



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 105941559 A

(43)申请公布日 2016.09.21

(21)申请号 201610453444.X

(22)申请日 2016.06.22

(71)申请人 蚌埠市老顽童食品厂

地址 233000 安徽省蚌埠市禹会区六公里
南九秦路北侧

(72)发明人 张启亮

(51)Int.Cl.

A21D 13/08(2006.01)

A21D 2/36(2006.01)

A21D 2/34(2006.01)

权利要求书2页 说明书6页

(54)发明名称

一种改善睡眠质量的栀子花香蕉紫薯月饼

(57)摘要

本发明公开了一种改善睡眠质量的栀子花香蕉紫薯月饼,包括皮料和馅料,所述的皮料,由以下重量份的原料制成:全麦粉、低筋面粉、蛋黄、栀子花、茶油、土豆、藕、南瓜、核桃仁、白首乌、柏子仁、剪秋罗、合欢皮、双乙酸钠、单辛酸甘油酯;所述的馅料,由以下重量份的原料制成:香蕉、紫薯、芝麻、桑葚、红枣、白凤豆、苹果皮、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、棕榈油;本发明配方科学合理,营养均衡,色泽均匀、表面光润,皮馅厚薄均匀、馅芯拌和均匀、无夹生、组织细腻、爽滑,香味清新浓郁,饼皮松软、皮馅甜味适中能够有效改善睡眠质量,缓解紧张情绪,促进骨骼生长,增强记忆力,增强免疫力,润肠通便。

1. 一种改善睡眠质量的栀子花香蕉紫薯月饼,包括皮料和馅料,其特征在于,所述的皮料,由以下重量份的原料制成:全麦粉130~140份、低筋面粉60~70份、蛋黄35~40份、栀子花16~18份、茶油17~19份、土豆28~30份、藕33~35份、南瓜37~39份、核桃仁15~17份、白首乌0.44~0.46份、柏子仁0.51~0.53份、剪秋罗0.37~0.39份、合欢皮0.42~0.44份、双乙酸钠0.11~0.13份、单辛酸甘油酯0.06~0.08份;

所述的馅料,由以下重量份的原料制成:香蕉85~90份、紫薯60~65份、芝麻25~30份、桑葚35~40份、红枣15~17份、白凤豆30~35份、苹果皮7~9份、甜菊糖苷0.01~0.02份、罗汉果甜苷0.02~0.03份、棕榈油5~7份。

2. 根据权利要求1所述的改善睡眠质量的栀子花香蕉紫薯月饼的制备方法,其特征在于,具体包括以下步骤:

(1)皮料的制备:

A、将土豆和藕削皮清洗干净,切成厚度为6.7~6.9mm的片状,置于温度为125~130℃的旋转蒸锅蒸煮340~350s,升高温度至170~175℃蒸煮520~530s,取出,投入转速为1100~1200r/min的打浆机打浆370~380s,得藕豆浆,备用;

B、将南瓜削皮清洗干净,切成厚度为14~16mm的片状,与洗净的栀子花一起置于温度为105~110℃的旋转蒸锅蒸煮380~390s,取出,置于温度为-13~-11℃的真空冷冻干燥机干燥至水分含量45~47%,取出,置于温度为150~155℃的旋转蒸锅蒸煮500~510s,取出,投入转速为1100~1200r/min的打浆机打浆300~310s,得南瓜花浆,备用;

C、将核桃仁投入温度为60~62℃的炒锅文火炒制110~120s,升高温度至78~80℃文火炒制130~140s,投入转速为9100~9200r/min的研磨机研磨390~400s,过260~270目筛,得核桃仁粉;将蛋黄置入转速为170~180r/min的打蛋机中搅打80~90s,调整转速为210~220r/min,加入核桃仁粉搅打120~130s,加入茶油搅打100~110s,得核桃蛋黄液,备用;

D、将白首乌、柏子仁、剪秋罗和合欢皮用自来水清洗干净,投入白首乌重量32~34倍量的水,大火煮沸,中火熬煮11~13min,文火熬煮29~31min,过滤,得中药渣一和中药提取液一;将中药渣一投入转速为7100~7200r/min的粉碎机粉碎540~550s,过160~165目筛,得中药粉;向中药粉中加入其重量7.4~7.6倍量、质量分数为22~24%的乙醇,大火煮沸,中火熬煮6~8min,文火熬煮25~27min,转速13000~13100r/min,离心660~670s,得中药渣二和中药提取液二;合并中药提取液一和中药提取液二,文火熬煮5~7min,室温自然冷却,减压浓缩至无水分,得中药提取物,备用;

