



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104904784 A

(43) 申请公布日 2015.09.16

(21) 申请号 201510281037.0

(22) 申请日 2015.05.28

(71) 申请人 南京泽朗生物科技有限公司

地址 211225 江苏省南京市溧水县白马镇工
业集中区食品园3号

(72) 发明人 苏刘花

(51) Int. Cl.

A21D 13/02(2006.01)

A21D 2/36(2006.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种调解血糖、血脂的面包

(57) 摘要

本发明涉及一种调节血糖、血脂的面包,该面包是由以下重量份的组分制成:全麦粉 55-65 份,植物浓缩粉 10-15 份,大豆粉 10-20 份,起酥油 5-10 份,甜菊苷 0.01-0.1 份,鸡蛋 5-10 份,干酵母 1-3 份,纯净水适量;经调配、发酵、烘烤工艺制得。该产品对血糖和血脂具有双向调节功效。

1. 一种调节血糖、血脂的面包,其特征在于原料中各组分重量份如下:

全麦粉	55-65 份
植物浓缩粉	10-15 份
大豆粉	10-20 份
起酥油	5-10 份
甜菊苷	0.01-0.1 份
鸡蛋	5-10 份
干酵母	1-3 份

纯净水适量;

其制备工艺为:

a. 调粉、发酵:将原料按比例混合,和面,面团在温度 30℃、湿度 80% 条件下发酵 2h;

b. 整形:发酵结束后,在 30℃ 条件下醒发 1.5h,当体积增加 1 倍时分割成一定形状的面包坯;

c. 烘烤:面包坯放入烤箱,上火 200℃,下火 220℃,烤 20min。

2. 如权利要求 1 所述的一种调节血糖、血脂的面包,其特征在于:所述原料中的植物浓缩粉所用原料为苦瓜、山楂、山药,其比例为 1:3:8。

3. 如权利要求 1 或 2 所述的一种调节血糖、血脂的面包,其特征在于:所述植物浓缩粉制备方法为:将苦瓜和山楂分别清洗去核后与山药混合,加 1 倍重量的纯净水,经打浆,均质,喷雾干燥制得。

一种调解血糖、血脂的面包

技术领域

[0001] 本发明涉及一种面包,尤其涉及一种对血糖和血脂具有调节功能的面包。

背景技术

[0002] 苦瓜气味苦、无毒、性寒,入心、肝、脾、肺经,具有清热祛暑、明目解毒、降压降糖、利尿凉血、解劳清心、益气壮阳之功效。苦瓜中含有多种维生素、矿物质,含有清脂、减肥的特效成分,可以加速排毒。山药有健脾、除湿、补气、益肺、固肾、益精的功效,山药含有可溶性纤维,能推迟胃内食物的排空,控制饭后血糖升高。还能助消化、降血糖。用于糖尿病脾虚泄泻,小便频数。山楂有助消化、保护心血管、降低血脂血压、抗菌、减肥、抗肿瘤、清除自由基、增强免疫力的作用。

[0003] 申请号为 03146563.3 的专利,公开了以山楂粉、苦瓜粉为原料配制的用于调节血脂、血糖的食品,该发明以山楂和苦瓜为有效成分,对血糖和血脂具有双向调节功效,另外,还具有消渴、美容、养胃、助消化和调节情绪的作用。苦瓜、山药和山楂相结合具有调节血脂和血糖的功效,将其添加到食品中,能使人们在摄取该食物的同时起到保健功效。

发明内容

[0004] 本发明针对上述问题,旨在提供一种调解血糖、血脂的面包,将由苦瓜、山楂和山药制备的植物浓缩粉添加到面包中,有效提高了面包的营养价值和保健功能。

[0005] 一种调节血糖、血脂的面包,其特征在于原料中各组分重量份如下:

全麦粉	55-65 份
植物浓缩粉	10-15 份
大豆粉	10-20 份
起酥油	5-10 份
甜菊苷	0.01-0.1 份
鸡蛋	5-10 份
干酵母	1-3 份

纯净水适量;

其制备工艺为:

- 调粉、发酵:将原料按比例混合,和面,面团在温度 30℃、湿度 80% 条件下发酵 2h;
- 整形:发酵结束后,在 30℃ 条件下醒发 1.5h,当体积增加 1 倍时分割成一定形状的面包坯;
- 烘烤:面包坯放入烤箱,上火 200℃,下火 220℃,烤 20min。

[0006] 所述原料中的植物浓缩粉所用原料为苦瓜、山楂、山药,其比例为 1:3:8。

[0007] 所述植物浓缩粉制备方法为:将苦瓜和山楂分别清洗去核后与山药混合,加 1 倍重量的纯净水,经打浆,均质,喷雾干燥制得。

[0008] 本发明优点:该面包以天然水果、蔬菜为原料,口感良好,没有明显苦味,无副作

用,具有调节血糖和血脂的保健功效。

[0009] 下面将结合具体实施方式进一步说明本发明,但本发明要求保护的范围并不局限于下列实施方式。

具体实施方式

[0010] 实施例 1

一种调节血糖、血脂的面包,其原料中各组分重量比如下:

全麦粉	55 份
植物浓缩粉	15 份
大豆粉	14 份
起酥油	5 份
甜菊苷	0.02 份
鸡蛋	10 份
干酵母	1 份

纯净水适量;

其制备工艺为:

a. 调粉、发酵:将原料按比例混合,和面,面团在温度 30℃、湿度 80% 条件下发酵 2h;

b. 整形:发酵结束后,在 30℃ 条件下醒发 1.5h,当体积增加 1 倍时分割成一定形状的面包坯;

c. 烘烤:面包坯放入烤箱,上火 200℃,下火 220℃,烤 20min。

[0011] 原料中的植物浓缩粉由苦瓜、山楂、山药按 1:3:8 比例制得,将苦瓜和山楂分别清洗去核后与山药混合,加 1 倍重量的纯净水,经打浆,均质,喷雾干燥得到成品。

[0012] 实施例 2

一种调节血糖、血脂的面包,其原料中各组分重量比如下:

全麦粉	65 份
植物浓缩粉	5 份
大豆粉	14 份
起酥油	5 份
甜菊苷	0.02 份
鸡蛋	10 份
干酵母	1 份

纯净水适量;

制备工艺同实施例 1。