较单一的缺陷,提供一种富含多种儿童所需微量元素的苦荞面。

[0008] 为了实现上述发明目的,本发明提供了以下技术方案:

一种苦荞少儿益智面,由以下成分制备而成:苦荞、枸杞、苦瓜、西红柿、黑木耳、香菇、银耳、核桃、玉米、松子、燕麦、鸡内金、青稞。

[0009] 所述的苦荞少儿益智面,由以下重量份的成分制成:苦荞40-60份、鸡内金3-7份、核桃1-5份、枸杞1-5份、西红柿1-5份、苦瓜0.1-1份、黑木耳3-6份、香菇1-5份、松子1-5份、银耳0.1-1份、燕麦10-20份、玉米3-7份和青稞3-6份。

[0010] 所述玉米是新鲜玉米,即采摘下来10天之内,未经过干燥处理的新鲜玉米。

[0011] 进一步,优选的所述苦荞少儿益智面,由以下重量份的成分制成:苦荞53-57份、鸡内金4-6份、核桃2-4份、枸杞2-4份、西红柿2-4份、苦瓜0.3-0.7份、黑木耳4-5份、香菇2-4份、松子2-4份、银耳0.3-0.7份、燕麦13-17份、玉米4-6份和青稞4-5份。

[0012] 所述苦荞少儿益智面是熟食,可直接食用。

[0013] 鸡内金含赖氨酸、组氨酸等多种氨基酸和钙、铁等多种微量元素,有助于健脾消食涩精止遗。

[0014] 核桃含铬、锌、锰等微量元素对保护心脑血管很有益,并且含丰富的维生素E及B族维生素等,能帮助清除氧自由基,可补脑益智、增强记忆力、抗衰老。

[0015] 枸杞含铁、磷、钙等物质,而且还含有大量糖类、脂肪、蛋白质及氨基酸,可提高机体免疫力降低血脂、降低胆固醇。

[0016] 西红柿性微寒、味甘酸,有生津止渴,健胃消食,凉血平肝,清热解毒,降低血压之功效,对高血压、肾脏病人有良好的辅助治疗作用。

[0017] 苦瓜味苦、性寒,含维生素C,这对保持血管弹性、维持正常生理功能以及防治高血压、脑血管、冠心病等具有重要意义。

[0018] 黑木耳中的一类核酸物质可显著降低血中胆固醇的含量,能抑制血脂的上升,阻止心肌、肝、主动脉组织中的脂质沉积,可明显减轻或延缓动脉粥样硬化的形成。

[0019] 香菇中含有的香菇嘌呤等核酸物质能促进胆固醇的分解和排泄,具有健脾益胃、补气健身和降脂降压等功效。

[0020] 松子中的磷和锰含量丰富,对大脑和神经有补益作用,松子中的脂肪成分是油酸、亚油酸等不饱和脂肪酸,有很好的软化血管的作用。

[0021] 银耳含有银耳多糖等活性成分,可增强机体的非特异和特异性免疫功能,有扶正固本的作用,能提高肝脏的解毒功能,可降低血胆固醇的含量,防止动脉粥样硬化。

[0022] 燕麦含不饱和脂肪酸和可溶性纤维及皂苷素等,可以降低血液中胆固醇与三酰甘油(甘油三酯)的含量,能够降脂减肥,并可起到帮助降低血糖的作用。

[0023] 玉米富含不饱和脂肪酸,其中50wt%为亚油酸,亚油酸可抑制胆固醇的吸收,可预防高血压、冠心病、心肌梗死的发生,并具有延缓细胞衰老和脑功能退化的作用。

[0024] 青稞具有高蛋白质、高纤维、高维生素、低糖和低脂肪的特点。并且富含多种氨基酸、膳食纤维、维生素、矿物质及 β -葡聚糖,在降低血脂、降低血糖、增加胃动力、防止高原病和糖尿病等方面具有良好功效,其中, β -葡聚糖被生物医学界普遍认为具有清肠调节血糖、提高免疫力和降低胆固醇的作用。

[0025] 本发明的苦荞少儿益智面精选上述蔬菜,其中更是优选玉米、松子、燕麦、青稞促进面条成型过程中的韧性和下锅煮熟过程中成型能力,既兼顾了苦荞面的成型能力,协调各组分的比例,又能达到营养配比均衡,符合人体日常饮食需求,同时精选鸡内金、核桃、枸杞、香菇、松子、玉米和青稞等食物经过精心调配制备成苦荞少儿益智面,能够很好的调节青少年儿童等学习压力的人群对脑营养的补充,既符合饮食中美食的评判标注,又能够很

