



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103431303 A

(43) 申请公布日 2013.12.11

(21) 申请号 201310394440.5

(22) 申请日 2013.08.30

(71) 申请人 谢松芬

地址 541003 广西壮族自治区桂林市秀峰区
九岗岭 21 栋 1-2

(72) 发明人 谢松芬

(74) 专利代理机构 桂林市持衡专利商标事务所
有限公司 45107

代理人 苏家达

(51) Int. Cl.

A23L 1/164 (2006.01)

A23L 1/29 (2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种保健荷叶糯米糕

(57) 摘要

本发明公开了一种保健荷叶糯米糕,由以下重量份的原料制成:糯米粉 70 ~ 120 份、粳米粉 50 ~ 80 份、绿豆粉 20 ~ 60 份、荷叶提取液 25 ~ 40 份、调料 15 ~ 30 份、芝麻 8 ~ 15 份、糖 30 ~ 50 份、瓜尔豆胶 12 ~ 25 份、 β -环状糊精 5 ~ 10 份、凝固剂 0.5 ~ 3 份、纯净水适量。本发明采用含有黄酮类化合物的荷叶提取液与糯米粉、粳米粉、绿豆粉混合,并加入适量的食品添加剂和含有中草药的调料制作而成,制得的荷叶糯米糕味道独特、营养丰富,具有降血脂、清热解暑、温胃暖脾的保健功效,老少皆宜,有益于推广。

1. 一种保健荷叶糯米糕,其特征在于由以下重量份的原料制成:

糯米粉 70 ~ 120 份、粳米粉 50 ~ 80 份、绿豆粉 20 ~ 60 份、荷叶提取液 25 ~ 40 份、调料 15 ~ 30 份、芝麻 8 ~ 15 份、糖 30 ~ 50 份、瓜尔豆胶 12 ~ 25 份、 β -环状糊精 5 ~ 10 份、凝固剂 0.5 ~ 3 份、纯净水适量。

2. 根据权利要求 1 所述的保健荷叶糯米糕,其特征在于:所述调料由 2 ~ 8 份薄荷、1 ~ 5 份甘草、1 ~ 5 份丁香和 1 ~ 3 份黄芪经清洗、干燥、粉碎、过 100 ~ 500 目筛制成的粉剂。

3. 根据权利要求 1 所述的保健荷叶糯米糕,其特征在于所述荷叶提取液的制备方法为:取鲜荷叶,洗净,于 45 ~ 50℃ 下干燥至含水量低于 8%,粉碎,过 90 ~ 100 目筛,得荷叶粉;然后加入是荷叶粉重量 0.8 ~ 1.5% 的护色剂和 10 ~ 40 倍水,在 60 ~ 100℃ 的条件下,浸提 0.5 ~ 2h,过滤,得浸提液;再加入重量为浸提液 0.15 ~ 0.5% 的麦芽糊精脱苦,然后加热煮沸,即制得所述荷叶提取液。

4. 根据权利要求 3 所述的保健荷叶糯米糕,其特征在于:所述护色剂为抗坏血酸和柠檬酸按 1:1 ~ 3:1 的质量比混合而成。

5. 根据权利要求 1 所述的保健荷叶糯米糕,其特征在于:所述凝固剂为葡糖酸- δ -内酯。

6. 根据权利要求 1 所述的保健荷叶糯米糕,其特征在于:所述糖为蔗糖、红糖或白砂糖中的任意一种。

一种保健荷叶糯米糕

技术领域

[0001] 本发明涉及一种食品,具体涉及一种保健荷叶糯米糕。

背景技术

[0002] 荷叶为睡莲科植物莲的叶,神域水泽、吃糖、湖沼或水田内,广布于南北各地,是国家卫生部正式列为既是食品又是药品的植物。荷叶除了含有普通植物所共有的碳水化合物、脂质、蛋白质、单宁等常规化学成分外,还富含多种活性成分,如 β -胡萝卜素、黄酮、挥发油、皂类、甾体、生物碱等。研究显示,荷叶中的生物碱和黄酮类化合物具有降血脂、抑制胆固醇、抗有丝分裂、抑菌、止痉挛和抗氧化等活性。

