



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 109261247 A

(43)申请公布日 2019.01.25

(21)申请号 201811394741.7

(22)申请日 2018.11.22

(71)申请人 衡阳仕杰农业发展有限公司

地址 421251 湖南省衡阳市衡阳县渣江镇
东风村

(72)发明人 邓菲菲 邓仕运

(51)Int.Cl.

B02B 5/02(2006.01)

权利要求书1页 说明书4页

(54)发明名称

一种营养大米的加工方法

(57)摘要

本发明涉及一种营养大米的加工方法,其包括如下步骤:稻谷筛选;去杂质;调配浸泡溶液,所述溶液为中药提取液;浸泡稻谷;烘干;稻谷去壳;谷糙分离;碾米;白米分级;采用分离筛将完整米和碎米分离;抛光;入袋真空包装。所述中药提取液由下列中药制成:花椒、生姜、茉莉花、淮山药、生白术、山楂、茯苓、大枣、薏米份、鸡内金、莲子、枸杞。本发明的加工方法节能科学,碎米率低,在生产大米的同时添加了多种强身健脾的中药成分,这些药材药食同源绿色健康,使大米在生米的状态下增加了很多营养成分,而且还带有茉莉花等香味,很好地提高了大米的品质。使人们在食用大米的同时也吸取了多种其它营养,强身健体。

1. 一种营养大米的加工方法,其特征是其包括如下步骤:

(1) 稻谷筛选:采用滚筒初清筛和振动筛,去除稻谷中的杂草、枝叶;

(2) 去杂质:用去杂机去除稻谷中的杂质备用;

(3) 调配浸泡溶液:所述溶液为中药提取液,由以下原料制成:花椒、生姜、茉莉花、淮山药、生白术、山楂、茯苓、大枣、薏米、鸡内金、莲子、枸杞,制取方法为将上述中药材加入水中进行高温浸提,提取完成滤渣后即得中药提取液;

(4) 将步骤(2)中得到的去杂以后的稻谷放入步骤(3)所得的溶液中,加热溶液至40-50℃保持1-3小时,再降到室温后浸泡2-10小时,然后再升温至40-50℃保持1-3小时后冷却至室温;

(5) 烘干:将浸泡后的稻谷烘干至含水量为25-30%;

(6) 稻谷去壳:采用砻骨机对步骤(5)所得稻谷进行去壳处理,使物料温度保持在15-17℃的范围内,砻骨机胶辊的间距为1-1.2mm,脱壳率大于90%;

(7) 谷糙分离:采用谷糙分离机将糙米与未脱壳的稻谷分离开;

(8) 碾米:控制糙米的含水量在18-19%,采用碾米机对糙米进行开糙及碾白,碾米时物料温度保持在10-15℃;

(9) 白米分级:采用分离筛将完整米和碎米分离;

(10) 抛光:采用抛光机对大米进行抛光;

(11) 入袋真空包装。

2. 如权利要求1所述营养大米的加工方法,其特征是步骤(3)中的中药提取液的各原料的重量份如下:花椒5-10份、生姜5-10份、茉莉花2-10份、淮山药5-10份、生白术5-10份、山楂2-6份、茯苓5-10份、大枣5-10份、薏米5-10份、鸡内金4-6份、莲子5-10份、枸杞3-6份、水200-400份。

3. 如权利要求2所述营养大米的加工方法,其特征是步骤(3)中的中药提取液的各原料的重量份如下:花椒8份、生姜8份、茉莉花6份、淮山药8份、生白术8份、山楂4份、茯苓8份、大枣8份、薏米8份、鸡内金5份、莲子8份、枸杞4份、水300份。

4. 如权利要求1所述营养大米的加工方法,其特征是步骤(4)中,加热溶液至45℃保持2小时,再降到室温后浸泡5小时,然后再升温至45℃保持2小时后冷却至室温。

5. 如权利要求1所述营养大米的加工方法,其特征是步骤(5)为将浸泡后的稻谷烘干至含水量为26%。

一种营养大米的加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种粮食的加工方法,特别涉及一种营养大米的加工方法。