好的促进青少年儿童的脑健康,脑发育。且本发明提供的原料制备的苦荞面断条率极低,克服了现有技术中制备苦荞面需要添加小麦粉的而降低营养价值的缺陷。

[0026] 本发明还提供了一种上述苦荞少儿益智面的制备方法。

[0027] 一种苦荞少儿益智面的制备方法,包括以下步骤:

- (1) 取西红柿、苦瓜、黑木耳、玉米清洗后切碎,榨汁得混合蔬菜汁;
- (2) 取苦荞、鸡内金、枸杞、松子、核桃、香菇、燕麦、银耳、青稞,清洗干净后超微粉碎成粒径 40-120 μm 的微粉,得到混合粉末;
- (3) 将步骤(1)得到的混合蔬菜汁和(2)得到的混合粉末混合,加水,搅拌和面 5-25 分钟,升温至 60-80 $^{\circ}\text{C}$,继续搅拌 20-40 分钟;
- (4) 将步骤(3)处理好的混合粉,经 60-90 $^{\circ}\text{C}$ 、孔径 0.8-1.6mm 的筛板挤出成型;
- (5) 然后将成型的面条停放在盗汗室,用篷布盖严,经过 8-12 小时盗汗使面条老化;
- (6) 将老化处理完成的面条送入晒场,晾晒 3-5 小时,至成品水分含量低于 15wt% 后,切断定包得到成品的苦荞少儿益智面。

[0028] 所述玉米是新鲜玉米,即采摘下来 10 天之内,未经过干燥处理的新鲜玉米。

[0029] 所述步骤(1)中榨汁得到的混合蔬菜汁,仅含汁液,榨汁后的残渣弃去。

[0030] 进一步,所述步骤(2)中超微粉碎,使微粒成品过 325 目筛,即粒径小于 45 μm 。通过超微成粉将原料磨细至微米级别,更有利于后续的和面、挤出成型,使制备的苦荞面更具韧性。

[0031] 进一步,所述步骤(3)中加入相对于混合蔬菜汁和混合粉末的总重量的 0.3-0.5 倍的水。适量的添加水更易于和面,以及苦荞面的挤出成型,同时适量的水分也是后续盗汗处理使面条具有美好风味的关键所在。

[0032] 进一步,所述步骤(4)中筛板为孔径 0.9-1.2mm 的筛板。

[0033] 进一步,所述步骤(5)中,所述盗汗室为存储半成品苦荞面(刚挤出成型的苦荞面)的专用仓库。面条停放在盗汗室,堆积厚度为 5-20cm。优选为 7-10cm。盗汗处理,即用篷布盖严后使其在保持相对隔绝(无自然风扰动)的环境中自然停放,使面条中的水分挥发。

[0034] 本发明方法制备的苦荞少儿益智面,不同于市售生面,特别采用了超微粉碎技术、中温处理和盗汗工艺,成品面条可直接食用。综合了多种营养丰富的蔬菜和益脑补脑的蔬菜,不但口感风味独特,而且能够补充高强度用脑的青少年儿童脑部营养需求,增益脑部发育。

[0035] 与现有技术相比,本发明的有益效果:本发明制备的苦荞少儿益智面属于药食同源的膳食营养健康品,依据高科技的超微粉碎技术制成粉末,完整保留了原材料中的营养成分,其色淡黄、味清香、口感爽滑,具有增强免疫功能、补充儿童生长发育所需 18 种氨基酸和钠、镁、铜等微量元素,帮助消食、增强记忆力、均衡营养。更具有补充脑部营养、增强学习能力的作用。

具体实施方式

[0036] 下面结合试验例及具体实施方式对本发明作进一步的详细描述。但不应将此理解为本发明上述主题的范围仅限于以下的实施例,凡基于本发明内容所实现的技术均属于本发明的范围。

