



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105249094 A

(43) 申请公布日 2016. 01. 20

(21) 申请号 201510580935. 6

(22) 申请日 2015. 09. 14

(71) 申请人 何秀丽

地址 715399 陕西省渭南市合阳县城关镇黄
河路东雷抽黄单元楼

(72) 发明人 何秀丽

(51) Int. Cl.

A23L 2/38(2006. 01)

A23L 2/52(2006. 01)

A23L 2/84(2006. 01)

A23L 33/00(2016. 01)

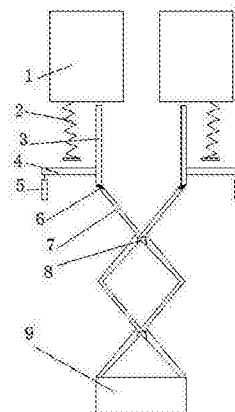
权利要求书1页 说明书5页 附图2页

(54) 发明名称

一种催乳纯天然谷物饮料以及混料结构

(57) 摘要

本发明涉及食品领域,尤其涉及一种催乳纯天然谷物饮料以及混料结构。将以下物料按照如下重量份数进行配比,糯米 100 份;小麦 100 份;玉米 20 份;大豆 30 份;红豆 20 份;采用如下混料装置完成;混料装置包含物料箱自动下料组件,物料箱自动下料组件包含物料箱,物料箱下方包含底部开口,底部开口上包含铰接的翻盖,物料箱下方包含弹簧,物料箱下方还包含顶起杆,所述顶起杆正对准翻盖,物料箱被往下压的时候,能被顶杆顶开翻盖,使得物料进入顶杆中,物料箱自动下料组件包含一组以上且其的顶起杆连通,当物料较轻,翻盖会闭住底部开口。使得谷物发酵中的各种配比能方便实现,大大降低了人工成本;并且还开创性发现本发明能够催乳和催产,为适合孕妇饮用的产品。



1. 一种催乳纯天然谷物饮料,其特征在于,将以下物料按照如下重量份数进行配比,糯米 100 份;小麦 100 份;玉米 20 份;大豆 30 份;红豆 20 份;将以上物料粉碎后进行蒸煮,放入夹层锅煮沸 8 分钟,放入清水中浸泡 8 小时,进入脱皮机去皮,利用果酱机进行绞碎成为块状,湿度以手捏成团,松开后能散开为合适,进行制曲,接种米曲霉分生孢子,30℃培养 24-48 小时,带长满白色菌丝,曲料结块为成曲,结束培养,把成曲粉碎,加水拌成较稠的流体,进入水解罐降解处理 10 小时,温度控制在 40℃,完成谷物蛋白,碳水化合物的降解,降解后滤出清液即为初步清液;物料混合的时候,采用如下混料装置完成;

混料装置包含物料箱自动下料组件,物料箱自动下料组件包含物料箱,物料箱下方包含底部开口,底部开口上包含铰接的翻盖,物料箱下方包含弹簧,物料箱下方还包含顶起杆,所述顶起杆正对准翻盖,物料箱被往下压的时候,能被顶杆顶开翻盖,使得物料进入顶杆中,物料箱自动下料组件包含一组以上且其的顶起杆连通,当物料较轻,翻盖会闭住底部开口。

2. 如权利要求 1 所述的一种催乳纯天然谷物饮料,其特征在于,同时还包含加入包埋物质的过程,所述包埋物质为被包埋的香蕉皮和柿子皮,其中,香蕉皮和柿子皮被剁碎,制备方法如下,香蕉皮选择→清洗→分切→护色→在含 1-3% 重量的食盐和 0.1-0.3% 重量的柠檬酸溶液中,浸泡 20-40 分钟→脱水后加入 2-5% 的 β -环糊精→加热至 45-55℃ 下 10-20 分钟;包含如下步骤:柿子皮清洗→切碎→加入鞣酸酶,分解脱除鞣酸→离心脱水→加入 2-5% 的 β -环糊精包埋 20-60 分钟→真空微波干燥→粉碎;

