



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104782706 A

(43) 申请公布日 2015. 07. 22

(21) 申请号 201510236187. X

(22) 申请日 2015. 05. 11

(71) 申请人 汪辉鳌

地址 615000 四川省凉山彝族自治州西昌市
顺河街 87 号

(72) 发明人 汪辉鳌

(74) 专利代理机构 北京超凡志成知识产权代理
事务所(普通合伙) 11371

代理人 栾波

(51) Int. Cl.

A21D 13/00(2006. 01)

权利要求书1页 说明书6页

(54) 发明名称

一种苦荞水果食品及其制备方法

(57) 摘要

本发明提供了一种苦荞水果食品及其制备方法。一种苦荞水果食品,包括以下成分:按重量计,苦荞麦 1-60 份、杂粮 1-30 份、水果 1-30 份, 1-20 份的蔬菜;所述蔬菜为以下中的一种或多种:南瓜、胡萝卜、洋葱、黄瓜、青瓜、丝瓜、苦瓜、蕃茄、菠菜、红甜菜、芹菜。其制备方法为:将所述水果打浆至果肉含量为 50% -60% 的果浆;将所述苦荞麦以及所述杂粮均粉碎成 50-80 目的细粉;将所述果浆和所述细粉混合、熟制。本发明具有营养丰富全面,口味香甜、细腻,能增强食欲,方便携带,制备方法收率高、操作简单、设备投入成本低等优点。

1. 一种苦荞水果食品,其特征在于,包括以下成分:

按重量计,苦荞麦 1-60 份、杂粮 1-30 份、水果 1-30 份,蔬菜 1-20 份;所述蔬菜为以下中的一种或多种:南瓜、胡萝卜、洋葱、黄瓜、青瓜、丝瓜、苦瓜、蕃茄、菠菜、红甜菜、芹菜。

2. 根据权利要求 1 所述的苦荞水果食品,其特征在于,所述杂粮为以下中的一种或多种:高粱、谷子、荞麦、燕麦、大麦、糜子、黍子、薏仁、菜豆、绿豆、小豆、蚕豆、豌豆、豇豆、小扁豆、黑豆、魔芋。

3. 根据权利要求 1 所述的苦荞水果食品,其特征在于,所述水果为以下中的一种或多种:香橙、草莓、桑葚、苹果、山楂、柠檬、柚子、葡萄、板栗、西红柿、菠萝、西瓜、香蕉、木瓜、香瓜、荔枝、红枣、南酸枣、酸角、猕猴桃、金桔、乌梅、脐橙、枸杞;优选地,还包括苦荞的叶、根、茎、花中的一种或多种。

4. 根据权利要求 1 所述的苦荞水果食品,其特征在于,包括:按重量计,苦荞麦 65-85 份、杂粮 5-25 份、水果 5-10 份,5-15 份蔬菜。

5. 根据权利要求 1 所述的苦荞水果食品,其特征在于,还包括以下辅料:1-3 份糖、1-4 份蜂蜜、1-2 份花瓣、1-5 份猪油、1-3 份鸡蛋、1 份柠檬酸、1-2 份脱脂奶粉中的任意一种或多种的组合。

6. 权利要求 1 所述的苦荞水果食品的制备方法,其特征在于,包括下列步骤:

步骤 A:将所述水果打浆至果肉含量为 50% -60%的果浆;

步骤 B:将所述苦荞麦以及所述杂粮均粉碎成 50 目以上的细粉;

步骤 C:将所述果浆和所述细粉混合、熟制。

7. 根据权利要求 6 所述的苦荞水果食品的制备方法,其特征在于,所述步骤 A 中,还包括:向所述果浆中加入 1-3 份糖、1-4 份蜂蜜、1-2 份花瓣、1 份柠檬酸。

8. 根据权利要求 6 所述的苦荞水果食品的制备方法,其特征在于,所述步骤 B 中,还包括:向所述细粉中加入 1-5 份猪油;优选地,在所述步骤 B 中粉碎时,还加入苦荞的叶、根、茎、花中的一种或多种。

9. 根据权利要求 6 所述的苦荞水果食品的制备方法,其特征在于,所述步骤 C 中混合、熟制的方法为:将所述细粉制成面皮,将所述果浆包入所述面皮,将蛋液刷在所述面皮的表面,再放入烤箱中于 120-150℃下烤 20-40 分钟。