背景技术

[0002] 稻谷是我国的第一大粮食品种,中国人以大米为主食,因其可口、久食不厌,能被几乎百分之百的人接受,并且米制品具有独特的芳香风味和易于消化的特点,因此大米及其制品具有最广泛的消费对象、巨大的发展潜力和广阔的市场,对其研究开发有很大的社会效益和经济效益。其加工方法随着人民生活水平的提高不断发展。现代化的快节奏生活使得人们更容易产生机体疲劳、心神倦怠,从而导致免疫力的减弱,体质较差。我们现在所面临的一个问题就是如何增强体质来应对日常的学习、工作、生活。由于大米口感好、易消化,长久以来都是人们的主食。随着人们生活水平的不断提高,人们对食品营养价值的要求也越来越高。虽然大米营养丰富,含有丰富的纤维素、维生素、矿物质的营养成分,但是其种类单一,口味类似。人们尝试深加工增加其多样化,但深加工的产品大多将其熟化制成方便食品,食用时口感大打折扣,也难以满足人们对丰富营养和良好口感的追求。

发明内容

[0003] 本发明的目的是为了克服现有技术中的不足,从而提供一种营养大米的加工方法。本发明在大米的生产阶段就给大米赋予了多种营养,加工方法节能科学,碎米率低。在生产大米的同时添加了多种强身健脾的中药成分,这些药材药食同源绿色健康,使大米在生米的状态下增加了很多营养成分,而且还带有茉莉花等香味,很好地提高了大米的品质。使人们在食用大米的同时也吸取了多种其它营养,强身健体。

[0004] 本发明的一种营养大米的加工方法,其包括如下步骤:

- (1) 稻谷筛选:采用滚筒初清筛和振动筛,去除稻谷中的杂草、枝叶;
- (2) 去杂质:用去杂机去除稻谷中的杂质备用;
- (3) 调配浸泡溶液:所述溶液为中药提取液,由以下原料制成:花椒、生姜、茉莉花、淮山药、生白术、山楂、茯苓、大枣、薏米、鸡内金、莲子、枸杞;制取方法为将上述中药材加入水中进行高温浸提,提取完成滤渣后即得中药提取液;
- (4) 将步骤(2)中得到的去杂以后的稻谷放入步骤(3)所得的溶液中,加热溶液至40-50℃保持1-3小时,再降到室温后浸泡2-10小时,然后再升温至40-50℃保持1-3小时后冷却至室温;
- (5) 烘干:将浸泡后的稻谷烘干至含水量为25-30%;
- (6) 稻谷去壳:采用砻骨机对步骤五所得稻谷进行去壳处理,是物料温℃保持在15-17℃的范围内,砻骨机胶辊的间距为1-1.2mm,脱壳率大于90%;
- (7) 谷糙分离:采用谷糙分离机将糙米与未脱壳的稻谷分离开;
- (8) 碾米:控制糙米的含水量在18-19%,采用碾米机对糙米进行开糙及碾白,碾米时物料温℃保持在10-15℃;

(9) 白米分级:采用分离筛将完整米和碎米分离;

(10) 抛光:采用抛光机对大米进行抛光;

(11) 入袋真空包装。

[0005] 优选步骤(3)中的中药提取液的各原料的重量份如下:花椒5-10份、生姜5-10份、茉莉花2-10份、淮山药5-10份、生白术5-10份、山楂2-6份、茯苓5-10份、大枣5-10份、薏米5-10份、鸡内金4-6份、莲子5-10份、枸杞3-6份、水200-400份。

[0006] 最优选中药提取液的各原料的重量份如下:花椒8份、生姜8份、茉莉花6份、淮山药8份、生白术8份、山楂4份、茯苓8份、大枣8份、薏米8份、鸡内金5份、莲子8份、枸杞4份、水300份。

[0007] 本发明所述的一种营养大米的加工方法,优选步骤(4)中,加热溶液至45℃保持2小时,再降到室温后浸泡5小时,然后再升温至45℃保持2小时后冷却至室温。