包埋物质被粉碎后混入初步清液,包埋物质中包含香蕉皮包埋物 0.5 份、柿子皮包埋物 0.5 份。

3. 如权利要求 1 所述的一种催乳纯天然谷物饮料,其特征在于,所述谷物饮料中还包含在初步清液中加入番茄红素的步骤。

4. 如权利要求 1 所述的一种催乳纯天然谷物饮料,其特征在于,所述谷物饮料中还包含在初步清液中加入芹菜粉的步骤。

5. 混料装置,其特征在于,混料装置包含物料箱自动下料组件,物料箱自动下料组件包含物料箱,物料箱下方包含底部开口,底部开口上包含铰接的翻盖,物料箱下方包含弹簧,物料箱下方还包含顶起杆,所述顶起杆正对准翻盖,物料箱被往下压的时候,能被顶杆顶开翻盖,使得物料进入顶杆中,物料箱自动下料组件包含一组以上且其的顶起杆连通。

6. 如权利要求 5 所述的混料装置,其特征在于,所述顶起杆下方连接着倾斜部分,所述倾斜部分为管道,不同的物料箱自动下料组件的倾斜部分交汇而后分开若干次。

7. 如权利要求 5 所述的混料装置,其特征在于,所述顶起杆接触底部开口的部分包含外包管部分,所述外包管部分为变口径的外管。

8. 如权利要求 5 所述的混料装置,其特征在于,所述顶起杆下方连接倾斜部分的部分包含波纹管。

9. 如权利要求 5 所述的混料装置,其特征在于,所述顶起杆边侧连接升降台,所述升降台下方包含顶起气缸,顶起气缸能带动顶起杆升降,波纹管进行微调。

10. 如权利要求 5 所述的混料装置,其特征在于,所述顶起杆为塑料,塑料在造粒的时候,造粒基材中加入了包埋材料,包埋材料为以羧甲基纤维素钠和明胶作为复合壁材,运用喷雾干燥法对维生素 C 进行包埋。

一种催乳纯天然谷物饮料以及混料结构

技术领域

[0001] 本发明涉及食品领域,尤其涉及一种催乳纯天然谷物饮料以及混料结构。

背景技术

[0002] 现有技术的缺陷在于:

1. 混料加料困难;
2. 生产成本低,混料效果不好,耗费人力物力;
3. 口味单一,整体的感官效果不好;
4. 谷物饮料不易保存;
5. 谷物饮料无保健功能,缺乏维生素;
6. 谷物饮料保质期短,缺少纤维素。

发明内容

[0003] 发明的目的:为了提供一种效果更好的一高营养纯天然谷物饮料以及混料结构,具体目的见具体实施部分的多个实质技术效果。

[0004] 为了达到如上目的,本发明采取如下技术方案:

一种催乳纯天然谷物饮料,其特征在于,将以下物料按照如下重量份数进行配比,糯米 100 份;小麦 100 份;玉米 20 份;大豆 30 份;红豆 20 份;将以上物料粉碎后进行蒸煮,放入夹层锅煮沸 8 分钟,放入清水中浸泡 8 小时,进入脱皮机去皮,利用果酱机进行绞碎成为块状,湿度以手捏成团,松开后能散开为合适,进行制曲,接种米曲霉分生孢子,30℃培养 24-48 小时,带长满白色菌丝,曲料结块为成曲,结束培养,把成曲粉碎,加水拌成较稠的流体,进入水解罐降解处理 10 小时,温度控制在 40℃,完成谷物蛋白,碳水化合物的降解,降解后滤出清液即为初步清液;物料混合的时候,采用如下混料装置完成;

混料装置包含物料箱自动下料组件,物料箱自动下料组件包含物料箱,物料箱下方包含底部开口,底部开口上包含铰接的翻盖,物料箱下方包含弹簧,物料箱下方还包含顶起杆,所述顶起杆正对准翻盖,物料箱被往下压的时候,能被顶杆顶开翻盖,使得物料进入顶杆中,物料箱自动下料组件包含一组以上且其的顶起杆连通,当物料较轻,翻盖会闭住底部开口。

[0005] 本发明进一步技术方案在于,同时还包含加入包埋物质的过程,所述包埋物质为被包埋的香蕉皮和柿子皮,其中,香蕉皮和柿子皮被剁碎,制备方法如下,香蕉皮选择→清洗→分切→护色→在含 1-3% 重量的食盐和 0.1-0.3% 重量的柠檬酸溶液中,浸泡 20-40 分钟→脱水后加入 2-5% 的 β -环糊精→加热至 45-55℃下 10-20 分钟;包含如下步骤:柿子皮清洗→切碎→加入鞣酸酶,分解脱除鞣酸→离心脱水→加入 2-5% 的 β -环糊精包埋 20-60 分钟→真空微波干燥→粉碎;