E、将全麦粉、低筋面粉和核桃蛋黄液投入转速为220~230r/min和面机中搅拌320~330s,加入中药提取物搅拌260~270s,调整转速为280~290r/min,加入藕豆浆、南瓜花浆、双乙酸钠、单辛酸甘油酯和适量温度为42~44℃的温水搅拌770~780s,盖上保鲜膜置于温度为9~11℃的保鲜箱保鲜发酵170~180min,得皮料,备用;

(2)馅料的制备:

A、将香蕉去皮,投入转速为1100~1200r/min的打浆机打浆360~370s,得香蕉浆;将紫薯削皮清洗干净,切成厚度为15~17mm的片状,置于温度为110~115℃的旋转蒸锅蒸煮420~430s,升高温度至185~190℃蒸煮640~650s,取出,投入转速为1100~1200r/min的打浆机打浆340~350s,得紫薯浆;将香蕉浆和紫薯浆投入转速为230~240r/min的混合搅拌机搅拌350~360s,置于温度为6~8℃的保鲜箱保鲜发酵35~40min,得香蕉紫薯浆,备用;

B、将芝麻投入温度为55~57℃的炒锅文火炒制280~290s,升高温度至81~83℃文火炒制190~200s,投入转速为9300~9400r/min的研磨机研磨400~410s,得芝麻粉;将白凤豆置于温度为135~140℃的旋转蒸锅蒸煮380~390s,升高温度至205~210℃蒸煮720~730s,取出,投入转速为1400~1500r/min的打浆机打浆370~380s,得白凤豆浆;将白凤豆浆和芝麻粉投入转速为200~210r/min的混合搅拌机搅拌320~330s,置于温度为6~8℃的保鲜箱保鲜发酵55~60min,得白凤豆芝麻浆,备用;

C、将红枣去核洗净,与洗净后的桑葚和苹果皮一起投入红枣重量20~22倍量、温度为36~38℃的水中,文火熬煮至水分含量为8~10%,投入转速为1200~1300r/min的打浆机打浆550~560s,得桑葚红枣皮浆,备用;

D、将香蕉紫薯浆、白凤豆芝麻浆和桑葚红枣皮浆投入转速为240~250r/min的混合搅拌机搅拌460~470s,加入甜菊糖苷、罗汉果甜苷和棕榈油搅拌570~580s,得馅料,备用;

(3)成型烘烤:按皮料与馅料的重量比为1.5~2:1将馅料包入皮料内,用模具压成型,投入温度为150~160℃的烤箱内烘烤6~8min,升高温度至240~250℃烘烤7~9min,降低温度至180~190℃烘烤5~7min,室温自然冷却,得栀子花香蕉紫薯月饼;

(4)包装:袋装,贴标签,190~200W/cm²紫外灭菌35~37min,得成品。

一种改善睡眠质量的栀子花香蕉紫薯月饼

技术领域

[0001] 本发明属于食品技术领域,尤其是一种改善睡眠质量的栀子花香蕉紫薯月饼。

背景技术

[0002] 栀子花,苦寒,能入血分而清邪热,是疮肿毒,肠风下痢,血热妄行等病症的辅佐医治食物;栀子花的有效成分可以抑制细菌成长,释痰液而晓畅气道,具有化痰止咳的功效,可用作热痰壅而致咳嗽者的食疗品;栀子花富含纤维素,能推进大肠活动,协助大便的分泌,防止痔疮的发作和直肠癌瘤的发作。

[0003] 香蕉味甘、性寒,肺经、脾经,清热,润肠,解毒;治热病烦渴,便秘,痔血;香蕉能缓和胃酸的刺激,保护胃黏膜;香蕉中钾离子含量多,钾对人体的钠具有抑制作用,多吃香蕉,可降低血压,预防高血压和心血管疾病,研究显示,每天吃两条香蕉,可有效降低10%血压;香蕉内含丰富的可溶性纤维,也就是果胶,可帮助消化,调整肠胃机能;香蕉对失眠或情绪紧张者也有疗效,因为香蕉包含的蛋白质中,带有氨基酸,具有安抚神经的效果,因此在睡前吃点香蕉,多少可起一些镇静作用。

