



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105124669 A

(43) 申请公布日 2015. 12. 09

(21) 申请号 201510448596. 6

(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.

A23L 2/02(2006. 01)

A23L 2/52(2006. 01)

A23L 2/84(2006. 01)

A23L 1/29(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种清肠理气的燕麦苦荞饮料及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种清肠理气的燕麦苦荞饮料及其制备方法,是由苦荞、燕麦米、葛根粉、山药、小扁豆、海带粉、藜麦、大麦仁、白果、普洱茶等原料组成。本发明有益效果为:本发明中的燕麦、苦荞等粗粮食材,不仅谷物香味浓郁,而且富含蛋白质、矿物质、维生素等人体必需的营养成分,具有生津止渴、补中益气、润肠通便、调理脾胃的作用,适合多数人群食用。

1. 一种清肠理气的燕麦苦荞饮料,其特征在于,由以下重量份的原料组成:苦荞 340-350、燕麦米 120-125、葛根粉 45-46、山药 22-23、小扁豆 15-16、海带粉 10-11、藜麦 19-20、大麦仁 23-25、白果 2-3、普洱茶 1-2、水适量。

2. 根据权利要求 1 所述的清肠理气的燕麦苦荞饮料的制备方法,其特征在于包括如下步骤:

(1) 山药、白果取果肉,普洱茶加适量水煮制 10-20 分钟,滤去残渣,苦荞、燕麦米、小扁豆、藜麦、大麦仁洗净,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 α -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。

一种清肠理气的燕麦苦荞饮料及其制备方法

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清肠理气的燕麦苦荞饮料及其制备方法,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:清肠理气的燕麦苦荞饮料由以下重量份的原料组成:苦荞 340-350、燕麦米 120-125、葛根粉 45-46、山药 22-23、小扁豆 15-16、海带粉 10-11、藜麦 19-20、大麦仁 23-25、白果 2-3、普洱茶 1-2、水适量。

[0005] 本发明的清肠理气的燕麦苦荞饮料制备过程按以下步骤进行:

(1) 山药、白果取果肉,普洱茶加适量水煮制 10-20 分钟,滤去残渣,苦荞、燕麦米、小扁豆、藜麦、大麦仁洗净,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 α -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:本发明中的燕麦、苦荞等粗粮食材,不仅谷物香味浓郁,而且富含蛋白质、矿物质、维生素等人体必需的营养成分,具有生津止渴、补中益气、润肠通便、调理脾胃的作用,适合多数人群食用。

具体实施方式

[0008] 清肠理气的燕麦苦荞饮料,由以下重量份(千克)的原料组成:

苦荞 350、燕麦米 120、葛根粉 45、山药 22、小扁豆 16、海带粉 10、藜麦 20、大麦仁 23、白果 2、普洱茶 1、水适量。

[0009] 制备方法,包括如下步骤:

(1) 山药、白果取果肉,普洱茶加适量水煮制 20 分钟,滤去残渣,苦荞、燕麦米、小扁豆、藜麦、大麦仁洗净,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 30 分钟,第二次糊化温度为 85℃,时间为 10 分钟,经两次糊化后谷香更加浓郁;

(3) 加入 0.02g/100mL α -淀粉酶在 65℃ 条件下酶解 40 分钟,调节 pH5.2,再添加 0.04g/100 ml 的葡萄糖淀粉酶糖化处理 55 分钟;

(4) 将酶解处理后的原料与 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℃ 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。