



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105124068 A

(43) 申请公布日 2015. 12. 09

(21) 申请号 201510448233. 2

(22) 申请日 2015. 07. 28

(71) 申请人 孙勇

地址 242400 安徽省芜湖市南陵县河湾镇黄山村寨里村 35 号

(72) 发明人 孙勇

(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.

A23F 3/34(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种养生牛蒡苦荞谷物茶饮及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种养生牛蒡苦荞谷物茶饮及其制备方法,是由苦荞、牛蒡、芡实、白果、芹菜汁、菊芋粉、猕猴桃、莲子、糯玉米、黑木耳、紫苏、花椒叶等原料组成。本发明有益效果为:本发明中的牛蒡营养丰富,有降血糖降血脂,增强人体免疫力的功效,与苦荞制成的谷物茶饮不仅味美可口、香甜顺滑,而且具有很好的补中气、健脾胃的食疗保健功效。

1. 一种养生牛蒡苦荞谷物茶饮,其特征在于,由以下重量份的原料组成:苦荞 230-235、牛蒡 56-58、芡实 15-16、白果 3-4、芹菜汁 7-8、菊芋粉 11-12、猕猴桃 5-6、莲子 9-10、糯玉米 20-21、黑木耳 14-15、紫苏 3-4、花椒叶 2-3、水适量。

2. 根据权利要求 1 所述的养生牛蒡苦荞谷物茶饮的制备方法,其特征在于包括如下步骤:

(1) 牛蒡、白果、猕猴桃取果肉,苦荞、芡实、莲子、糯玉米、黑木耳、紫苏、花椒叶洗净,加适量水煮制 2-3 小时,冷凉后加适量水打磨成浆液,过滤得预处理原浆;

(2) 将预处理原浆与其他剩余成分加适量水混合均匀后进行糊化处理,第一次糊化温度为 50℃ -55℃,时间为 25-30 分钟,第二次糊化温度为 80℃ -85℃,时间为 8-10 分钟,经两次糊化后谷香更加浓郁;

(3) 加入 0.02g/100mL  $\alpha$ -淀粉酶在 65℃ -70℃ 条件下酶解 35-40 分钟,调节 pH5.0-5.2,再添加 0.04g/100 ml 的葡萄糖淀粉酶糖化处理 50-55 分钟;

(4) 将酶解处理后的原料与 500-600 倍量的水混合均匀,添加稳定剂形成悬浊液,稳定剂的成分为黄原胶与瓜尔豆胶,比例为 1:4,总用量为 0.15%,在温度为 60℃ -65℃ 条件下均质两次,第 1 次均质压力为 40-45 MPa,第 2 次均质压力为 30-35 Mpa;

(5) 杀菌处理后分瓶灌装,在 6℃ -10℃ 温度条件下存放即可。

## 一种养生牛蒡苦荞谷物茶饮及其制备方法

### 发明领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域,更确切地说是涉及一种谷物饮料及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 我国传统饮食习惯是以植物性食物为主,然而随着物质的丰富、人们生活水平的提高,健康的饮食结构被破坏,食用了过多的糖类、脂肪,增加了心脑血管疾病、高血脂、高血压等疾病的患病风险。因此调整饮食结构,增加对粗粮谷物、鲜果蔬菜等健康食物的摄取成为现今不可阻挡的趋势。苦荞作为一种具有食疗保健功效的粗粮谷物,具有广阔的发展应用前景。苦荞能降血糖、降血脂、软化血管、保护心脑血管健康、清除自由基、延缓衰老、健脾养胃、宁心安神、减脂、美容、抗肿瘤等作用,具有多种养生保健功效。本发明以苦荞为主要原材料,添加多种健康有益食材,开发出了香甜可口,营养丰富的谷物饮品,以满足人们对健康饮品日益增长的需求。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的是在于提供一种养生牛蒡苦荞谷物茶饮及其制备方法,提高农产品的附加价值,且为人们提供更多样的选择。

[0004] 为解决这一问题,本发明所采取的技术方案为:养生牛蒡苦荞谷物茶饮由以下重量份的原料组成:苦荞 230-235、牛蒡 56-58、芡实 15-16、白果 3-4、芹菜汁 7-8、菊芋粉 11-12、猕猴桃 5-6、莲子 9-10、糯玉米 20-21、黑木耳 14-15、紫苏 3-4、花椒叶 2-3、水适量。

[0005] 本发明的养生牛蒡苦荞谷物茶饮制备过程按以下步骤进行:

(1) 牛蒡、白果、猕猴桃取果肉,苦荞、芡实、莲子、糯玉米、黑木耳、紫苏、花椒叶洗净,加适量水煮制 2-3 小时,冷凉后加适量水打磨成浆液,过滤得预处理原浆;

(2) 将预处理原浆与其他剩余成分加适量水混合均匀后进行糊化处理,第一次糊化温度为 50℃ -55℃,时间为 25-30 分钟,第二次糊化温度为 80℃ -85℃,时间为 8-10 分钟,经两次糊化后谷香更加浓郁;

(3) 加入 0.02g/100mL  $\alpha$ -淀粉酶在 65℃ -70℃ 条件下酶解 35-40 分钟,调节 pH5.0-5.2,再添加 0.04g/100 ml 的葡萄糖淀粉酶糖化处理 50-55 分钟;

(4) 将酶解处理后的原料与 500-600 倍量的水混合均匀,添加稳定剂形成悬浊液,稳定剂的成分为黄原胶与瓜尔豆胶,比例为 1:4,总用量为 0.15%,在温度为 60℃ -65℃ 条件下均质两次,第 1 次均质压力为 40-45 MPa,第 2 次均质压力为 30-35 MPa。

[0006] (5) 杀菌处理后分瓶灌装,在 6℃ -10℃ 温度条件下存放即可。

[0007] 本发明的有益效果:本发明中的牛蒡营养丰富,有降血糖降血脂,增强人体免疫力的功效,与苦荞制成的谷物茶饮不仅味美可口、香甜顺滑,而且具有很好的补中气、健脾胃的食疗保健功效。

### 具体实施方式

[0008] 养生牛蒡苦荞谷物茶饮,由以下重量份(千克)的原料组成:

苦荞 235、牛蒡 56、芡实 15、白果 4、芹菜汁 7、菊芋粉 12、猕猴桃 5、莲子 9、糯玉米 20、黑木耳 15、紫苏 3、花椒叶 2、水适量。

[0009] 制备方法,包括如下步骤:

(1) 牛蒡、白果、猕猴桃取果肉,苦荞、芡实、莲子、糯玉米、黑木耳、紫苏、花椒叶洗净,加适量水煮制 2 小时,冷凉后加适量水打磨成浆液,过滤得预处理原浆;

(2) 将预处理原浆与其他剩余成分加适量水混合均匀后进行糊化处理,第一次糊化温度为 55℃,时间为 20 分钟,第二次糊化温度为 85℃,时间为 8 分钟,经两次糊化后谷香更加浓郁;

(3) 加入 0.02g/100mL  $\alpha$ -淀粉酶在 70℃ 条件下酶解 35 分钟,调节 pH5.2,再添加 0.04g/100 ml 的葡萄糖淀粉酶处理 50 分钟;

(4) 将酶解处理后的原料与 500 倍量的水混合均匀,添加稳定剂形成悬浊液,稳定剂的成分为黄原胶与瓜尔豆胶,比例为 1:4,总用量为 0.15%,在温度为 65℃ 条件下均质两次,第 1 次均质压力为 45 MPa,第 2 次均质压力为 30 MPa。

[0010] (5) 杀菌处理后分瓶灌装,在 6℃ 温度条件下存放即可。