[0008] 本发明所述的一种营养大米的加工方法,优选步骤(5)为将浸泡后的稻谷烘干至含水量为26%。

[0009] 本发明所用中药大致有如下功效:花椒味辛、性热,归脾、胃经;有芳香健胃,温中散寒,除湿止痛,花椒还有驱虫的功效,可以延长大米的保质期。

[0010] 生姜姜具有加快人体新陈代谢、通经络等作用,干姜温中散寒,健胃活血。大米属阴性,而姜属阳性,加入其可以平衡大米的阴性的同时还有防止大米生虫长霉的功效,大米在仓储及流通过程中容易生虫。长霉等陈化,通过添加生姜具有抗氧化和防止霉菌的作用。

[0011] 茉莉花理气止痛,温中和胃,而且清香怡人。

[0012] 淮山药可以补脾养胃,生津益肺,补肾涩精,清热解毒。

[0013] 生白术为菊科植物白术的干燥根茎。归脾、胃经,味苦、甘而性温。功能健脾益气,燥湿利水,止汗,安胎。

[0014] 山楂可以消食积,消积健胃。

[0015] 茯苓性味甘淡平,入心、肺、脾经。具有渗湿利水,健脾和胃,宁心安神的功效。

[0016] 大枣枣味甘、性平,入脾、胃经;有补益脾胃,滋养阴血,养心安神,缓和药性的功效。

[0017] 薏米米仁入药有健脾、利尿、清热、镇咳之效。

[0018] 鸡内金用于消化不良、遗精盗汗等症,效果极佳,消食健胃助消化,涩精止遗。可以促进胃液分泌,提高胃酸℃及消化力,使胃运动功能明显增强,胃排空加快。

[0019] 枸杞子滋补肝肾,益精明目。

[0020] 莲子莲子入脾、肾、心经。清心醒脾,补脾止泻,养心安神明目、补中养神,健脾补胃,止泻固精,益肾涩精止带。滋补元气。

[0021] 有益效果

本发明在大米的生产阶段就给大米赋予了多种营养,加工方法节能科学,碎米率低。在生产大米的同时添加了多种强身健脾的中药成分,这些药材药食同源绿色健康,使大米在生米的状态下增加了很多营养成分,而且还带有茉莉花等香味,很好地提高了大米的品质。使人们在食用大米的同时也吸取了多种其它营养,强身健体。用此大米做出的米饭在保留大米原始气味和口感的同时还带有茉莉花等多种淡淡香味,营养丰富。

具体实施方式

[0022] 下面结合具体实施例对本发明做进一步说明。

[0023] 实施例1

本实施例的一种营养大米的加工方法,其包括如下步骤:

- (1) 稻谷筛选:采用滚筒初清筛和振动筛,去除稻谷中的杂草、枝叶;
- (2) 去杂质:用去杂机去除稻谷中的杂质备用;
- (3) 调配浸泡溶液所述溶液为中药提取液,由以下原料制成:花椒、生姜、茉莉花、淮山药、生白术、山楂、茯苓、大枣、薏米、鸡内金、莲子、枸杞,制取方法为将上述中药材加入水中进行高温浸提,提取完成滤渣后即得中药提取液;
- (4) 将步骤(2)中得到的去杂以后的稻谷放入步骤(3)所得的溶液中,加热溶液至45℃保持2小时,再降到室温后浸泡5小时,然后再升温至45℃保持2小时后冷却至室温;
- (5) 烘干将浸泡后的稻谷烘干至含水量为26%;
- (6) 稻谷去壳采用砻骨机对步骤(5)所得稻谷进行去壳处理,是物料温℃保持在16℃的范围内,砻骨机胶辊的间距为1.1mm,脱壳率大于90%;
- (7) 谷糙分离采用谷糙分离机将糙米与未脱壳的稻谷分离开;
- (8) 碾米控制糙米的含水量在18%,采用碾米机对糙米进行开糙及碾白,碾米时物料温℃保持在12℃;
- (9) 白米分级:采用分离筛将完整米和碎米分离;
- (10) 抛光采用抛光机对大米进行抛光;
- (11) 入袋真空包装。