[0003] 糯米是我国主要的粮食作物之一,含有蛋白质、脂肪、糖类、钙、磷、铁、维生素 B 及淀粉等,营养丰富,能温暖脾胃,补益中气,对脾胃虚寒、食欲不振、腹胀腹泻有一定缓解作用。糯米除熬粥、蒸煮直接食用外,还是制作中国传统食品的重要原料,糯米糕在江、浙、沪、黔、赣及两广等南方地区颇受消费者喜爱。现有技术中的糯米制品,一般都是用糯米与豆、枣配以白砂糖制成,这种糯米糕其口味比较单调、功能单一。

发明内容

[0004] 针对上述的不足,本发明所要解决的技术问题是提供一种味道独特、营养丰富,具有保健功效,老少皆宜的保健荷叶糯米糕。

[0005] 为解决上述问题,本发明通过以下技术方案实现:

[0006] 一种保健荷叶糯米糕,由以下重量份的原料制成:

[0007] 糯米粉 70 ~ 120 份、粳米粉 50 ~ 80 份、绿豆粉 20 ~ 60 份、荷叶提取液 25 ~ 40 份、调料 15 ~ 30 份、芝麻 8 ~ 15 份、糖 30 ~ 50 份、瓜尔豆胶 12 ~ 25 份、 β -环状糊精 5 ~ 10 份、凝固剂 0.5 ~ 3 份、纯净水适量。

[0008] 上述方案中,进一步地,所述调料由 2 ~ 8 份薄荷、1 ~ 5 份甘草、1 ~ 5 份丁香和 1 ~ 3 份黄芪经清洗、干燥、粉碎、过 100 ~ 500 目筛制成的粉剂。

[0009] 上述方案中,所述荷叶提取液的制备方法为:取鲜荷叶,洗净,于 45 ~ 50℃ 下干燥至含水量低于 8%,粉碎,过 90 ~ 100 目筛,得荷叶粉;然后加入是荷叶粉重量 0.8 ~ 1.5% 的护色剂和 10 ~ 40 倍水,在 60 ~ 100℃ 的条件下,浸提 0.5 ~ 2h,过滤,得浸提液;再加入重量为浸提液 0.15 ~ 0.5% 的麦芽糊精脱苦,然后加热煮沸,即制得所述荷叶提取液。

[0010] 优选地,所述护色剂为抗坏血酸和柠檬酸按 1:1 ~ 3:1 的质量比混合而成。

[0011] 优选地,所述凝固剂为葡糖酸- δ -内酯。

[0012] 上述方案中,进一步地,所述糖为蔗糖、红糖或白砂糖中的任意一种。

[0013] 本发明的有益效果为:

[0014] 本发明采用含有黄酮类化合物的荷叶提取液与糯米粉、粳米粉、绿豆粉混合,并加入适量的食品添加剂和含有中草药的调料制作而成。本发明制得的荷叶糯米糕味道独特、营养丰富,具有降血脂、清热解暑、温胃暖脾的保健功效,老少皆宜,有益于推广。

具体实施方式

[0015] 下面结合具体实施例对本发明作进一步的解释说明,但不局限于这些实施例。

[0016] 一种保健荷叶糯米糕,由以下重量份的原料制成:

[0017] 糯米粉 80 份、粳米粉 50 份、绿豆粉 25 份、荷叶提取液 27 份、调料 15 份、芝麻 8 份、蔗糖 35 份、瓜尔豆胶 12 份、 β -环状糊精 5 份、葡糖酸- δ -内酯 0.8 份、纯净水适量,其中

[0018] 所述调料由 3 份薄荷、2 份甘草、2 份丁香和 1 份黄芪经清洗、干燥、粉碎、过 100 目筛制成的粉剂;