包埋物质被粉碎后混入初步清液,包埋物质中包含香蕉皮包埋物 0.5 份、柿子皮包埋物 0.5 份。

[0006] 本发明进一步技术方案在于,所述谷物饮料中还包含在初步清液中加入番茄红素的步骤。

[0007] 本发明进一步技术方案在于,所述谷物饮料中还包含在初步清液中加入芹菜粉的步骤。

[0008] 方案二:

混料装置,其特征在于,混料装置包含物料箱自动下料组件,物料箱自动下料组件包含物料箱,物料箱下方包含底部开口,底部开口上包含铰接的翻盖,物料箱下方包含弹簧,物料箱下方还包含顶起杆,所述顶起杆正对准翻盖,物料箱被往下压的时候,能被顶杆顶开翻盖,使得物料进入顶杆中,物料箱自动下料组件包含一组以上且其的顶起杆连通。

[0009] 本发明进一步技术方案在于,所述顶起杆下方连接着倾斜部分,所述倾斜部分为管道,不同的物料箱自动下料组件的倾斜部分交汇而后分开若干次。

[0010] 本发明进一步技术方案在于,所述顶起杆接触底部开口的部分包含外包管部分,所述外包管部分为变口径的外管。

[0011] 本发明进一步技术方案在于,所述顶起杆下方连接倾斜部分的部分包含波纹管。

[0012] 本发明进一步技术方案在于,所述顶起杆边侧连接升降台,所述升降台下方包含顶起气缸,顶起气缸能带动顶起杆升降,波纹管进行微调。

[0013] 本发明进一步技术方案在于,所述顶起杆为塑料,塑料在造粒的时候,造粒基材中加入了包埋材料,包埋材料为以羧甲基纤维素钠和明胶作为复合壁材,运用喷雾干燥法对维生素 C 进行包埋。

[0014] 采用如上技术方案的本发明,相对于现有技术有如下有益效果:不用繁杂的电子系统,直接采用弹簧能作为判断结构,因为弹簧有弹性系数,直接采用物理结构进行配料,是一种自动混料结构。使得谷物发酵中的各种配比能方便实现,大大降低了人工成本;并且还开创性发现本专利能够催乳和催产,为适合孕妇饮用的产品。

附图说明

[0015] 为了进一步说明本发明,下面结合附图进一步进行说明:

图 1 为发明结构示意图;图 2 为顶起部分局部结构示意图;其中:1. 物料箱;2. 弹簧;3. 顶起杆;4. 升降台;5. 顶起气缸;6. 波纹管部分;7. 倾斜部分;8. 导流部分;9. 混合容器;10. 翻盖;11. 物料箱底部;12. 底部开口;13. 外包管部分。

具体实施方式

[0016] 下面结合附图对本发明的实施例进行说明,实施例不构成对本发明的限制:

一种催乳纯天然谷物饮料,其特征在于,将以下物料按照如下重量份数进行配比,糯米 100 份;小麦 100 份;玉米 20 份;大豆 30 份;红豆 20 份;将以上物料粉碎后进行蒸煮,放入夹层锅煮沸 8 分钟,放入清水中浸泡 8 小时,进入脱皮机去皮,利用果酱机进行绞碎成为块状,湿度以手捏成团,松开后能散开为合适,进行制曲,接种米曲霉分生孢子,30℃培养 24-48 小时,带长满白色菌丝,曲料结块为成曲,结束培养,把成曲粉碎,加水拌成较稠的流体,进入水解罐降解处理 10 小时,温度控制在 40℃,完成谷物蛋白,碳水化合物的降解,降解后滤出清液即为初步清液;物料混合的时候,采用如下混料装置完成;

混料装置包含物料箱自动下料组件,物料箱自动下料组件包含物料箱,物料箱下方包含底部开口,底部开口上包含铰接的翻盖,物料箱下方包含弹簧,物料箱下方还包含顶起杆,所述顶起杆正对准翻盖,物料箱被往下压的时候,能被顶杆顶开翻盖,使得物料进入顶杆中,物料箱自动下料组件包含一组以上且其的顶起杆连通,当物料较轻,翻盖会闭住底部开口。

[0017] 本处的技术方案所起到的实质的技术效果及其实现过程为如下:

采用以上结构,和现有技术对比,有如下优点:不用繁杂的电子系统,直接采用弹簧能作为判断结构,因为弹簧有弹性系数,直接采用物理结构进行配料,是一种自动混料结构。使得谷物发酵中的各种配比能方便实现,大大降低了人工成本。

[0018] 作为进一步的优选,同时还包含加入包埋物质的过程,所述包埋物质为被包埋的香蕉皮和柿子皮,其中,香蕉皮和柿子皮被剁碎,制备方法如下,香蕉皮选择→清洗→分切→护色→在含 1-3% 重量的食盐和 0.1-0.3% 重量的柠檬酸溶液中,浸泡 20-40 分钟→脱水后加入 2-5% 的 β -环糊精→加热至 45-55℃ 下 10-20 分钟;包含如下步骤:柿子皮清洗→切碎→加入鞣酸酶,分解脱除鞣酸→离心脱水→加入 2-5% 的 β -环糊精包埋 20-60 分钟→真空微波干燥→粉碎;

包埋物质被粉碎后混入初步清液,包埋物质中包含香蕉皮包埋物 0.5 份、柿子皮包埋物 0.5 份。

[0019] 本处的技术方案所起到的实质的技术效果及其实现过程为如下:香蕉是一种香甜可口的优良水果,深受广大消费者喜爱。但占香蕉重量 30% 的香蕉皮,却一直被当做垃圾扔掉,殊不知它大有用途。研究发现,香蕉皮具有滋润皮肤、消除面疣、治真菌性皮肤病、口腔溃疡、痔疮、手足皲裂、治高血压、扩充血管、预防中风和心绞痛,解酒醒脑等多种功效。因此,利用香蕉皮加工成具有保健功效的休闲食品,有良好的经济和社会效益。且香蕉皮放在谷物饮料中,还有抗氧化的作用,能延长保质期,同时脱涩后还是一种风味物质。研究发现,柿皮中含有食用果胶、膳食纤维、植物多酚、类胡萝卜素等成分,且有良好的保健作用,其中包括抗癌作用,因此把占柿子重量 10% 的柿皮加以利用,具有积极意义。柿子皮发涩被人们认为不可能被利用于食品的。脱涩后柿皮还是一种风味物质。

[0020] 采用以上技术,和现有技术对比,有如下优点:口味更好,本专利的谷物饮料和传统的谷物饮料进行口感对比,本专利的口感受到了 9.5 分,而原来是 8 分。(10 分满分)可见混合物能很好地改善口感,提高风味感觉。

[0021] 所述谷物饮料中还包含在初步清液中加入番茄红素的步骤。本处的技术方案所起到的实质的技术效果及其实现过程为如下:番茄红素是植物中所含的一种天然色素。主要存在于茄科植物西红柿的成熟果实中。它是目前在自然界的植物中被发现的最强抗氧化剂之一;关键是番茄红素弥补了原来的谷物饮料的缺陷,行程一种特别好的风味和口感。

[0022] 所述谷物饮料中还包含在初步清液中加入芹菜粉的步骤。本处的技术方案所起到的实质的技术效果及其实现过程为如下:纤维素作为一种新的物质,能促进消化和保健。口感会有沙口感。

[0023] 方案二:

混料装置,其特征在于,混料装置包含物料箱自动下料组件,物料箱自动下料组件包含物料箱,物料箱下方包含底部开口,底部开口上包含铰接的翻盖,物料箱下方包含弹簧,物

料箱下方还包含顶起杆,所述顶起杆正对准翻盖,物料箱被往下压的时候,能被顶杆顶开翻盖,使得物料进入顶杆中,物料箱自动下料组件包含一组以上且其的顶起杆连通。本处的结构的实现过程见以上。

[0024] 所述顶起杆下方连接着倾斜部分,所述倾斜部分为管道,不同的物料箱自动下料组件的倾斜部分交汇而后分开若干次。本处的技术方案所起到的实质的技术效果及其实现过程为如下:开创性地,本处的结构完全可以替代搅拌装置,在固体颗粒或者液体流动的过程中,利用重力导向对冲,使得混合效果更好,大大节省了成本,改善了混料效果。

[0025] 所述顶起杆接触底部开口的部分包含外包管部分,所述外包管部分为变口径的外管。本处的技术方案所起到的实质的技术效果及其实现过程为如下:外管能够防止接触部位漏出物品,优选对底部开口安装防水垫圈。