[0004] 紫薯富含硒和铁是人体抗疲劳、抗衰老、补血的必要元素,特别是硒被称为“抗癌大王”,易被人体吸收,可留在血清中,修补心肌,增强机体免疫力,清除体内自由基,抑制癌细胞中DNA的合成和癌细胞的分裂与生长,预防胃癌、肝癌等癌病的发生;紫薯富含纤维素,可增加粪便体积,促进肠胃蠕动,清理肠腔内滞留的粘液、积气和腐败物,排出粪便中的有毒物质和致癌物质,保持大便畅通,改善消化道环境,防止胃肠道疾病的发生;吃紫薯不仅不会发胖,相反能够减肥、健美、防止亚健康、通便排毒;每100克鲜紫薯仅含0.2克脂肪,产生99千卡热能,大概为大米1/3,是很好的低脂肪、低热能食品,同时又能有效地阻止糖类变为脂肪,有利于减肥、健美;紫薯含有大量黏液蛋白,能够防止肝脏和肾脏结缔组织萎缩,提高机体免疫力,预防胶原病发生;紫薯中所含有矿物质对于维持和调节人体功能,起着十分重要的作用,所含的钙和镁,可以预防骨质疏松症。

[0005] 市场上的月饼不但口味繁多,种类也多种多样,极大地满足了满足人们对美食的需求,但是随着消费者生活水平和生活质量的不断提高,现有的月饼已不能完全满足人们的需求,因此,发明一种营养均衡、口感好、具有保健功效的月饼是目前亟待解决的问题。

发明内容

[0006] 针对上述问题,本发明旨在提供一种改善睡眠质量的栀子花香蕉紫薯月饼,色泽均匀、表面光润,皮馅厚薄均匀、馅芯拌和均匀、无夹生、组织细腻、爽滑,香味清新浓郁,饼皮松软、皮馅甜味适中,外形饱满、无凹缩、无爆裂、无塌斜、无漏馅,能够有效改善睡眠质量,缓解紧张情绪,促进骨骼生长,增强记忆力,增强免疫力,润肠通便。

[0007] 本发明通过以下技术方案实现:

一种改善睡眠质量的栀子花香蕉紫薯月饼,包括皮料和馅料,所述的皮料,由以下重量份的原料制成:全麦粉130~140份、低筋面粉60~70份、蛋黄35~40份、栀子花16~18份、茶油17

~19份、土豆28~30份、藕33~35份、南瓜37~39份、核桃仁15~17份、白首乌0.44~0.46份、柏子仁0.51~0.53份、剪秋罗0.37~0.39份、合欢皮0.42~0.44份、双乙酸钠0.11~0.13份、单辛酸甘油酯0.06~0.08份；

所述的馅料，由以下重量份的原料制成：香蕉85~90份、紫薯60~65份、芝麻25~30份、桑葚35~40份、红枣15~17份、白凤豆30~35份、苹果皮7~9份、甜菊糖苷0.01~0.02份、罗汉果甜苷0.02~0.03份、棕榈油5~7份。

[0008] 作为发明进一步的方案：一种改善睡眠质量的栀子花香蕉紫薯月饼的制备方法，具体包括以下步骤：

(1)皮料的制备：

A、将土豆和藕削皮清洗干净，切成厚度为6.7~6.9mm的片状，置于温度为125~130℃的旋转蒸锅蒸煮340~350s，升高温度至170~175℃蒸煮520~530s，取出，投入转速为1100~1200r/min的打浆机打浆370~380s，得藕豆浆，备用；

B、将南瓜削皮清洗干净，切成厚度为14~16mm的片状，与洗净的栀子花一起置于温度为105~110℃的旋转蒸锅蒸煮380~390s，取出，置于温度为-13~-11℃的真空冷冻干燥机干燥至水分含量45~47%，取出，置于温度为150~155℃的旋转蒸锅蒸煮500~510s，取出，投入转速为1100~1200r/min的打浆机打浆300~310s，得南瓜花浆，备用；

C、将核桃仁投入温度为60~62℃的炒锅文火炒制110~120s，升高温度至78~80℃文火炒制130~140s，投入转速为9100~9200r/min的研磨机研磨390~400s，过260~270目筛，得核桃仁粉；将蛋黄置入转速为170~180r/min的打蛋机中搅打80~90s，调整转速为210~220r/min，加入核桃仁粉搅打120~130s，加入茶油搅打100~110s，得核桃蛋黄液，备用；

