



# (12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 115633752 A

(43) 申请公布日 2023. 01. 24

(21) 申请号 202110809633.7

(22) 申请日 2021.07.17

(71) 申请人 李泓胜

地址 124010 辽宁省盘锦市兴隆台区兴盛街八里社区美的城一期32栋5号

(72) 发明人 李泓胜

(51) Int. Cl.

A23L 7/10 (2016.01)

A23L 33/105 (2016.01)

A23F 3/34 (2006.01)

A23L 5/10 (2016.01)

B01D 35/02 (2006.01)

B01D 29/03 (2006.01)

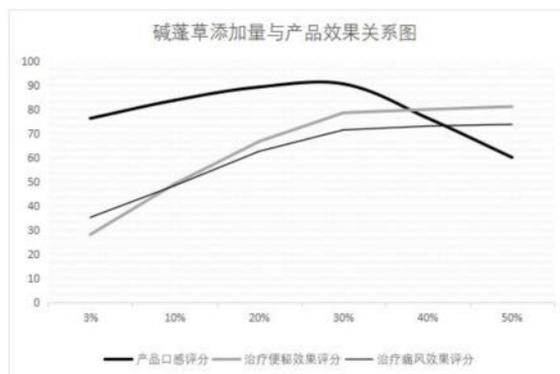
权利要求书2页 说明书7页 附图4页

(54) 发明名称

一种碱蓬米配方

(57) 摘要

本发明公开了一种碱蓬米配方,涉及大米加工技术领域;为了提升大米食用价值;该设备包括容器主体,所述容器主体内部设置有内桶,所述内桶圆周外壁和底部外壁均开设有均匀分布的透气孔,所述容器主体圆周内壁设置有均匀分布的支撑条,所述支撑条上放置有隔板,所述隔板上开设有均匀分布的通孔;该碱蓬米配方的成分包括:生米50~97%、辅料3~50%,其中,所述辅料为碱蓬草。本发明通过设置容器主体、内桶等结构,将碱蓬草泡成碱蓬茶,随着持续加热,碱蓬茶的水分被蒸发,与大米充分接触,从而达到提升大米口感和食用价值的目的;此外,使用者还能够将碱蓬茶通过出水嘴倒出饮用,一举两得,功能性强,实用性好。



1. 一种碱蓬米配方的加工设备,包括容器主体(1),其特征在于,所述容器主体(1)内部设置有内桶(12),所述内桶(12)圆周外壁和底部外壁均开设有均匀分布的透气孔(21),所述容器主体(1)圆周内壁设置有均匀分布的支撑条(34),所述支撑条(34)上放置有隔板(10),所述隔板(10)上开设有均匀分布的通孔(20),所述隔板(10)中心位置固定有电机室(19),电机室(19)呈球形结构,所述电机室(19)内固定有电机(29),电机(29)的输出端转动连接有搅拌架(33),所述搅拌架(33)底端外壁固定有提升叶轮(32),所述搅拌架(33)两端外壁设置有固定环(36),固定环(36)内部卡接有聚集罩(31),聚集罩(31)关于搅拌架(33)的旋转中心对称,所述聚集罩(31)上开设有均匀分布的漏孔(37);所述容器主体(1)顶部盖有与容器主体(1)相适配的顶盖(6),且容器主体(1)一侧外壁设置有出水嘴(8),容器主体(1)的另一侧外壁固定有握柄(4),出水嘴(8)的位置与隔板(10)适配。

2. 根据权利要求1所述的一种碱蓬米配方的加工设备,其特征在于,所述内桶(12)顶端外侧设置有环形支撑架(16),内桶(12)搭接于环形支撑架(16)内侧,所述容器主体(1)圆周内壁设置有圆周分布的第一支撑块(23)和第二支撑块(24),第一支撑块(23)和第二支撑块(24)呈交错分布设置;所述环形支撑架(16)两侧外壁开设有与第一支撑块(23)和第二支撑块(24)相适配的弧形开口(22);所述环形支撑架(16)顶部外壁设置有两个安装座(25),安装座(25)之间插接有同一个提手(15)。