10. 根据权利要求 6 所述的苦荞水果食品的制备方法,其特征在于,所述步骤 C 中混合、熟制的方法为:将所述细粉与所述果浆搅拌混合,再在 60-140℃下油煎 5-10min。

一种苦荞水果食品及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及苦荞食品领域,具体而言,涉及一种苦荞水果食品及其制备方法。

背景技术

[0002] 苦荞即苦荞麦,学名鞑靼荞麦,别名荞叶七、野兰荞、万年荞、菠麦、乌麦、花荞。苦荞是自然界中甚少的药食两用作物,据《本草纲目》记载:苦荞味苦,性平寒,能实肠胃,益气力,续精神,利耳目,炼五脏渣秽。苦荞具有卓越的营养保健价值和非凡的食疗功效,比荞麦的营养价值高出很多,特别是生物类黄酮的含量是荞麦的 13.5 倍。

[0003] 苦荞被誉为“五谷之王”,三降食品(降血压,降血糖,降血脂)。苦荞拥有独特、全面、丰富的营养成份,有人体所必须的多种营养成份,而且药用特性好。苦荞有通便排毒的功效,民间又称其为“净肠草”。苦荞还可以炒制后做成茶饮,每日饮用对三高患者有辅助治疗作。据《千金要方》、《中药大辞典》记载,苦荞还具有安神、活气血、降气宽肠、清热肿痛、祛积化滞、清肠、润肠、通便、止咳、平喘、抗炎、抗过敏、强心、减肥、美容等功效。儿童长期食用可增强免疫力,提高智力,促进生长发育。

[0004] 现有技术中,通常采用泡饮方式吸收苦荞的营养。但是这种使用方法过于单一,饮用人群少,而且因为苦荞特有的苦味,降低了食欲,食用人群更少。

[0005] 有鉴于此,特提出本发明。

发明内容

[0006] 本发明的第一目的在于提供一种苦荞水果食品,所述的苦荞水果食品具有营养丰富全面,口味香甜、细腻,能增强食欲,方便携带等优点。

[0007] 本发明的第二目的在于提供一种所述的苦荞水果食品的制备方法,该方法具有营养流失率低、操作简单等优点。

[0008] 为了实现本发明的上述目的,特采用以下技术方案:

[0009] 一种苦荞水果食品,包括以下成分:

[0010] 按重量计,苦荞麦 1-60 份、杂粮 1-30 份、水果 1-30 份,1-20 份的蔬菜;所述蔬菜为以下中的一种或多种:南瓜、胡萝卜、洋葱、黄瓜、青瓜、丝瓜、苦瓜、蕃茄、菠菜、红甜菜、芹菜。

[0011] 上述苦荞水果食品集苦荞麦、杂粮、水果和蔬菜的营养于一体,达到了营养丰富全面、食疗全面的目的。配方中所选用的蔬菜均为不仅可以增加营养成分种类和含量,平衡食用功效,而且还可以调和苦荞麦的苦味,使食品具有香甜和细腻的口味特点,从而增加人的食欲,增加食用人群。

[0012] 优选地,所述杂粮为以下中的一种或多种:高粱、谷子、荞麦、燕麦、大麦、糜子、黍子、薏仁、菜豆、绿豆、小豆、蚕豆、豌豆、豇豆、小扁豆、黑豆、魔芋。

[0013] 上述杂粮可以预防热性疾病,如感冒、痢疾、肝炎、糖尿病、癌症、肾炎、风湿病、慢性气管炎、心血管疾病、便秘、高血压等。尤其是魔芋与苦荞麦混合后可以发生协同作用,提

高食品的综合功效。

[0014] 优选地,所述水果为以下中的一种或多种:香橙、草莓、桑葚、苹果、山楂、柠檬、柚子、葡萄、板栗、西红柿、菠萝、西瓜、香蕉、木瓜、香瓜、荔枝、红枣、南酸枣、酸角、猕猴桃、金桔、乌梅、脐橙、枸杞。