D、将白首乌、柏子仁、剪秋罗和合欢皮用自来水清洗干净，投入白首乌重量32~34倍量的水，大火煮沸，中火熬煮11~13min，文火熬煮29~31min，过滤，得中药渣一和中药提取液一；将中药渣一投入转速为7100~7200r/min的粉碎机粉碎540~550s，过160~165目筛，得中药粉；向中药粉中加入其重量7.4~7.6倍量、质量分数为22~24%的乙醇，大火煮沸，中火熬煮6~8min，文火熬煮25~27min，转速13000~13100r/min，离心660~670s，得中药渣二和中药提取液二；合并中药提取液一和中药提取液二，文火熬煮5~7min，室温自然冷却，减压浓缩至无水分，得中药提取物，备用；

E、将全麦粉、低筋面粉和核桃蛋黄液投入转速为220~230r/min和面机中搅拌320~330s，加入中药提取物搅拌260~270s，调整转速为280~290r/min，加入藕豆浆、南瓜花浆、双乙酸钠、单辛酸甘油酯和适量温度为42~44℃的温水搅拌770~780s，盖上保鲜膜置于温度为9~11℃的保鲜箱保鲜发酵170~180min，得皮料，备用；

(2)馅料的制备：

A、将香蕉去皮，投入转速为1100~1200r/min的打浆机打浆360~370s，得香蕉浆；将紫薯削皮清洗干净，切成厚度为15~17mm的片状，置于温度为110~115℃的旋转蒸锅蒸煮420~430s，升高温度至185~190℃蒸煮640~650s，取出，投入转速为1100~1200r/min的打浆机打浆340~350s，得紫薯浆；将香蕉浆和紫薯浆投入转速为230~240r/min的混合搅拌机搅拌350~360s，置于温度为6~8℃的保鲜箱保鲜发酵35~40min，得香蕉紫薯浆，备用；

B、将芝麻投入温度为55~57℃的炒锅文火炒制280~290s，升高温度至81~83℃文火炒制190~200s，投入转速为9300~9400r/min的研磨机研磨400~410s，得芝麻粉；将白凤豆置于温

度为135~140℃的旋转蒸锅蒸煮380~390s,升高温度至205~210℃蒸煮720~730s,取出,投入转速为1400~1500r/min的打浆机打浆370~380s,得白凤豆浆;将白凤豆浆和芝麻粉投入转速为200~210r/min的混合搅拌机搅拌320~330s,置于温度为6~8℃的保鲜箱保鲜发酵55~60min,得白凤豆芝麻浆,备用;

C、将红枣去核洗净,与洗净后的桑葚和苹果皮一起投入红枣重量20~22倍量、温度为36~38℃的水中,文火熬煮至水分含量为8~10%,投入转速为1200~1300r/min的打浆机打浆550~560s,得桑葚红枣皮浆,备用;

D、将香蕉紫薯浆、白凤豆芝麻浆和桑葚红枣皮浆投入转速为240~250r/min的混合搅拌机搅拌460~470s,加入甜菊糖苷、罗汉果甜苷和棕榈油搅拌570~580s,得馅料,备用;

(3)成型烘烤:按皮料与馅料的重量比为1.5~2:1将馅料包入皮料内,用模具压成型,投入温度为150~160℃的烤箱内烘烤6~8min,升高温度至240~250℃烘烤7~9min,降低温度至180~190℃烘烤5~7min,室温自然冷却,得栀子花香蕉紫薯月饼;