[0037] 实施例 1

取苦荞 500kg、鸡内金 50kg、核桃 30kg、枸杞 30kg、西红柿 30kg、苦瓜 5kg、黑木耳 45kg、香菇 30kg、松子 30kg、银耳 5kg、燕麦 150kg、玉米 50kg 和青稞 45kg。将西红柿、苦瓜、黑木耳、玉米清洗后切碎,榨汁并取汁,得到蔬菜汁。将苦荞、鸡内金、枸杞、松子、核桃、香菇、燕麦、银耳、青稞清洗干净后,超微成粉,过 325 目,得到混合粉末。将所得蔬菜汁和混合粉末混合,并加入 450 公斤水,搅拌 25 分钟,升温至 80℃,继续保持 30 分钟,然后经孔径 1.4mm 的筛板挤出成型。将成型后的面条转移至中转仓储平摊成 5cm 后,采用篷布盖严,经过 9 小时盗汗使面条老化;进入晒场,人工梳理晾晒 4 小时,使水分含量低于 15wt%,切断定包得苦荞少儿益智面。抽检(检测方法:LS/T 3212-1992 下同),自然断条率小于 0.15%,弯曲断条率小于 1%。

[0038] 实施例 2

取苦荞 450kg、鸡内金 40kg、核桃 70kg、枸杞 10kg、西红柿 50kg、苦瓜 7kg、黑木耳 45kg、香菇 20kg、松子 40kg、银耳 2kg、燕麦 160kg、玉米 55kg 和青稞 49kg。将西红柿、苦瓜、黑木耳、玉米清洗后切碎,榨汁并取汁,得到蔬菜汁。将苦荞、鸡内金、枸杞、松子、核桃、香菇、燕麦、银耳、青稞清洗干净后,超微成粉。过 200 目,得到混合粉末。将所得蔬菜汁和混合粉末混合,并加入 520 公斤水,搅拌 25 分钟,升温至 70℃,继续保持 35 分钟,然后经孔径 1.3mm 的筛板挤出成型。将成型后的面条转移至中转仓储平摊成 4cm 后,采用篷布盖严,经过 12 小时盗汗使面条老化;进入晒场,人工梳理晾晒 5 小时,使水分含量低于 15wt%,切断定包得苦荞少儿益智面。抽检,自然断条率小于 0.2%,弯曲断条率小于 1.1%。

[0039] 实施例 3

取苦荞 520kg、鸡内金 60kg、核桃 60kg、枸杞 30kg、西红柿 40kg、苦瓜 4kg、黑木耳 45kg、香菇 34kg、松子 46kg、银耳 3kg、燕麦 190kg、玉米 70kg 和青稞 50kg。将西红柿、苦瓜、黑木耳、玉米清洗后切碎,榨汁并取汁,得到蔬菜汁。将苦荞、鸡内金、枸杞、松子、核桃、香菇、燕麦、银耳、青稞清洗干净后,超微成粉。将所得蔬菜汁和混合粉末混合,并加入 300 公斤水,搅拌 22 分钟,升温至 65℃,继续保持 35 分钟,然后经孔径 1.3mm 的筛板挤出成型。将成型后的面条转移至中转仓储平摊成 7cm 后,采用篷布盖严,经过 9 小时盗汗使面条老化;进入晒场,人工梳理晾晒 5 小时,使水分含量低于 15wt%,切断定包得苦荞少儿益智面。抽检,自然断条率小于 0.2%,弯曲断条率小于 1.2%。

[0040] 实施例 4

取苦荞 600kg、鸡内金 50kg、核桃 60kg、枸杞 20kg、西红柿 49kg、苦瓜 6kg、黑木耳 52kg、香菇 40kg、松子 40kg、银耳 6kg、燕麦 100kg、玉米 35kg 和青稞 49kg。将西红柿、苦瓜、黑木耳、玉米清洗后切碎,榨汁并取汁,得到蔬菜汁。将苦荞、鸡内金、枸杞、松子、核桃、香菇、燕麦、银耳、青稞清洗干净后,超微成粉。将所得蔬菜汁和混合粉末混合,并加入 420 公斤水,搅拌 20 分钟,升温至 77℃,继续保持 28 分钟,然后经孔径 1.5mm 的筛板挤出成型。将成型后的面条转移至中转仓储平摊成 5.5cm 后,采用篷布盖严,经过 20 小时盗汗使面条老化;进入晒场,人工梳理晾晒 3 小时,使水分含量低于 15wt%,切断定包得苦荞少儿益智面。抽检,自然断条率小于 0.15%,弯曲断条率小于 1%。