[0019] 所述荷叶提取液的制备方法为:取鲜荷叶,洗净,于 45℃ 下干燥至含水量低于 8%,粉碎,过 90 目筛,得荷叶粉;然后加入是荷叶粉重量 0.8% 的护色剂和 15 倍水,在 70℃ 的条件下,浸提 1.5h,过滤,得浸提液;再加入重量为浸提液 0.2% 的麦芽糊精脱苦,然后加热煮沸,即制得所述荷叶提取液;其中,所述护色剂为抗坏血酸和柠檬酸按 1:1 的质量比混合而成。

[0020] 实施例 2

[0021] 一种保健荷叶糯米糕,由以下重量份的原料制成:

[0022] 糯米粉 100 份、粳米粉 60 份、绿豆粉 35 份、荷叶提取液 30 份、调料 20 份、芝麻 10 份、红糖 40 份、瓜尔豆胶 18 份、 β -环状糊精 8 份、葡糖酸- δ -内酯 1.5 份、纯净水适量,其中

[0023] 所述调料由 5 份薄荷、3 份甘草、3.5 份丁香和 2 份黄芪经清洗、干燥、粉碎、过 200 目筛制成的粉剂;

[0024] 所述荷叶提取液的制备方法为:取鲜荷叶,洗净,于 50℃ 下干燥至含水量低于 8%,粉碎,过 90 目筛,得荷叶粉;然后加入是荷叶粉重量 1.2% 的护色剂和 30 倍水,在 80℃ 的条件下,浸提 1h,过滤,得浸提液;再加入重量为浸提液 0.3% 的麦芽糊精脱苦,然后加热煮沸,即制得所述荷叶提取液;其中,所述护色剂为抗坏血酸和柠檬酸按 1.5:1 的质量比混合而成。

[0025] 实施例 3

[0026] 一种保健荷叶糯米糕,由以下重量份的原料制成:

[0027] 糯米粉 100 份、粳米粉 70 份、绿豆粉 40 份、荷叶提取液 35 份、调料 25 份、芝麻 12 份、白砂糖 45 份、瓜尔豆胶 20 份、 β -环状糊精 8 份、葡糖酸- δ -内酯 2.5 份、纯净水适量,其中

[0028] 所述调料由 7 份薄荷、4 份甘草、5 份丁香和 3 份黄芪经清洗、干燥、粉碎、过 300 目筛制成的粉剂;

[0029] 所述荷叶提取液的制备方法为:取鲜荷叶,洗净,于 45℃ 下干燥至含水量低于 8%,粉碎,过 100 目筛,得荷叶粉;然后加入是荷叶粉重量 1.5% 的护色剂和 25 倍水,在 90℃ 的条件下,浸提 2h,过滤,得浸提液;再加入重量为浸提液 0.35% 的麦芽糊精脱苦,然后加热煮沸,即制得所述荷叶提取液;其中,所述护色剂为抗坏血酸和柠檬酸按 2:1 的质量比混合而成。

[0030] 实施例 4

[0031] 一种保健荷叶糯米糕,由以下重量份的原料制成:

[0032] 糯米粉 120 份、粳米粉 80 份、绿豆粉 50 份、荷叶提取液 40 份、调料 25 份、芝麻 15 份、蔗糖 50 份、瓜尔豆胶 24 份、 β -环状糊精 10 份、葡糖酸- δ -内酯 3 份、纯净水适量,其中

[0033] 所述调料由 8 份薄荷、5 份甘草、4 份丁香和 2.5 份黄芪经清洗、干燥、粉碎、过 400 目筛制成的粉剂;

[0034] 所述荷叶提取液的制备方法为:取鲜荷叶,洗净,于 50℃下干燥至含水量低于 8%,粉碎,过 100 目筛,得荷叶粉;然后加入是荷叶粉重量 1.25% 的护色剂和 35 倍水,在 90℃的条件下,浸提 1h,过滤,得浸提液;再加入重量为浸提液 0.45% 的麦芽糊精脱苦,然后加热煮沸,即制得所述荷叶提取液;其中,所述护色剂为抗坏血酸和柠檬酸按 1.25:1 的质量比混合而成。