(4)包装:袋装,贴标签,190~200W/cm²紫外灭菌35~37min,得成品。

[0009] 作为发明进一步的方案:本发明所使用的栀子花、桑葚和白凤豆含量均以鲜重量计。

[0010] 作为发明进一步的方案:本发明所使用的白首乌、柏子仁、剪秋罗、合欢皮、红枣和苹果皮含量均以干重量计。

[0011] 白首乌:安神,补血;用于体虚失眠,健忘多梦,皮肤瘙痒。

[0012] 柏子仁:养心安神,润肠通便;主心悸失眠,多汗遗精,肠燥便秘。

[0013] 剪秋罗:清热利尿,健脾,安神;主小便不利,小儿疳积,盗汗,头痛,失眠。

[0014] 合欢皮:安神解郁,活血消痈;主心神不安,忧郁,不眠,内外痈疮,跌打损伤。

[0015] 甜菊糖苷:降血糖,促进消化,醒酒,消除疲劳,对肥胖病、高血压及龋齿等病患者均有防治作用。

[0016] 罗汉果甜苷:具有清热润肺镇咳、润肠通便的功效,对肥胖、便秘、糖尿病等具有防治作用。

[0017] 本发明的有益效果:本发明提供一种改善睡眠质量的栀子花香蕉紫薯月饼,配方科学合理,营养均衡,色泽均匀、表面光滑,皮馅厚薄均匀、馅料拌和均匀、无夹生、组织细腻、爽滑,香味清新浓郁,饼皮松软、皮馅甜味适中,外形饱满、无凹缩、无爆裂、无塌斜、无漏馅,能够有效改善睡眠质量,缓解紧张情绪,促进骨骼生长,增强记忆力,增强免疫力,润肠通便;加入土豆和藕蒸煮后进行打浆,使其口感更加细腻爽滑,无颗粒感,具有宽肠通便、健脾利湿、强健胃粘膜、补髓益血的功效;加入多种中草药相互配伍,具有养心安神的功效,能够有效改善睡眠质量;加入南瓜和栀子花一起蒸煮、冷冻干燥、打浆,不但能够使得栀子花的香味渗透到南瓜内部,提升月饼的香味,而且南瓜的甜味能够有效掩盖栀子花的苦味,使得月饼香甜可口,能够预防食管癌和胃癌,增强肝、肾细胞的再生能力,止咳化痰;在蛋黄中依次加入炒制研磨后的核桃仁和茶油进行搅打,能够有效降低蛋黄的腥味,提升月饼的香味,具有增强记忆力,保护心脏和动脉血管,促进乳汁分泌,促进骨骼生长,抗衰老的功效;将打浆后的香蕉与蒸煮打浆后的紫薯混合保鲜发酵,不但能够有效增强其各自的甜味,而且其成分相互作用,具有清热解毒,缓解紧张情绪,增强免疫力,通便排毒,改善失眠,预防骨质疏松的功效;将炒制研磨后的芝麻与蒸煮打浆后的白凤豆混合保鲜发酵,能够使得芝

麻的香味很好的渗透到白凤豆内部,降低白凤豆的腥味,从而提升月饼的香味和口感,使其具有养血护肤,养发乌发,促进骨骼发育,增强免疫力,润肠通便的功效;加入红枣、桑葚和苹果皮熬煮打浆,能够有效提升月饼的甜味,掩盖中药的苦涩味,具有预防血管硬化,明目,保肝护肝,预防胆结石,改善贫血的功效;加入甜菊糖苷和罗汉果甜苷,能够有效综合月饼的酸甜味,使其酸甜适中,具有促进消化,镇咳化痰,消除疲劳的功效;加入双乙酸钠和单辛酸甘油酯,能够有效延长月饼的保质期,并长时间保持月饼口感爽滑细腻。

具体实施方式

[0018] 下面用具体实施例说明本发明,但并不是对本发明的限制。

[0019] 实施例1

本发明实施例中,一种改善睡眠质量的栀子花香蕉紫薯月饼,包括皮料和馅料,所述的皮料,由以下重量份的原料制成:全麦粉130份、低筋面粉60份、蛋黄35份、栀子花16份、茶油17份、土豆28份、藕33份、南瓜37份、核桃仁15份、白首乌0.44份、柏子仁0.51份、剪秋罗0.37份、合欢皮0.42份、双乙酸钠0.11份、单辛酸甘油酯0.06份;

所述的馅料,由以下重量份的原料制成:香蕉85份、紫薯60份、芝麻25份、桑葚35份、红枣15份、白凤豆30份、苹果皮7份、甜菊糖苷0.01份、罗汉果甜苷0.02份、棕榈油5份。

[0020] 作为发明进一步的方案:一种改善睡眠质量的栀子花香蕉紫薯月饼的制备方法,具体包括以下步骤:

(1)皮料的制备:

A、将土豆和藕削皮清洗干净,切成厚度为6.7mm的片状,置于温度为125℃的旋转蒸锅蒸煮340s,升高温度至170℃蒸煮520s,取出,投入转速为1100r/min的打浆机打浆370s,得藕豆浆,备用;