[0015] 这些水果与苦荞麦阴阳调和,长期食用不会营养身体机能的协调性。

[0016] 优选地,包括:按重量计,苦荞麦 65-85 份、杂粮 5-25 份、水果 5-10 份,5-15 份的蔬菜。采用该比例组成的食品综合功效更强。

[0017] 优选地,还包括以下辅料:1-3 份糖、1-4 份蜂蜜、1-2 份花瓣、1-5 份猪油、1-3 份鸡蛋、1 份柠檬酸、1-2 份脱脂奶粉中的任意一种或多种的组合。

[0018] 通过添加以上辅料可以增加苦荞水果食品的口味种类,为消费者提供更多的选择。

[0019] 优选地,还包括苦荞的叶、根、茎、花中的一种或多种,以充分、全面地利用苦荞的营养价值。

[0020] 上述苦荞水果食品的制备方法,包括下列步骤:

[0021] 步骤 A:将所述水果打浆至果肉含量为 50% -60% 的果浆;

[0022] 步骤 B:将所述苦荞麦以及所述杂粮均粉碎成 50 目以上的细粉;

[0023] 步骤 C:将所述果浆和所述细粉混合、熟制。

[0024] 上述制备方法是先将水果打浆,苦荞麦和杂粮经过粉碎作为混合原料,经过熟制(熬制、冷却、烘烤等方法)形成各种各样的食品(果糕、果派、馅饼、蛋糕等),具有营养流失率低、操作简单等优点。

[0025] 另外,在制备苦荞水果食品时,除苦荞麦之外,还可以将苦荞的其它可食部位(果实、叶片、根、茎、花等)加入进去,加入的方法可以是分别加,也可以所有部位作为一个整体加,加入的类型可以是杆状、粉状、汁状等。

[0026] 优选地,所述步骤 A 中,还包括:向所述果浆中加入 1-3 份糖、1-4 份蜂蜜、1-2 份花瓣、1 份柠檬酸。

[0027] 加入以上辅料所制出的苦荞水果食品为酸甜口味。

[0028] 当然,也可以加入其它辅料制出另外的口味,例如,将 1-2 份脱脂奶粉加入果酱或者细粉中,所得到的苦荞水果食品为奶香味。

[0029] 优选地,所述步骤 B 中,还包括:向所述细粉中加入 1-5 份猪油,得到的食品具有酥脆的特点。

[0030] 优选地,所述步骤 C 中混合、熟制的方法为:将所述细粉制成面皮,将所述果浆包入所述面皮,将蛋液刷在所述面皮的表面,再放入烤箱中 120-150℃ 下烤 20-40 分钟。

[0031] 采用上述方法可得到果糕,并且所用的烘烤温度不会破坏荞麦中的主要营养成分。

[0032] 优选地,所述步骤 C 中混合、熟制的方法为:将所述细粉与所述果浆搅拌混合,再在 60-140℃ 下油煎 5-10min。

[0033] 采用油煎的方法得到的食品为干脆类型,相比其它的熟制方法,该方法具有快速、设备简单的优点。另外,也可采用蒸的方式,例如蒸 20-40min。

[0034] 与现有技术相比,本发明的有益效果为:

[0035] (1) 将苦荞麦加工成更受欢迎的一种食品,即苦荞水果食品,其具有营养丰富全面,口味香甜、细腻,能增强食欲,方便携带等优点。

[0036] (2) 苦荞水果食品的制备方法收率高、操作简单、设备投入成本低,更适合工业化生产。

[0037] (3) 采用纯天然食材,不含添加剂,食用更安全。

具体实施方式

[0038] 下面将结合实施例对本发明的实施方案进行详细描述,但是本领域技术人员将会理解,下列实施例仅用于说明本发明,而不应视为限制本发明的范围。实施例中未注明具体条件者,按照常规条件或制造商建议的条件进行。所用试剂或仪器未注明生产厂商者,均为可以通过市售购买获得的常规产品。

[0039] 实施例 1

[0040] 一种苦荞水果食品的配方:苦荞麦 5 斤、魔芋 3 斤、西红柿 1 斤,2 斤的南瓜。

[0041] 将以上配方用于以下方法制得苦荞水果食品:将水果打浆至果肉含量为 50% 的果浆;将苦荞麦以及杂粮均粉碎成 50 目的细粉;将细粉制成面皮,将果浆包入面皮,将蛋液刷在面皮的表面,再放入烤箱中 120℃ 下烤 20 分钟。

