



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103989088 B

(45) 授权公告日 2015. 12. 30

(21) 申请号 201410218022. 5

CN 103689427 A, 2014. 04. 02, 全文.

(22) 申请日 2014. 05. 22

叶向库 等. 小麦胚芽速溶泡腾片的研制. 《农产品加工》. 2013, (第3期), 第77-78页.

(73) 专利权人 安徽省达亿粮油食品有限公司
地址 236000 安徽省阜阳市颍东经济开发区

审查员 刘林君

(72) 发明人 陈虎 张乾坤 田雪 王贵荣
张德欣 衣文光

(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 方琦

(51) Int. Cl.

A23L 1/172(2006. 01)

A23L 1/29(2006. 01)

(56) 对比文件

CN 103535593 A, 2014. 01. 29, 全文.

CN 103689434 A, 2014. 04. 02, 全文.

CN 103689452 A, 2014. 04. 02, 全文.

CN 103445101 A, 2013. 12. 18, 全文.

CN 101690558 A, 2010. 04. 07, 全文.

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种苦丁茶小麦胚芽粉及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种苦丁茶小麦胚芽粉,是由下述重量份的原料制成:小麦胚芽 80-100、合欢花 30-40、苦丁茶 30-40、五香粉 2-3、米醋 4-5、黄酒 4-5、杜仲叶 2-3、乌梅 5-6、白芷 2-3、车前子 2-3、青鱼胆草 1-2、墨旱莲 3-4、瞿麦 1-2、增香炭适量;本发明将小麦胚芽与合欢花混合窖制,再用特制增香炭微火慢烤,与苦丁茶等混合制成,成品胚芽粉含有花香、茶香、炭香,香味独特浓郁,口感更佳,在保留胚芽营养成分的同时具有解郁安神、滋阴补阳、理气开胃、明目益智、利尿强心、降压减肥等功效。

CN 103989088 B

1. 一种苦丁茶小麦胚芽粉,其特征在于是由下述重量份的原料制成:

小麦胚芽 80-100、合欢花 30-40、苦丁茶 30-40、五香粉 2-3、米醋 4-5、黄酒 4-5、杜仲叶 2-3、乌梅 5-6、白芷 2-3、车前子 2-3、青鱼胆草 1-2、墨旱莲 3-4、瞿麦 1-2、增香炭适量;

所述增香炭是由下述重量比的原料制成:合欢皮:桂枝:竹炭=1:1:3-5;

所述苦丁茶小麦胚芽粉的制备方法,包括以下步骤:

(1)将合欢皮、桂枝低温烘干后粉碎至 80-100 目细度,将竹炭晒干后粉碎至 60-80 目细度,将三种粉末混合均匀,压制成炭块,得到增香炭;

(2)将新鲜合欢花用含有 1-2% 白醋的凉水浸泡 20-30 分钟,洗净后摊放在阴凉通风处 10-12 小时,将小麦胚芽洗净后晒干,与萎蔫的合欢花混合均匀,按照花茶窰花工艺在 25-30℃ 下窰制 44-48 小时,筛去合欢花,留下小麦胚芽备用;

(3)将米醋、黄酒、五香粉送入锅中,小火熬至沸腾,加入苦丁茶,小火翻炒至干,取出冷却后磨粉,得到茶粉;

(4)将杜仲叶、乌梅、白芷、车前子、青鱼胆草、墨旱莲、瞿麦中药原料混合粉碎,加入 7-8 倍清水,文火煎煮 1-2 小时,过滤,滤液喷雾干燥,得到中药粉;

(5)将上述小麦胚芽平铺在烤架上,下面点燃增香炭对其进行烤制,微火慢烤至小麦胚芽出香,冷却后磨粉,得到小麦胚芽粉,再与上述茶粉、中药粉混合均匀,超微粉碎后灭菌包装,得到成品。

一种苦丁茶小麦胚芽粉及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种小麦胚芽,尤其涉及一种苦丁茶小麦胚芽粉及其制备方法。

背景技术

[0002] 小麦胚芽是小麦生命的根源,是小麦中营养价值最高的部分,富含 50 多种人体所需的营养成分,具有极高的营养价值和药用价值,但单一的小麦胚芽口味少、口感不佳,已经不能满足消费者对食品健康营养美味的需求。

发明内容

[0003] 本发明克服了现有技术不足,提供了一种苦丁茶小麦胚芽粉及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