B、将南瓜削皮清洗干净,切成厚度为14mm的片状,与洗净的栀子花一起置于温度为105℃的旋转蒸锅蒸煮380s,取出,置于温度为-13℃的真空冷冻干燥机干燥至水分含量45%,取出,置于温度为150℃的旋转蒸锅蒸煮500s,取出,投入转速为1100r/min的打浆机打浆300s,得南瓜花浆,备用;

C、将核桃仁投入温度为60℃的炒锅文火炒制110s,升高温度至78℃文火炒制130s,投入转速为9100r/min的研磨机研磨390s,过260目筛,得核桃仁粉;将蛋黄置入转速为170r/min的打蛋机中搅打80s,调整转速为210r/min,加入核桃仁粉搅打120s,加入茶油搅打100s,得核桃蛋黄液,备用;

D、将白首乌、柏子仁、剪秋罗和合欢皮用自来水清洗干净,投入白首乌重量32倍量的水,大火煮沸,中火熬煮11min,文火熬煮29min,过滤,得中药渣一和中药提取液一;将中药渣一投入转速为7100r/min的粉碎机粉碎540s,过160目筛,得中药粉;向中药粉中加入其重量7.4倍量、质量分数为22%的乙醇,大火煮沸,中火熬煮6min,文火熬煮25min,转速13000r/min,离心660s,得中药渣二和中药提取液二;合并中药提取液一和中药提取液二,文火熬煮5min,室温自然冷却,减压浓缩至无水分,得中药提取物,备用;

E、将全麦粉、低筋面粉和核桃蛋黄液投入转速为220r/min和面机中搅拌320s,加入中药提取物搅拌260s,调整转速为280r/min,加入藕豆浆、南瓜花浆、双乙酸钠、单辛酸甘油酯和适量温度为42℃的温水搅拌770s,盖上保鲜膜置于温度为9℃的保鲜箱保鲜发酵170min,

得皮料,备用;

(2)馅料的制备:

A、将香蕉去皮,投入转速为1100r/min的打浆机打浆360s,得香蕉浆;将紫薯削皮清洗干净,切成厚度为15mm的片状,置于温度为110℃的旋转蒸锅蒸煮420s,升高温度至185℃蒸煮640s,取出,投入转速为1100r/min的打浆机打浆340s,得紫薯浆;将香蕉浆和紫薯浆投入转速为230r/min的混合搅拌机搅拌350s,置于温度为6℃的保鲜箱保鲜发酵35min,得香蕉紫薯浆,备用;

B、将芝麻投入温度为55℃的炒锅文火炒制280s,升高温度至81℃文火炒制190s,投入转速为9300r/min的研磨机研磨400s,得芝麻粉;将白凤豆置于温度为135℃的旋转蒸锅蒸煮380s,升高温度至205℃蒸煮720s,取出,投入转速为1400r/min的打浆机打浆370s,得白凤豆浆;将白凤豆浆和芝麻粉投入转速为200r/min的混合搅拌机搅拌320s,置于温度为6℃的保鲜箱保鲜发酵55min,得白凤豆芝麻浆,备用;

C、将红枣去核洗净,与洗净后的桑葚和苹果皮一起投入红枣重量20倍量、温度为36℃的水中,文火熬煮至水分含量为8%,投入转速为1200r/min的打浆机打浆550s,得桑葚红枣皮浆,备用;

D、将香蕉紫薯浆、白凤豆芝麻浆和桑葚红枣皮浆投入转速为240r/min的混合搅拌机搅拌460s,加入甜菊糖苷、罗汉果甜苷和棕榈油搅拌570s,得馅料,备用;

(3)成型烘烤:按皮料与馅料的重量比为1.5:1将馅料包入皮料内,用模具压成型,投入温度为150℃的烤箱内烘烤6min,升高温度至240℃烘烤7min,降低温度至180℃烘烤5min,室温自然冷却,得栀子花香蕉紫薯月饼;