[0042] 实施例 2

[0043] 一种苦荞水果食品的配方:苦荞麦 3 斤、魔芋 1 斤、西红柿 1 斤,1 斤的胡萝卜。

[0044] 将以上配方用于以下方法制得苦荞水果食品:将水果打浆至果肉含量为 60% 的果浆;将苦荞麦以及杂粮均粉碎成 80 目的细粉;将细粉制成面皮,将果浆包入面皮,将蛋液刷在面皮的表面,再放入烤箱中 150℃ 下烤 20 分钟。

[0045] 实施例 3

[0046] 一种苦荞水果食品的配方:苦荞麦 6 斤、豌豆 1.5 斤、菠萝 2 斤,1 斤的洋葱。

[0047] 将以上配方用于以下方法制得苦荞水果食品:将水果打浆至果肉含量为 55% 的果浆;将苦荞麦以及杂粮均粉碎成 55 目的细粉;将细粉制成面皮,将果浆包入面皮,将蛋液刷在面皮的表面,再放入烤箱中 125℃ 下烤 25 分钟。

[0048] 实施例 4

[0049] 一种苦荞水果食品的配方:苦荞麦 3 斤、荞麦 1 斤、西瓜 1 斤,1 斤的黄瓜。

[0050] 将以上配方用于以下方法制得苦荞水果食品:将水果打浆至果肉含量为 56% 的果浆;将苦荞麦以及杂粮均粉碎成 65 目的细粉;将细粉制成面皮,将果浆包入面皮,将蛋液刷在面皮的表面,再放入烤箱中 130℃ 下烤 30 分钟。

[0051] 实施例 5

[0052] 一种苦荞水果食品的配方:苦荞麦 5 斤、绿豆 2 斤、香蕉 1 斤,1 的青瓜。

[0053] 将以上配方用于以下方法制得苦荞水果食品:将水果打浆至果肉含量为 50% 的果浆;将苦荞麦以及杂粮均粉碎成 70 目的细粉;将细粉制成面皮,将果浆包入面皮,将蛋液刷在面皮的表面,再放入烤箱中 150℃ 下烤 40 分钟。

[0054] 实施例 6

[0055] 一种苦荞水果食品的配方:苦荞麦 6 斤、薏仁 0.8 斤、木瓜 1 斤,2 斤的丝瓜。

[0056] 将以上配方用于以下方法制得苦荞水果食品:将水果打浆至果肉含量为 50% 的

果浆;将苦荞麦以及杂粮均粉碎成 50 目的细粉;将细粉制成面皮,将果浆包入面皮,将蛋液刷在面皮的表面,再放入烤箱中 130℃ 下烤 20 分钟。

[0057] 实施例 7

[0058] 一种苦荞水果食品的配方:苦荞麦 5 斤、黑豆 1 斤、香瓜 0.8 斤,2 斤的南瓜。

[0059] 将以上配方用于以下方法制得苦荞水果食品:将水果打浆至果肉含量为 60% 的果浆;将苦荞麦以及杂粮均粉碎成 80 目的细粉;将细粉制成面皮,将果浆包入面皮,将蛋液刷在面皮的表面,再放入烤箱中 150℃ 下烤 40 分钟。

[0060] 实施例 8

[0061] 一种苦荞水果食品的配方:苦荞麦 6 斤、小扁豆 2 斤、荔枝 1 斤,2 斤的苦瓜。

[0062] 将以上配方用于以下方法制得苦荞水果食品:将水果打浆至果肉含量为 560% 的果浆;将苦荞麦以及杂粮均粉碎成 80 目的细粉;将细粉制成面皮,将果浆包入面皮,将蛋液刷在面皮的表面,再放入烤箱中 130℃ 下烤 30 分钟。

[0063] 实施例 9

[0064] 一种苦荞水果食品的配方:苦荞麦 5 斤、小豆 2 斤、草莓 1.5 斤,2.5 斤的蕃茄。

[0065] 将以上配方用于以下方法制得苦荞水果食品:将水果打浆至果肉含量为 60% 的果浆;将苦荞麦以及杂粮均粉碎成 80 目的细粉;将细粉制成面皮,将果浆包入面皮,将蛋液刷在面皮的表面,再放入烤箱中 150℃ 下烤 40 分钟。

