

[19] 中华人民共和国国家知识产权局



[12] 发明专利申请公布说明书

[21] 申请号 200810013989.4

[51] Int. Cl.

A23L 1/164 (2006.01)

A23L 1/48 (2006.01)

[43] 公开日 2009年7月29日

[11] 公开号 CN 101491315A

[22] 申请日 2008.1.27

[21] 申请号 200810013989.4

[71] 申请人 梁永林

地址 265501 山东省烟台市经济技术开发区  
八角办事处峰台村27号

[72] 发明人 梁永林

权利要求书1页 说明书2页

[54] 发明名称

一种即食米

[57] 摘要

本发明的目的在于提供一种即食米，其由大米（小米或其它混合米）、茶水（或水）、耐高温蒸煮肠衣（或铝箔隔绝型蒸煮袋）和大米、水、蛋5%、蔬菜6%、盐1.4%、味精0.6%、糖0.3%、调味品1.5%、食用油5.5%、耐高温蒸煮肠衣（或铝箔隔绝型蒸煮袋）组成的风味独特的一种即食米。本发明的特征在于4% - 6%的茶叶浸泡的茶水与大米（小米或混合米）按1.15 : 1的比例，用火腿肠生产设备或软罐头生产设备包装生产的一种即食米。

- 
- 1、 一种即食米，其特征在于含有大米（小米或混合米）茶水。
  - 2、 一种即食米，其特征在于含有大米（小米或混合米）、水、蔬菜、蛋、盐、味精、糖、调味品、食用油。
  - 3、 根据权利要求1所述的即食米，其特征在于含有6%的午餐肉丁。
  - 4、 根据权利要求1、2、3所述的即食米，其特征在于即食米的包装为火腿肠肠衣和铝箔隔绝型蒸煮真空密封包装。
  - 5、 根据权利要求1、2、3所述的即食米，其特征在于米与水的比例为1:1.15。

## 一种即食米

### 一、技术领域

本发明涉及一种即食米，其有大米、茶水、耐高温蒸煮包装肠衣组合的一种即食米。

### 二、背景技术

现代社会的快节奏生活催生即食品经济时代已经到来。大米是中华民族的一种主食，营养丰富、物产丰厚，但至今无法提供方便可口的米饭，特别是在旅途中更是难以享受到便捷可口的米饭，市场上的八宝粥、方便面虽然为消费者提供了一种方便，但无法替代消费者对米饭的需求，膨化大米工艺复杂，并且造成大米失去特质没有嚼劲，米的天然香气也被破坏，以及携带不方便和受场地环境水条件影响等原因，市场化不理想。

### 三、发明内容

本发明的目的在于提供生产工艺简单，成本低，效率高，营养丰富，携带方便，原汁原味的一种即食米。

一种即食米构思独特、新颖，与传统八宝粥、方便面、膨化米，具有技术工艺简单，保质期长，食用方便，有利于提高大米、小米或其它米类的附加值，提高大米的风味，提供营养丰富、便捷的美食。由于茶叶中含有 20%—35% 的茶多酚，以及其它氨基酸、生物碱、维生素类、芳香类等物质，不仅可以补充人体需要，增加大米的劲道，提升大米的香气，并且茶多酚的抗氧化功效可以提高大米的保质期，是即食米有了独特的天然风格。即食米采用火腿肠肠衣包装或软罐头真空包装，有利于保存大米的色、香、味，将即食米放到水杯和水缸中注入热水 3-5 分钟，即可吃到原汁原味的热米饭，家庭生活中将即食米

放在微波炉或热水中即可解决复杂的程序，具有节约时间，节约生活费用。并且，具有携带方便，食用方便，适宜于旅游、航空、航海和军用。

#### 四、实施方式

本发明可以通过如下措施来达到目的：大米（小米或混合米）、茶水、糖 0.6%、盐 0.2%、午餐肉丁 6%、耐高温蒸煮肠衣（或铝箔隔绝型蒸煮袋）组成或大米、水、蛋 5%、蔬菜 6%、盐 1.4%、味精 0.6%、糖 0.3%、调味品 1.5%、食用油 5.5%、耐高温蒸煮肠衣（或铝箔隔绝型蒸煮袋）组成。其特征在于 4%—6% 的茶叶浸泡后的茶水。选择颗粒饱满、色泽光亮、无破损、无虫蛀、无霉变、无杂质、无污染的大米。采用火腿肠灌装设备生产。大米→过筛→风洗→水洗→米、茶水 1：1.15 的比例预煮八至九成熟→加入午餐肉丁 6%、糖 0.6%、盐 0.2%→混合→充填、肠衣→结扎→杀菌（蒸煮）→冷却→包装。

本发明的还可以通过如下的措施来达到目的：采用软罐头流程生产。大米→过筛→风洗→水洗→预煮八至九成熟→添加配料混合→装填（自动装填封口机）→排气→密封→蒸煮（卧式双筒体自动回转式杀菌锅）→冷却→包装。