



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103494096 A

(43) 申请公布日 2014. 01. 08

(21) 申请号 201310447974. X

(22) 申请日 2013. 09. 27

(71) 申请人 合肥珠光粮油贸易有限公司

地址 231200 安徽省合肥市肥西县高店乡高店街道

(72) 发明人 朱家义

(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 方峥

(51) Int. Cl.

A23L 1/168(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种高营养保健米及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种高营养保健米的及其制备方法,是由黑米、小米、大豆、黑豆、红豆、苡麦、大麦芽、香菇、银耳、木耳、胡萝卜、骨粉、蔬菜粉等原料组成。本发明有益效果为:营养丰富、全面,口感好,添加辅料均为天然保健食材,有益身体健康。

1. 一种高营养保健米,其特征在于,由以下重量份的原料组成:黑米 300-310、小米 120-124、大豆 75-78、黑豆 30-32、红豆 30-32、莜麦 40-42、大麦芽 28-30、香菇 18-20、银耳 25-28、木耳 15-16、胡萝卜 20-22、骨粉 10-12、蔬菜粉 18-20 中药添加剂 4-5、水适量;

所述的中药添加剂由下列重量份的原料制成:玉米粉 30-40、覆盆子 15-18、党参 4-5、丁癸草 6-8、大麦苗粉 1-2、山楂叶 6-8、牛肉冻干粉 13-16、三七粉 1-2、哈密瓜 20-23、炒大麦粉 12-15、葡萄汁 12-14、糙米汤 10-12、薏仁油 1-2;制备方法是将哈密瓜去皮取肉,切成小丁,与炒大麦粉、葡萄汁、糙米汤及适量水混合,小火煮沸 10-15 分钟,冷却后打成糊状;将覆盆子、党参、丁癸草、山楂叶加适量水煎煮 1-2 小时,过滤得煎煮液;将其它剩余成分与所得的糊状物、煎煮液混合,继续小火煮沸、搅拌 20-30 分钟,冷却、喷雾干燥,即得。

2. 根据权利要求 1 所述的高营养保健米的制备方法,其特征在于:包括如下步骤:

(1) 黑米、小米、莜麦淘洗干净晾干,磨粉后过 40 目筛;

(2) 大豆、黑豆、红豆浸泡 5-6 小时,煮熟后捞出,加水打磨成浓浆;

(3) 香菇、银耳、木耳浸泡完全,与胡萝卜、大麦芽加水打磨成浆;

(4) 将步骤(1)混合米粉、步骤(2)豆浆、步骤(3)浆液与剩余其它成分加适量水混合均匀,送入螺杆制粒机中糊化、制粒,烘干、筛分。

一种高营养保健米及其制备方法

发明领域

[0001] 本发明涉及保健食品领域,更确切地说是涉及一种复合保健米及其制备方法。

背景技术

[0002] 现代化的快节奏生活使得人们更容易产生机体疲劳、心神倦怠,从而导致免疫力的减弱,体质较差。我们现在所面临的一个问题就是如何增强体质来应对日常的学习、工作、生活。由于大米口感好、易消化,长久以来都是人们的主食。随着人们生活水平的不断提高,人们对食品营养价值的要求也越来越高。虽然粗粮营养丰富,含有丰富的纤维素、维生素、矿物质的营养成分,但因其口感较粗糙,且不易被消化,因此难以得到更广泛的应用。因此,粗粮应细作,以满足人们对丰富营养的追求。

发明内容

[0003] 本发明的目的是在于提供一种高营养保健米及其制备方法。

[0004] 为解决这一问题,本发明所采取的技术方案为:高营养保健米由以下重量份的原料组成:黑米 300-310、小米 120-124、大豆 75-78、黑豆 30-32、红豆 30-32、莜麦 40-42、大麦芽 28-30、香菇 18-20、银耳 25-28、木耳 15-16、胡萝卜 20-22、骨粉 10-12、蔬菜粉 18-20、中药添加剂 4-5、水适量。

[0005] 所述的中药添加剂由下列重量份的原料制成:玉米粉 30-40、覆盆子 15-18、党参 4-5、丁癸草 6-8、大麦苗粉 1-2、山楂叶 6-8、牛肉冻干粉 13-16、三七粉 1-2、哈密瓜 20-23、炒大麦粉 12-15、葡萄汁 12-14、糙米汤 10-12、薏仁油 1-2;制备方法是将哈密瓜去皮取肉,切成小丁,与炒大麦粉、葡萄汁、糙米汤及适量水混合,小火煮沸 10-15 分钟,冷却后打成糊状;将覆盆子、党参、丁癸草、山楂叶加适量水煎煮 1-2 小时,过滤得煎煮液;将其它剩余成分与所得的糊状物、煎煮液混合,继续小火煮沸、搅拌 20-30 分钟,冷却、喷雾干燥,即得。

[0006] 本发明的高营养保健米制备过程按以下步骤进行:

- (1) 黑米、小米、莜麦淘洗干净晾干,磨粉后过 40 目筛;
- (2) 大豆、黑豆、红豆浸泡 5-6 小时,煮熟后捞出,加水打磨成浓浆;
- (3) 香菇、银耳、木耳浸泡完全,与胡萝卜、大麦芽加水打磨成浆;

(4) 将步骤(1)混合米粉、步骤(2)豆浆、步骤(3)浆液与剩余其它成分加适量水混合均匀,送入螺杆制粒机中糊化、制粒,烘干、筛分。

[0007] 本发明的有益效果:营养丰富、全面,口感好,添加辅料均为天然保健食材,有益身体健康。

具体实施方式

[0008] 高营养保健米,由以下重量份(kg)的原料组成:

黑米 300、小米 120、大豆 78、黑豆 30、红豆 32、莜麦 42、大麦芽 30、香菇 18、银耳 25、木耳 16、胡萝卜 22、骨粉 10、蔬菜粉 20、中药添加剂 4、水适量。

[0009] 所述的中药添加剂由下列重量份(kg)的原料制成:玉米粉 30、覆盆子 15、党参 4、丁癸草 8、大麦苗粉 1、山楂叶 8、牛肉冻干粉 16、三七粉 2、哈密瓜 20、炒大麦粉 15、葡萄汁 14、糙米汤 12、薏仁油 2;制备方法是将哈密瓜去皮取肉,切成小丁,与炒大麦粉、葡萄汁、糙米汤及适量水混合,小火煮沸 10-15 分钟,冷却后打成糊状;将覆盆子、党参、丁癸草、山楂叶加适量水煎煮 1-2 小时,过滤得煎煮液;将其它剩余成分与所得的糊状物、煎煮液混合,继续小火煮沸、搅拌 20-30 分钟,冷却、喷雾干燥,即得。

[0010] 制备方法,包括如下步骤:

- (1) 黑米、小米、莜麦淘洗干净晾干,磨粉后过 40 目筛;
- (2) 大豆、黑豆、红豆浸泡 5 小时,煮熟后捞出,加水打磨成浓浆;
- (3) 香菇、银耳、木耳浸泡完全,与胡萝卜、大麦芽加水打磨成浆;
- (4) 将步骤(1)混合米粉、步骤(2)豆浆、步骤(3)浆液与剩余其它成分加适量水混合均匀,送入螺杆制粒机中糊化、制粒,烘干、筛分。