



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103689355 B

(45) 授权公告日 2016. 03. 23

(21) 申请号 201310667949. 2

审查员 邹妍

(22) 申请日 2013. 12. 07

(73) 专利权人 颍上县管氏面制品有限公司

地址 236200 安徽省阜阳市颍上县工业园区  
颍泰路东侧

(72) 发明人 管士喜

(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 7/10(2016. 01)

A23L 33/105(2016. 01)

(56) 对比文件

CN 1466882 A, 2004. 01. 14,

CN 1537434 A, 2004. 10. 20,

CN 101262782 A, 2008. 09. 10,

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种豆渣茯苓面粉及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种豆渣茯苓面粉及其制备方法,是由下述重量份的原料制成:全麦粉 350-400、豆渣 40-60、黄瓜籽粉 5-10、辣木籽粉 4-6、纳豆 10-15、木瓜 8-12、茯苓 6-8、向日葵花盘 1-2、桑白皮 2-3、穿心莲 1-2、党参 1-2、翻白草 1-2、扁豆花 1-2、白毛藤 2-3、葡萄酒 20-30;本发明面粉,充分利用豆渣,泡入葡萄酒,调节口感同时增强消化能力,同时配方中还增加了中药成分,其中,翻白草、白毛藤等均具清热解毒的作用,茯苓具有益脾和胃、宁心安神的功效,扁豆花具有和胃健脾的功效,配伍合理,有效改善脾胃功能。

1. 一种豆渣茯苓面粉,其特征在于是由下述重量份的原料制成:全麦粉 350-400、豆渣 40-60、黄瓜籽粉 5-10、辣木籽粉 4-6、纳豆 10-15、木瓜 8-12、茯苓 6-8、向日葵花盘 1-2、桑白皮 2-3、穿心莲 1-2、党参 1-2、翻白草 1-2、扁豆花 1-2、白毛藤 2-3、葡萄酒 20-30;

所述的豆渣茯苓面粉的制备方法,包括以下步骤:

(1)、将豆渣冲洗干净,入笼蒸制熟香,冷却后与葡萄酒搅拌均匀,浸泡 30-50 分钟,入锅翻炒至干,烘焙干燥,研磨至 120-160 目,得豆渣粉;

(2)、将木瓜去皮去瓢洗净切块,与纳豆分别加适量水,研磨成浆,得木瓜浆、纳豆浆;

(3)、将黄瓜籽粉、辣木籽粉入锅文火炒制干香,加入纳豆浆、木瓜浆搅拌均匀,滚揉压制成片,经烘烤至熟香,再破碎研磨至 160-200 目,得熟香粉;

(4)、将茯苓与向日葵花盘、桑白皮、穿心莲、党参、翻白草、扁豆花、白毛藤中药原料混合,破碎至 60-80 目,加 7-11 倍水煎煮 2-3 小时,过滤去渣,滤液喷雾干燥,得茯苓保健粉;

(5)、将豆渣粉、熟香粉、茯苓保健粉、全麦粉混合均匀,即得豆渣茯苓面粉。

## 一种豆渣茯苓面粉及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种面粉,尤其涉及一种豆渣茯苓面粉及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 当今社会,人们生活水平的不断提高,食品以精米、面为主,但由于精细加工,精粮损失了麸皮(小麦)、米糠(谷物),从而损失了其中的大量B族维生素以及可常溶性和非可溶性纤维素等营养物质。缺少这些营养素容易患很多慢性退行性病症等,如便秘、结肠癌、神经衰弱、贫血、糖尿病甚至心脑血管疾病、脚气病等等。本发明添加豆渣、茯苓等原料,最大程度保留营养成分,强化营养结构,增强保健功效,改善精制面粉的不足。

### 发明内容

[0003] 本发明克服了现有技术不足,提供了一种豆渣茯苓面粉及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

[0005] 一种豆渣茯苓面粉,由下述重量份的原料制成:全麦粉 350-400、豆渣 40-60、黄瓜籽粉 5-10、辣木籽粉 4-6、纳豆 10-15、木瓜 8-12、茯苓 6-8、向日葵花盘 1-2、桑白皮 2-3、穿心莲 1-2、党参 1-2、翻白草 1-2、扁豆花 1-2、白毛藤 2-3、葡萄酒 20-30。

[0006] 所述的豆渣茯苓面粉的制备方法,包括以下步骤:

[0007] (1)、将豆渣冲洗干净,入笼蒸制熟香,冷却后与葡萄酒搅拌均匀,浸泡 30-50 分钟,入锅翻炒至干,烘焙干燥,研磨至 120-160 目,得豆渣粉;

[0008] (2)、将木瓜去皮去瓢洗净切块,与纳豆分别加适量水,研磨成浆,得木瓜浆、纳豆浆;

[0009] (3)、将黄瓜籽粉、辣木籽粉入锅文火炒制干香,加入纳豆浆、木瓜浆搅拌均匀,滚揉压制成片,经烘烤至熟香,再破碎研磨至 160-200 目,得熟香粉;

[0010] (4)、将茯苓与其他剩余中药原料混合,破碎至 60-80 目,加 7-11 倍水煎煮 2-3 小时,过滤去渣,滤液喷雾干燥,得茯苓保健粉;

[0011] (5)、将豆渣粉、熟香粉、茯苓保健粉、全麦粉混合均匀,即得豆渣茯苓面粉。与现有技术相比,本发明的优点是:

[0012] 本发明面粉,充分利用豆渣,泡入葡萄酒,调节口感同时增强消化能力,同时配方中还增加了中药成分,其中,翻白草、白毛藤等均具清热解毒的作用,茯苓具有益脾和胃、宁心安神的功效,扁豆花具有和胃健脾的功效,配伍合理,有效改善脾胃功能。

### 具体实施方式

[0013] 下面结合实施例对本发明作进一步详细描述:

[0014] 实施例:

[0015] 一种豆渣茯苓面粉,由下述重量(斤)的原料制成:全麦粉 400、豆渣 60、黄瓜籽粉 10、辣木籽粉 6、纳豆 15、木瓜 12、茯苓 8、向日葵花盘 2、桑白皮 2、穿心莲 2、党参 2、翻白草

2、扁豆花 2、白毛藤 3、葡萄酒 30。

[0016] 所述的豆渣茯苓面粉的制备方法,包括以下步骤:

[0017] (1)、将豆渣冲洗干净,入笼蒸制熟香,冷却后与葡萄酒搅拌均匀,浸泡 50 分钟,入锅翻炒至干,烘焙干燥,研磨至 160 目,得豆渣粉;

[0018] (2)、将木瓜去皮去瓢洗净切块,与纳豆分别加适量水,研磨成浆,得木瓜浆、纳豆浆;

[0019] (3)、将黄瓜籽粉、辣木籽粉入锅文火炒制干香,加入纳豆浆、木瓜浆搅拌均匀,滚揉压制成片,经烘烤至熟香,再破碎研磨至 200 目,得熟香粉;

[0020] (4)、将茯苓与其他剩余中药原料混合,破碎至 60 目,加 11 倍水煎煮 3 小时,过滤去渣,滤液喷雾干燥,得茯苓保健粉;

[0021] (5)、将豆渣粉、熟香粉、茯苓保健粉、全麦粉混合均匀,即得豆渣茯苓面粉。