[0024] 步骤(3)中的中药提取液的各原料的重量份如下:花椒8份、生姜8份、茉莉花6份、淮山药8份、生白术8份、山楂4份、茯苓8份、大枣8份、薏米8份、鸡内金5份、莲子8份、枸杞4份、水300份。

[0025] 实施例2

本实施例的一种营养大米的加工方法,其经过如下步骤:

- (1) 稻谷筛选:采用滚筒初清筛和振动筛,去除稻谷中的杂草、枝叶;
- (2) 去杂质:用去杂机去除稻谷中的杂质备用;
- (3) 调配浸泡溶液:所述溶液为中药提取液,由以下原料制成:花椒、生姜、茉莉花、淮山药、生白术、山楂、茯苓、大枣、薏米、鸡内金、莲子、枸杞;制取方法为将上述中药材加入水中进行高温浸提,提取完成滤渣后即得中药提取液;
- (4) 将步骤(2)中得到的去杂以后的稻谷放入步骤(3)所得的溶液中,加热溶液至40℃保持1小时,再降到室温后浸泡10小时,然后再升温至40℃保持3小时后冷却至室温;
- (5) 烘干:将浸泡后的稻谷烘干至含水量为26%;
- (6) 稻谷去壳:采用砻骨机对步骤(5)所得稻谷进行去壳处理,是物料温℃保持在15℃的范围内,砻骨机胶辊的间距为1mm,脱壳率大于90%;
- (7) 谷糙分离:采用谷糙分离机将糙米与未脱壳的稻谷分离开;
- (8) 碾米:控制糙米的含水量在18%,采用碾米机对糙米进行开糙及碾白,碾米时物料温℃保持在10℃;
- (9) 白米分级:采用分离筛将完整米和碎米分离;

(10) 抛光:采用抛光机对大米进行抛光;

(11) 入袋真空包装。

[0026] 步骤(3)中的中药提取液的各原料的重量份如下:花椒5份、生姜5份、茉莉花2份、淮山药5份、生白术5份、山楂2份、茯苓5份、大枣5份、薏米5份、鸡内金4份、莲子5份、枸杞3份、水400份。

[0027] 实施例3

本实施例的一种营养大米的加工方法,其经过如下步骤:

(1) 稻谷筛选:采用滚筒初清筛和振动筛,去除稻谷中的杂草、枝叶;

(2) 去杂质:用去杂机去除稻谷中的杂质备用;

(3) 调配浸泡溶液:所述溶液为中药提取液,由以下原料制成:花椒、生姜、茉莉花、淮山药、生白术、山楂、茯苓、大枣、薏米、鸡内金、莲子、枸杞;制取方法为将上述中药材加入水中进行高温浸提,提取完成滤渣后即得中药提取液;

(4) 将步骤(2)中得到的去杂以后的稻谷放入步骤(3)所得的溶液中,加热溶液至50℃保持3小时,再降到室温后浸泡2小时,然后再升温至50℃保持1小时后冷却至室温;

(5) 烘干:将浸泡后的稻谷烘干至含水量为30%;

(6) 稻谷去壳:采用砻骨机对步骤五所得稻谷进行去壳处理,是物料温℃保持在17℃的范围内,砻骨机胶辊的间距为1.2mm,脱壳率大于90%;

(7) 谷糙分离:采用谷糙分离机将糙米与未脱壳的稻谷分离开;

(8) 碾米:控制糙米的含水量在19%,采用碾米机对糙米进行开糙及碾白,碾米时物料温℃保持在15℃;

(9) 白米分级:采用分离筛将完整米和碎米分离;

(10) 抛光:采用抛光机对大米进行抛光;

(11) 入袋真空包装。

[0028] 本实施例的步骤(3)中的中药提取液的各原料的重量份如下:花椒10份、生姜10份、茉莉花10份、淮山药10份、生白术10份、山楂6份、茯苓10份、大枣10份、薏米10份、鸡内金6份、莲子10份、枸杞6份、水200份。