



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104473001 A

(43) 申请公布日 2015. 04. 01

(21) 申请号 201410628339. 6

(22) 申请日 2014. 11. 11

(71) 申请人 明光市白云面粉有限公司

地址 239481 安徽省滁州市明光市桥头镇

(72) 发明人 李楠

(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 1/10(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种降血脂玉米粉及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种降血脂玉米粉,其特征在
于,由以下重量份的原料制成:大米 90-100、玉
米粉 70-80、米糠油 3-4、红花籽油 2-3、大豆肽
粉 6-8、蜂胶粉 1-2、莲子 6-8、松子 4-5、蛋清粉
3-4、益母草粉 2-3、芦荟粉 1-2、绿豆粉 5-6、猕猴
桃 40-50、紫苋菜 20-25、胡萝卜 15-20、山楂 6-7、
三七 5-6、银杏叶 7-9、决明子 2-3、助剂 6-8。本发
明的有益效果:本发明的降血脂玉米粉通过在玉
米粉中添加的具有降血脂的食材和中草药成分,
使其具有益肾明目、润肠通便、降脂护肝等功效,
适合高血脂的人群食用。

1. 一种降血脂玉米粉,其特征在于,由以下重量份的原料制成:大米 90-100、玉米粉 70-80、米糠油 3-4、红花籽油 2-3、大豆肽粉 6-8、蜂胶粉 1-2、莲子 6-8、松子 4-5、蛋清粉 3-4、益母草粉 2-3、芦荟粉 1-2、绿豆粉 5-6、猕猴桃 40-50、紫苋菜 20-25、胡萝卜 15-20、山楂 6-7、三七 5-6、银杏叶 7-9、决明子 2-3、助剂 6-8;其中助剂由下列重量份的原料组成:西洋参粉 3-4、小茴香粉 2-3、柑皮粉 4-6、豇豆粉 25-30、苦荞头 1-2、蚕豆壳 6-7、枇杷叶 3-4、香瓜茄果汁 30-35、五味子 2-3、麦冬 4-5、芦荟叶 7-8、木芙蓉叶 2-3,制备方法为:将苦荞头、蚕豆壳、枇杷叶、五味子、麦冬、芦荟叶、木芙蓉叶加适量的水,先武火煮沸后再文火煎煮 100-120 分钟,滤去残渣得到煎煮液,继续加热浓缩至原煎煮液的五分之一,将剩余成分倒入煎煮液后混合均匀后,采取低温烘干后既得。

2. 根据权利要求 1 所述的一种降血脂玉米粉的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1) 将山楂、三七、银杏叶、决明子用适量水煎煮 60-80 分钟,过滤后得到煎煮液,然后将玉米粉放入煎煮液中浸泡 100-120 分钟后,采用低温蒸发,将煎煮液中的水分蒸干,磨碎后得到混合玉米粉;

(2) 将莲子、松子放入锅中炒熟后研磨成粉末,得到莲子松子粉;

(3) 取猕猴桃果肉,将紫苋菜和胡萝卜洗净后一起加适量水打磨成浆液,得到果蔬液;

(4) 将步骤(1)至步骤(3)得到的混合玉米粉、莲子松子粉、果蔬液及其他剩余成分混合搅拌均匀,经过汽蒸熟化,冷却后送入冷冻干燥机,粉碎后过 80-100 目筛,即得。

一种降血脂玉米粉及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域,具体是涉及一种降血脂玉米粉及其制备方法。

背景技术

[0002] 玉米营养丰富,可以说玉米是当之无愧的第一黄金主食”,营养专家称,玉米所含的“全能营养”适合各个年龄段的人群食用,其丰富的谷氨酸能促进大脑发育,是儿童最好的“益智食物”;所含维生素 B 族能调节神经,是适合白领的“减压食品”;富含的亚油酸、钙质,能帮助调脂、降压,高纤维含量则使玉米成为很好的“刮肠食物”,能预防中年发福;此外,玉米中富含的谷胱甘肽是最有效的抗癌成分,其所含丰富的维生素 E 也能帮助抗衰老,软化血管。

发明内容

[0003] 本发明的目的是在于提供一种降血脂玉米粉及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下的技术方案实现的:

一种降血脂玉米粉,其特征在于,由以下重量份的原料制成:大米 90-100、玉米粉 70-80、米糠油 3-4、红花籽油 2-3、大豆肽粉 6-8、蜂胶粉 1-2、莲子 6-8、松子 4-5、蛋清粉 3-4、益母草粉 2-3、芦荟粉 1-2、绿豆粉 5-6、猕猴桃 40-50、紫苋菜 20-25、胡萝卜 15-20、山楂 6-7、三七 5-6、银杏叶 7-9、决明子 2-3、助剂 6-8;其中助剂由下列重量份的原料组成:西洋参粉 3-4、小茴香粉 2-3、柑皮粉 4-6、豇豆粉 25-30、苦荞头 1-2、蚕豆壳 6-7、枇杷叶 3-4、香瓜茄果汁 30-35、五味子 2-3、麦冬 4-5、芦荟叶 7-8、木芙蓉叶 2-3,制备方法为:将苦荞头、蚕豆壳、枇杷叶、五味子、麦冬、芦荟叶、木芙蓉叶加适量的水,先武火煮沸后再文火煎煮 100-120 分钟,滤去残渣得到煎煮液,继续加热浓缩至原煎煮液的五分之一,将剩余成分倒入煎煮液后混合均匀后,采取低温烘干后既得。

[0005] 所述的一种降血脂玉米粉的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1) 将山楂、三七、银杏叶、决明子用适量水煎煮 60-80 分钟,过滤后得到煎煮液,然后将玉米粉放入煎煮液中浸泡 100-120 分钟后,采用低温蒸发,将煎煮液中的水分蒸干,磨碎后得到混合玉米粉;

(2) 将莲子、松子放入锅中炒熟后研磨成粉末,得到莲子松子粉;

(3) 取猕猴桃果肉,将紫苋菜和胡萝卜洗净后一起加适量水打磨成浆液,得到果蔬液;

(4) 将步骤(1)至步骤(3)得到的混合玉米粉、莲子松子粉、果蔬液及其他剩余成分混合搅拌均匀,经过汽蒸熟化,冷却后送入冷冻干燥机,粉碎后过 80-100 目筛,即得。

[0006] 本发明的有益效果:本发明的降血脂玉米粉通过在玉米粉中添加的具有降血脂的食材和中草药成分,使其具有益肾明目、润肠通便、降脂护肝等功效,适合高血脂的人群食用。

具体实施方式

[0007] 一种降血脂玉米粉,其特征在于,由以下重量份(g)的原料制成:

大米 90-100、玉米粉 70-80、米糠油 3-4、红花籽油 2-3、大豆肽粉 6-8、蜂胶粉 1-2、莲子 6-8、松子 4-5、蛋清粉 3-4、益母草粉 2-3、芦荟粉 1-2、绿豆粉 5-6、猕猴桃 40-50、紫苋菜 20-25、胡萝卜 15-20、山楂 6-7、三七 5-6、银杏叶 7-9、决明子 2-3、助剂 6-8;其中助剂由下列重量份的原料组成:西洋参粉 3、小茴香粉 2、柑皮粉 4、豇豆粉 25、苦荞头 1、蚕豆壳 6、枇杷叶 3、香瓜茄果汁 30、五味子 2、麦冬 4、芦荟叶 7、木芙蓉叶 2,制备方法为:将苦荞头、蚕豆壳、枇杷叶、五味子、麦冬、芦荟叶、木芙蓉叶加适量的水,先武火煮沸后再文火煎煮 100-120 分钟,滤去残渣得到煎煮液,继续加热浓缩至原煎煮液的五分之一,将剩余成分倒入煎煮液后混合均匀后,采取低温烘干后既得。

[0008] 所述的一种降血脂玉米粉的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1) 将山楂、三七、银杏叶、决明子用适量水煎煮 60-80 分钟,过滤后得到煎煮液,然后将玉米粉放入煎煮液中浸泡 100-120 分钟后,采用低温蒸发,将煎煮液中的水分蒸干,磨碎后得到混合玉米粉;

(2) 将莲子、松子放入锅中炒熟后研磨成粉末,得到莲子松子粉;

(3) 取猕猴桃果肉,将紫苋菜和胡萝卜洗净后一起加适量水打磨成浆液,得到果蔬液;

(4) 将步骤(1)至步骤(3)得到的混合玉米粉、莲子松子粉、果蔬液及其他剩余成分混合搅拌均匀,经过汽蒸熟化,冷却后送入冷冻干燥机,粉碎后过 80-100 目筛,即得。