[0066] 实施例 10

[0067] 一种苦荞水果食品的配方:苦荞麦 7 斤、糜子 1 斤、桑葚 2 斤,2 斤的菠菜。

[0068] 将以上配方用于以下方法制得苦荞水果食品:将水果打浆至果肉含量为 60% 的果浆;将苦荞麦以及杂粮均粉碎成 80 目的细粉;将细粉制成面皮,将果浆包入面皮,将蛋液刷在面皮的表面,再放入烤箱中 150℃ 下烤 40 分钟。

[0069] 实施例 11

[0070] 一种苦荞水果食品的配方:苦荞麦 8 斤、豇豆 2 斤、山楂 2 斤,2 的红甜菜。

[0071] 将以上配方用于以下方法制得苦荞水果食品:将水果打浆至果肉含量为 50% 的果浆;将苦荞麦以及杂粮均粉碎成 80 目的细粉;将细粉制成面皮,将果浆包入面皮,将蛋液刷在面皮的表面,再放入烤箱中 120℃ 下烤 40 分钟。

[0072] 实施例 12

[0073] 一种苦荞水果食品的配方:苦荞麦 8 斤、菜豆 2 斤、苹果 1 斤,3 斤的芹菜。

[0074] 将以上配方用于以下方法制得苦荞水果食品:将水果打浆至果肉含量为 50% 的果浆;将苦荞麦以及杂粮均粉碎成 50 目的细粉;将细粉制成面皮,将果浆包入面皮,将蛋液刷在面皮的表面,再放入烤箱中 150℃ 下烤 20 分钟。

[0075] 实施例 13

[0076] 一种苦荞水果食品的配方:苦荞麦 20 斤、魔芋 2 斤、葡萄 2 斤,南瓜、胡萝卜、洋葱、黄瓜、青瓜、丝瓜、苦瓜、蕃茄、菠菜、红甜菜、芹菜分别为 1.5 斤。

[0077] 将以上配方用于以下方法制得苦荞水果食品:将水果打浆至果肉含量为 50% -60% 的果浆;将苦荞麦以及杂粮均粉碎成 50-80 目的细粉;将细粉制成面皮,将果浆包入面皮,将蛋液刷在面皮的表面,再放入烤箱中 120-150℃ 下烤 20-40 分钟。

[0078] 实施例 14

[0079] 一种苦荞水果食品的配方：苦荞麦 30 斤、高粱、谷子、荞麦、燕麦、大麦、糜子、黍子、薏仁分别为 1 斤，菜豆、绿豆、小豆、蚕豆、豌豆、豇豆、小扁豆、黑豆、魔芋分别为 2 斤，西瓜 10 斤，南瓜、胡萝卜、洋葱、黄瓜、青瓜、丝瓜、苦瓜、蕃茄、菠菜、红甜菜、芹菜分别为 1.5 斤。

[0080] 将以上配方用于以下方法制得苦荞水果食品：将水果打浆至果肉含量为 50% 的果浆；将苦荞麦以及杂粮均粉碎成 50 目的细粉；将细粉制成面皮，将果浆包入面皮，将蛋液刷在面皮的表面，再放入烤箱中 150℃ 下烤 20 分钟。

[0081] 实施例 15

[0082] 一种苦荞水果食品的配方：苦荞麦 30 斤、高粱、谷子、荞麦、燕麦、大麦、糜子、黍子、薏仁分别为 1 斤，菜豆、绿豆、小豆、蚕豆、豌豆、豇豆、小扁豆、黑豆、魔芋分别为 2 斤，西瓜 10 斤，南瓜、胡萝卜、洋葱、黄瓜、青瓜、丝瓜、苦瓜、蕃茄、菠菜、红甜菜、芹菜分别为 1.5 斤。

[0083] 将以上配方用于以下方法制得苦荞水果食品：将水果打浆至果肉含量为 60% 的果浆；将苦荞麦以及杂粮均粉碎成 80 目的细粉；将细粉制成面皮，将果浆包入面皮，将蛋液刷在面皮的表面，再放入烤箱中 140℃ 下烤 20 分钟。