[0026] 所述顶起杆下方连接倾斜部分的部分包含波纹管。所述顶起杆边侧连接升降台,所述升降台下方包含顶起气缸,顶起气缸能带动顶起杆升降,波纹管进行微调。本处的技术方案所起到的实质的技术效果及其实现过程为如下:由于弹簧的弹性性能是确定的,通过调整顶起杆的高度,进一步调整加料的多少,以适应工艺的要求。

[0027] 所述顶起杆为塑料,塑料在造粒的时候,造粒基材中加入了包埋材料,包埋材料为以羧甲基纤维素钠和明胶作为复合壁材,运用喷雾干燥法对维生素 C 进行包埋。本处的技术方案所起到的实质的技术效果及其实现过程为如下:本结构能作为一种长期的保质结构,使得饮料的保质期尤其是谷物饮料的保质期延长两倍。

[0028] 导流部分 8 使得混合效果更好,因为导流部分上包含多个突起。

[0029] 开创性地发现,本专利还能起到催乳和催产的作用。

[0030] 王某 产后六天奶水稀少,每天的总量不到 50ml 服用本品 3 天左右增加到 260ml,一周后增加到 450-500ml 左右

杜某出月子后,奶水每天不到 95ml,服用本品后奶水明显浓而增加至 600ml-680ml,

王某产后半月基本没奶水,服用本品 5 天左右,奶水增每天平均 760ml

孟某怀孕 5 个月,身体乏力.服用本品一周后身有劲了,产后奶水旺盛每天产生乳汁达 880-920ml

刘某产后 8 天奶水稀少每天不足 60ml,服用本品 2 天后为 300ml,一周后增加到每天 600ml 左右.

何某产后 40 天,奶水每天总量平均为 40ml,色斑严重.服用本品 3 天左右奶水每天为 180ml,一周为 560ml,20 天左右色斑逐渐褪去.,奶水增加到 800-900ml 左右

王小丽生产后 3 个月奶水时有时无,每天总量不足 70ml,服用本品 3 天左右,奶水增多至 460ml,一周后为 600ml

林某 产后 1 个月奶水逐渐变少变稀,每天平均约 200ml,服用本产品第 3 天,奶水增加到每天 1000ml 左右

开创性地,以上各个效果独立存在,还能用一套结构完成上述结果的结合。图中未示出部分细节。

[0031] 需要说明的是,本专利提供的多个方案包含本身的基本方案,相互独立,并不相互制约,但是其也可以在不冲突的情况下相互组合,达到多个效果共同实现。

[0032] 以上显示和描述了本发明的基本原理、主要特征和本发明的优点。本领域的技术

人员应该了解本发明不受上述实施例的限制,上述实施例和说明书中描述的只是说明本发明的原理,在不脱离本发明精神和范围的前提下,本发明还会有各种变化和改进,这些变化和改进都落入要求保护的范围内。