3. 根据权利要求2所述的一种碱蓬米配方的加工设备,其特征在于,所述内桶(12)底部外壁固定有传热杆(17),内桶(12)圆周外壁嵌入式安装有导热条(11),导热条(11)与传热杆(17)相接触,所述容器主体(1)底部内壁设置有传热套筒(27),所述隔板(10)顶部外壁设置有导向座(28),导向座(28)内壁呈斗形结构,所述传热杆(17)可拆卸的插接于导向座(28)和传热套筒(27)内壁。

4. 根据权利要求3所述的一种碱蓬米配方的加工设备,其特征在于,所述隔板(10)底部外壁设置有空心筒,空心筒位于传热杆(17)外侧,所述空心筒圆周外壁上转动连接有转动座(35),所述转动座(35)圆周外壁上固定有均匀分布的弧形叶片(30),所述固定环(36)一侧而外壁固定有联动架(38),联动架(38)外壁通过轴转动连接有滚筒(39),滚筒(39)的位置与弧形叶片(30)相适配。

5. 根据权利要求4所述的一种碱蓬米配方的加工设备,其特征在于,所述容器主体(1)一端两侧外壁开设有均匀分布的防滑槽(3),所述容器主体(1)一侧外壁与容器主体(1)底部外壁固定有同一个握环(2);所述出水嘴(8)一端外壁通过螺纹连接有滤嘴(7),滤嘴(7)内通过卡扣安装有滤网(26);所述容器主体(1)顶部圆周外壁处设置有环形外檐(18),环形外檐(18)呈向上隆起的弧形结构,所述顶盖(6)顶部外壁设置有球形柄(5)。

6. 根据权利要求5所述的一种碱蓬米配方的加工设备,其特征在于,所述顶盖(6)底部内壁通过螺纹可拆卸的连接有空心柱(14),所述空心柱(14)的圆周外壁开设有均匀分布的通气口(13)。

7. 根据权利要求6所述的一种碱蓬米配方的加工设备,其特征在于,所述容器主体(1)下方设置有支撑机构(9),所述支撑机构(9)包括曲形托板(40)和底座(42),所述曲形托板(40)固定于底座(42)顶部外壁,曲形托板(40)呈圆周分布,且曲形托板(40)的形状与容器主体(1)底部适配,所述曲形托板(40)之间设置有加强环(43),所述底座(42)顶部设置有燃气加热组件(41),燃气加热组件(41)位于各曲形托板(40)的内侧。

8. 一种碱蓬米配方,其特征在于,成分包括:生米50~97%、辅料3~50%,其中,所述辅料为碱蓬草。

9. 根据权利要求8所述的一种碱蓬米配方,其特征在于,所述碱蓬米的制备方法包括如下步骤:

S1:按重量分取各原料洗净备用;

S2:将碱蓬草加入容器主体(1)内,并倒入水,将隔板(10)安装于容器主体(1)内;

S3:加热7~15min,期间控制电机(29)工作,带动搅拌架(33)搅拌,得到碱蓬茶;

S4:将生米置于内桶(12)内,将内桶(12)通过环形支撑架(16)安装于容器主体(1)内,同时使传热杆(17)插入传热套筒(27)内;

S5:将顶盖(6)盖于容器主体(1)上,并使空心柱(14)插入生米之中,继续加热;

S6:待生米加工成熟米后得到碱蓬米;