[0005] 一种苦丁茶小麦胚芽粉,是由下述重量份的原料制成:

[0006] 小麦胚芽 80-100、合欢花 30-40、苦丁茶 30-40、五香粉 2-3、米醋 4-5、黄酒 4-5、杜仲叶 2-3、乌梅 5-6、白芷 2-3、车前子 2-3、青鱼胆草 1-2、墨旱莲 3-4、瞿麦 1-2、增香炭适量;

[0007] 所述增香炭是由下述重量比的原料制成:合欢皮:桂枝:竹炭=1:1:3-5。

[0008] 一种苦丁茶小麦胚芽粉制备方法,包括以下步骤:

[0009] (1)将合欢皮、桂枝低温烘干后粉碎至 80-100 目细度,将竹炭晒干后粉碎至 60-80 目细度,将三种粉末混合均匀,压制成炭块,得到增香炭;

[0010] (2)将新鲜合欢花用含有 1-2% 白醋的凉水浸泡 20-30 分钟,洗净后摊放在阴凉通风处 10-12 小时,将小麦胚芽洗净后晒干,与萎蔫的合欢花混合均匀,按照花茶窰花工艺在 25-30℃ 下窰制 44-48 小时,筛去合欢花,留下小麦胚芽备用;

[0011] (3)将米醋、黄酒、五香粉送入锅中,小火熬至沸腾,加入苦丁茶,小火翻炒至干,取出冷却后磨粉,得到茶粉;

[0012] (4)将杜仲叶、乌梅、白芷等中药原料混合粉碎,加入 7-8 倍清水,文火煎煮 1-2 小时,过滤,滤液喷雾干燥,得到中药粉;

[0013] (5)将上述小麦胚芽平铺在烤架上,下面点燃增香炭对其进行烤制,微火慢烤至小麦胚芽出香,冷却后磨粉,得到小麦胚芽粉,再与上述茶粉、中药粉混合均匀,超微粉碎后灭菌包装,得到成品。

[0014] 与现有技术相比,本发明的优点是:

[0015] 本发明将小麦胚芽与合欢花混合窰制,再用特制增香炭微火慢烤,与苦丁茶等混合制成,成品胚芽粉含有花香、茶香、炭香,香味独特浓郁,口感更佳,在保留胚芽营养成分的同时具有解郁安神、滋阴补阳、理气开胃、明目益智、利尿强心、降压减肥等功效。

具体实施方式

[0016] 下面结合实施例对本发明作进一步详细描述:

[0017] 实施例:

[0018] 一种苦丁茶小麦胚芽粉,是由下述重量(斤)的原料制成:

[0019] 小麦胚芽 80、合欢花 30、苦丁茶 30、五香粉 2、米醋 4、黄酒 4、杜仲叶 2、乌梅 5、白芷 2、车前子 2、青鱼胆草 1、墨旱莲 3、瞿麦 1、增香炭适量;

[0020] 所述增香炭是由下述重量比的原料制成:合欢皮:桂枝:竹炭=1:1:4。

[0021] 一种苦丁茶小麦胚芽粉制备方法,包括以下步骤:

[0022] (1)将合欢皮、桂枝低温烘干后粉碎至 80 目细度,将竹炭晒干后粉碎至 60 目细度,将三种粉末混合均匀,压制成炭块,得到增香炭;

[0023] (2)将新鲜合欢花用含有 1% 白醋的凉水浸泡 30 分钟,洗净后摊放在阴凉通风处 10 小时,将小麦胚芽洗净后晒干,与萎蔫的合欢花混合均匀,按照花茶窰花工艺在 25℃ 下窰制 48 小时,筛去合欢花,留下小麦胚芽备用;

[0024] (3)将米醋、黄酒、五香粉送入锅中,小火熬至沸腾,加入苦丁茶,小火翻炒至干,取出冷却后磨粉,得到茶粉;

[0025] (4)将杜仲叶、乌梅、白芷等中药原料混合粉碎,加入 8 倍清水,文火煎煮 2 小时,过滤,滤液喷雾干燥,得到中药粉;

[0026] (5)将上述小麦胚芽平铺在烤架上,下面点燃增香炭对其进行烤制,微火慢烤至小麦胚芽出香,冷却后磨粉,得到小麦胚芽粉,再与上述茶粉、中药粉混合均匀,超微粉碎后灭菌包装,得到成品。