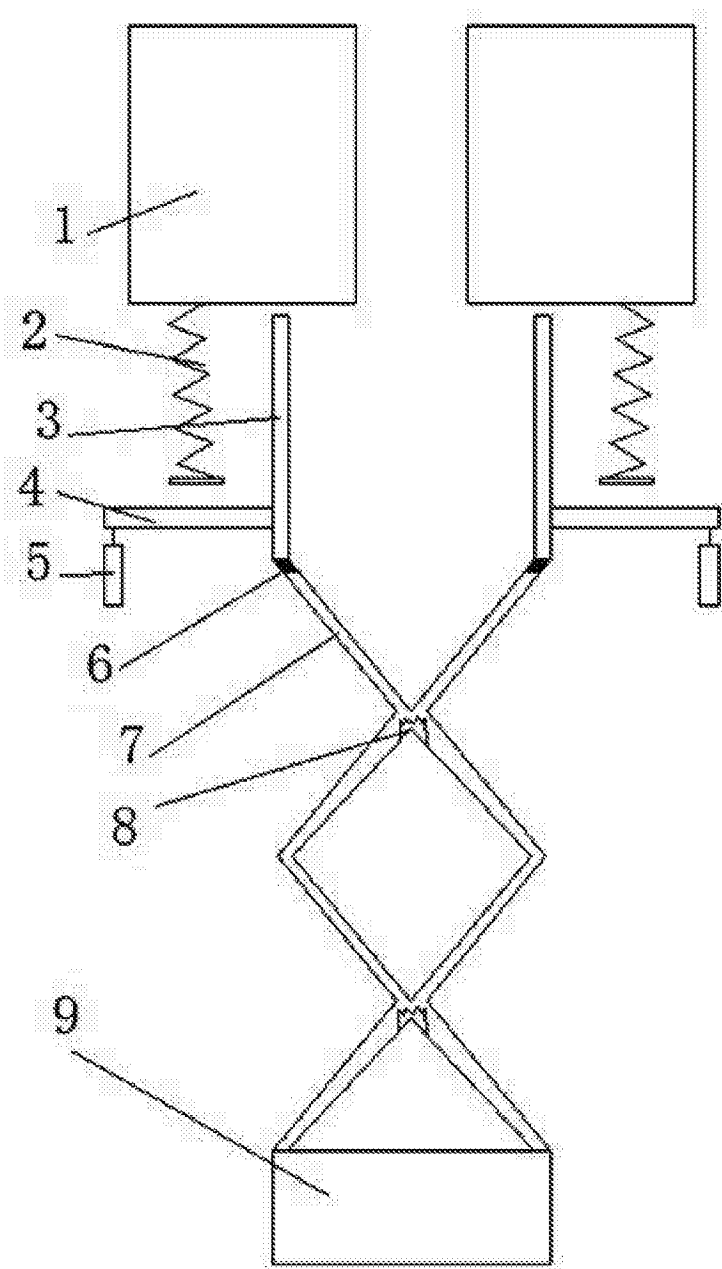


图 1

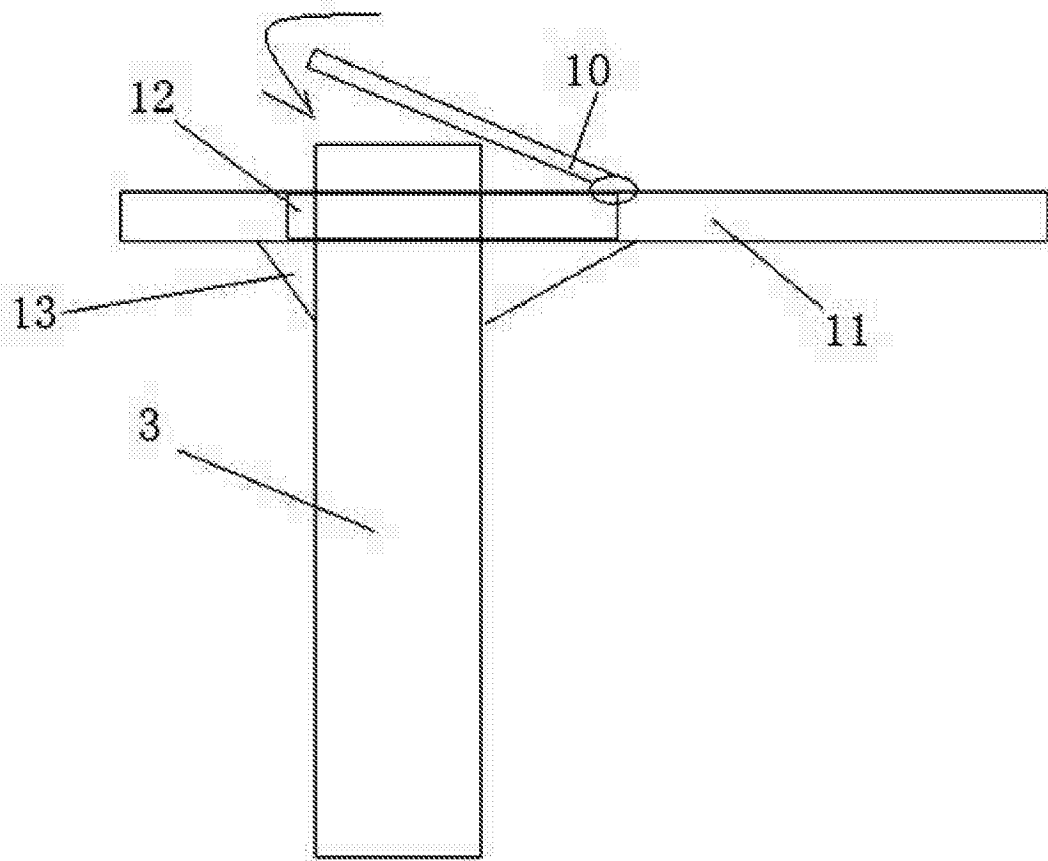


图 2