S7:停止加热,将碱蓬茶从滤嘴(7)倒出,将碱蓬米从内桶(12)内取出。

10. 根据权利要求9所述的一种碱蓬米配方,其特征在于,将所述辅料替换为碱蓬草、五谷、芦荟、薄荷、金银花中的一种或多种混合。

## 一种碱蓬米配方

### 技术领域

[0001] 本发明涉及大米加工技术领域,尤其涉及一种碱蓬米配方。

### 背景技术

[0002] 目前的大米加工烹饪,多采用蒸的方式进行处理,需要使用到大米加工设备,虽能够达到加工的目的,但其仅仅是将大米加工成熟米,却不能很好地提升大米的营养价值;如今,人们更乐意追求营养价值高的食物,而普通的大米营养价值和口感并不能够满足他们的食用需求,为此,部分人甚至拒绝食用普通大米,因此,以更优质的加工方式制得食用价值更高的大米则更符合时代的需求。

[0003] 经检索,中国专利申请号为CN201420307210.0的专利,公开了一种蒸锅,包括锅体、锅盖,锅体上设置有一手柄,锅体对应手柄的连接位置处设有手柄卡接部,手柄卡固连接于手柄卡接部,锅体的内腔设有一蒸架,该蒸架通过卡合结构卡合在所述锅体的内壁上,将锅体的内腔分隔为下腔和上腔,在该蒸架上设有贯通下腔和上腔的通孔,卡合结构包括设置在锅体内壁上的上凸缘和下凸缘,在该上凸缘和下凸缘之间形成卡槽。上述专利中的蒸锅存在以下不足:虽能够满足一定的加工需求,但并不便以更优质的加工方式制得食用价值更高的大米。

### 发明内容

[0004] 本发明的目的是为了解决现有技术中存在的缺点,而提出的一种碱蓬米配方。

[0005] 为了实现上述目的,本发明采用了如下技术方案:

[0006] 一种碱蓬米配方,包括容器主体,所述容器主体内部设置有内桶,所述内桶圆周外壁和底部外壁均开设有均匀分布的透气孔,所述容器主体圆周内壁设置有均匀分布的支撑条,所述支撑条上放置有隔板,所述隔板上开设有均匀分布的通孔,所述隔板中心位置固定有电机室,电机室呈球形结构,所述电机室内固定有电机,电机的输出端转动连接有搅拌架,所述搅拌架底端外壁固定有提升叶轮,所述搅拌架两端外壁设置有固定环,固定环内部卡接有聚集罩,聚集罩关于搅拌架的旋转中心对称,所述聚集罩上开设有均匀分布的漏孔;所述容器主体顶部盖有与容器主体相适配的顶盖,且容器主体一侧外壁设置有出水嘴,容器主体的另一侧外壁固定有握柄,出水嘴的位置与隔板适配。

[0007] 优选的:所述内桶顶端外侧设置有环形支撑架,内桶搭接于环形支撑架内侧,所述容器主体圆周内壁设置有圆周分布的第一支撑块和第二支撑块,第一支撑块和第二支撑块呈交错分布设置;所述环形支撑架两侧外壁开设有与第一支撑块和第二支撑块相适配的弧形开口;所述环形支撑架顶部外壁设置有两个安装座,安装座之间插接有同一个提手。

[0008] 进一步的:所述内桶底部外壁固定有传热杆,内桶圆周外壁嵌入式安装有导热条,导热条与传热杆相接触,所述容器主体底部内壁设置有传热套筒,所述隔板顶部外壁设置有导向座,导向座内壁呈斗形结构,所述传热杆可拆卸的插接于导向座和传热套筒内壁。

[0009] 进一步优选的:所述隔板底部外壁设置有空心筒,空心筒位于传热杆外侧,所述空

心筒圆周外壁上转动连接有转动座,所述转动座圆周外壁上固定有均匀分布的弧形叶片,所述固定环一侧而外壁固定有联动架,联动架外壁通过轴转动连接有滚筒,滚筒的位置与弧形叶片相适配。