[0084] 实施例 16

[0085] 一种苦荞水果食品的配方：苦荞麦 5 斤、魔芋 1 斤、西瓜 1 斤，1-20 斤的南瓜。

[0086] 将以上配方用于以下方法制得苦荞水果食品：将水果打浆至果肉含量为 50% 的果浆；将苦荞麦以及杂粮均粉碎成 50 目的细粉；将细粉与果浆搅拌混合，再在 140℃ 下油煎 5min。

[0087] 实施例 17

[0088] 一种苦荞水果食品的配方：苦荞麦 5 斤、魔芋 1 斤、西瓜 1 斤，2 斤的南瓜。

[0089] 将以上配方用于以下方法制得苦荞水果食品：将水果打浆至果肉含量为 60% 的果浆，向果浆中加入 2 斤糖、1 斤蜂蜜、1 斤花瓣、1 斤柠檬酸；将苦荞麦以及杂粮均粉碎成 50 目的细粉，再加入 1 斤猪油；将细粉与果浆搅拌混合，再在 60℃ 下油煎 10min。

[0090] 实施例 18

[0091] 一种苦荞水果食品的配方：苦荞麦 5 斤、魔芋 1 斤、西瓜 1 斤，2 斤的南瓜。

[0092] 将以上配方用于以下方法制得苦荞水果食品：将水果打浆至果肉含量为 55% 的果浆，向果浆中加入 1 斤脱脂奶粉；将苦荞麦以及杂粮均粉碎成 80 目的细粉，再加入 1 斤猪油；将细粉与果浆搅拌混合，再在 60-140℃ 下油煎 5-10min。

[0093] 实施例 19

[0094] 一种苦荞水果食品的配方：苦荞麦 5 斤、魔芋 1 斤、西瓜 1 斤，2 斤的南瓜。

[0095] 将以上配方用于以下方法制得苦荞水果食品：将水果打浆至果肉含量为 50% 的果浆，向果浆中加入 1 斤脱脂奶粉；将苦荞麦以及杂粮均粉碎成 80 目的细粉，再加入 1 斤猪油；将细粉与果浆搅拌混合，蒸 20min。

[0096] 实施例 20

[0097] 一种苦荞水果食品的配方：苦荞麦 5 斤、魔芋 1 斤，红枣、南酸枣、酸角、猕猴桃、金桔、乌梅、脐橙、枸杞各 1 斤，2 斤的南瓜。

[0098] 将以上配方用于以下方法制得苦荞水果食品：将水果打浆至果肉含量为 50% 的

果浆,向果浆中加入 1 斤脱脂奶粉;将苦荞麦以及杂粮均粉碎成 80 目的细粉,再加入 1 斤猪油;将细粉与果浆搅拌混合,蒸 20min。

[0099] 实施例 21

[0100] 一种苦荞水果食品的配方:整个苦荞作物(包括果实、叶、根、茎、花)10 斤、魔芋 1 斤,红枣、南酸枣、酸角、猕猴桃、金桔、乌梅、脐橙、枸杞各 1 斤,2 斤的南瓜。

[0101] 将以上配方用于以下方法制得苦荞水果食品:将水果打浆至果肉含量为 50%的果浆,向果浆中加入 1 斤脱脂奶粉;将苦荞麦以及杂粮均粉碎成 80 目的细粉,再加入 1 斤猪油;将细粉与果浆搅拌混合,蒸 20min。

[0102] 另外,本发明还调查了 120 名消费者对本发明苦荞水果食品的口味的喜好程度,如表 1 所示。

[0103] 表 1 口味喜好统计结果

[0104]

对口味喜好程度(人数)			
	不喜欢	一般	喜欢
	0	9	111
	1	12	107
实	2	3	115
施	8	8	104
例	2	6	112
	1	20	99
	5	19	96
	8	6	106

[0105] 尽管已用具体实施例来说明和描述了本发明,然而应意识到,在不背离本发明的精神和范围的情况下可以作出许多其它的更改和修改。因此,这意味着在所附权利要求中包括属于本发明范围内的所有这些变化和修改。