(4)包装:袋装,贴标签,190W/cm²紫外灭菌35min,得成品。

[0021] 作为发明进一步的方案:本发明所使用的栀子花、桑葚和白凤豆含量均以鲜重量计。

[0022] 作为发明进一步的方案:本发明所使用的白首乌、柏子仁、剪秋罗、合欢皮、红枣和苹果皮含量均以干重量计。

[0023] 实施例2

本发明实施例中,与实施例1不同之处在于原料重量份数的不同,其他条件均相同。

[0024] 一种改善睡眠质量的栀子花香蕉紫薯月饼,包括皮料和馅料,所述的皮料,由以下重量份的原料制成:全麦粉135份、低筋面粉65份、蛋黄38份、栀子花17份、茶油18份、土豆29份、藕34份、南瓜38份、核桃仁16份、白首乌0.45份、柏子仁0.52份、剪秋罗0.38份、合欢皮0.43份、双乙酸钠0.12份、单辛酸甘油酯0.07份;

所述的馅料,由以下重量份的原料制成:香蕉88份、紫薯63份、芝麻28份、桑葚38份、红枣16份、白凤豆33份、苹果皮8份、甜菊糖苷0.015份、罗汉果甜苷0.025份、棕榈油6份。

[0025] 实施例3

本发明实施例中,与实施例1不同之处在于原料重量份数的不同,其他条件均相同。

[0026] 一种改善睡眠质量的栀子花香蕉紫薯月饼,包括皮料和馅料,所述的皮料,由以下重量份的原料制成:全麦粉140份、低筋面粉70份、蛋黄40份、栀子花18份、茶油19份、土豆30份、藕35份、南瓜39份、核桃仁17份、白首乌0.46份、柏子仁0.53份、剪秋罗0.39份、合欢皮0.44份、双乙酸钠0.13份、单辛酸甘油酯0.08份;

所述的馅料,由以下重量份的原料制成:香蕉90份、紫薯65份、芝麻30份、桑葚40份、红枣17份、白凤豆35份、苹果皮9份、甜菊糖苷0.02份、罗汉果甜苷0.03份、棕榈油7份。

[0027] 随机选择18~60岁的受试者80位,随机分为4组,每组20人,对实施例栀子花香蕉紫薯月饼和对比比例市售普通月饼进行感官评定,每项满分为100分,最后得分为平均分,实施例栀子花香蕉紫薯月饼和对比比例市售普通月饼的感官评定见表1:

表1 实施例栀子花香蕉紫薯月饼和对比比例市售普通月饼的感官评定

项目	实施例1	实施例2	实施例3	对比比例
色泽	92	92	93	68
组织	94	94	96	72
香味	95	95	95	65
口感	95	95	96	67
形态	96	96	96	64

从表1的结果可以看出,实施例栀子花香蕉紫薯月饼,色泽均匀、表面光润,皮馅厚薄均匀、馅芯拌和均匀、无夹生、组织细腻、爽滑,香味清新浓郁,饼皮松软、皮馅甜味适中,外形饱满、无凹缩、无爆裂、无塌斜、无漏馅,得到广大消费者的喜爱。

[0028] 实施例栀子花香蕉紫薯月饼和对比比例市售普通月饼改善睡眠质量的功能结果:

有效:不适症状减轻或消失;无效:不适症状不变或更加严重。

[0029] 随机选择睡眠质量差的患者100名,随机分为2组,每组50人,每人在受试期间不刻意服用改善睡眠质量的药品,每人每天食用该组月饼250克,受试时间为30天,实施例栀子花香蕉紫薯月饼和对比比例市售普通月饼改善睡眠质量的功能结果见表2:

表2 实施例栀子花香蕉紫薯月饼和对比比例市售普通月饼改善睡眠质量的功能结果

项目	实施例		对比比例	
	有效率/(%)	无效率/(%)	有效率/(%)	无效率/(%)
睡眠质量差	84	16	12	88

从表2能够看出,实施例的栀子花香蕉紫薯月饼改善睡眠质量的有效率明显高于对比比例,说明本发明提供的栀子花香蕉紫薯月饼具有良好的改善睡眠质量的保健功能。

[0030] 典型病例:

(1)患者王某,男,36岁,长期夜间容易醒,醒后睡不着,常常睁眼到天亮;食用本发明提供的栀子花香蕉紫薯月饼,每天250克,25天后夜间醒来次数明显减少;

(2)患者高某,女,29岁,长期噩梦不断,常常被惊醒后,不敢入睡;食用本发明提供的栀子花香蕉紫薯月饼,每天250克,20天后噩梦次数明显减少,安稳入睡。