[0010] 作为本发明一种优选的:所述容器主体一端两侧外壁开设有均匀分布的防滑槽,所述容器主体一侧外壁与容器主体底部外壁固定有同一个握环;所述出水嘴一端外壁通过螺纹连接有滤嘴,滤嘴内通过卡扣安装有滤网;所述容器主体顶部圆周外壁处设置有环形外檐,环形外檐呈向上隆起的弧形结构,所述顶盖顶部外壁设置有球形柄。

[0011] 作为本发明进一步优选的:所述顶盖底部内壁通过螺纹可拆卸的连接有空心柱,所述空心柱的圆周外壁开设有均匀分布的通气口。

[0012] 作为本发明再进一步的方案:所述容器主体下方设置有支撑机构,所述支撑机构包括曲形托板和底座,所述曲形托板固定于底座顶部外壁,曲形托板呈圆周分布,且曲形托板的形状与容器主体底部适配,所述曲形托板之间设置有加强环,所述底座顶部设置有燃气加热组件,燃气加热组件位于各曲形托板的内侧。

[0013] 一种碱蓬米配方,成分包括:生米50~97%、辅料3~50%,其中,所述辅料为碱蓬草。

[0014] 在前述方案的基础上:所述碱蓬米配方的制备方法包括如下步骤:

[0015] S1:按重量分取各原料洗净备用;

[0016] S2:将碱蓬草加入容器主体内,并倒入水,将隔板安装于容器主体内;

[0017] S3:加热7~15min,期间控制电机工作,带动搅拌架搅拌,得到碱蓬茶;

[0018] S4:将生米置于内桶内,将内桶通过环形支撑架安装于容器主体内,同时使传热杆插入传热套筒内;

[0019] S5:将顶盖盖于容器主体上,并使空心柱插入生米之中,继续加热;

[0020] S6:待生米加工成熟米后得到碱蓬米;

[0021] S7:停止加热,将碱蓬茶从滤嘴倒出,将碱蓬米从内桶内取出。

[0022] 在前述方案的基础上进一步优选的:将所述辅料替换为碱蓬草、五谷、芦荟、薄荷、金银花中的一种或多种混合。

[0023] 本发明的有益效果为:

[0024] 1. 本发明通过设置容器主体、内桶等结构,能够在对大米进行加工时,向容器主体底部加入碱蓬草,并灌入适量水体,将大米加入至内桶内,并将内桶安装于容器主体内;对容器主体底部加热,实现对碱蓬草的冲泡,将碱蓬草泡成碱蓬茶,冲泡过程中电机工作带动搅拌架转动,进而带动聚集罩转动,聚集罩能够将碱蓬草聚集于内部,从而在转动的过程中使碱蓬草与水体充分接触,提升冲泡效果,且提升叶轮转动能够将底部的碱蓬草向上扬起,辅助搅拌的同时促使其进入聚集罩内,提升了可靠性,随着持续加热,碱蓬茶的水分被蒸发,与大米充分接触,从而达到提升大米口感和食用价值的目的;此外,使用者还能够将碱蓬茶通过出水嘴倒出饮用,一举两得,功能性强,实用性好。

[0025] 2. 通过设置环形支撑架、第一支撑块和第二支撑块,能够利用环形支撑架对内桶进行支撑,使用者能够根据需求,旋转环形支撑架,使弧形开口与第一支撑块或第二支撑块对齐,从而穿过第一支撑块或第二支撑块,即可用不同高度位置的第一支撑块或第二支撑块支撑,最终达到调节内桶位置的目的,提升了使用灵活性。

[0026] 3.通过设置传热杆、导热条等结构,能够利用导热条和传热杆,将容器主体底部的热量更充分、更均匀的传递至内桶上,使大米更均匀的受热,从而提升了加工效果,保障了加工后的大米质量。

[0027] 4.通过设置联动架、转动座和弧形叶片等结构,能够在搅拌架转动的同时,利用联动架拨动弧形叶片,促使转动座转动,利用弧形叶片辅助搅拌,且滚筒能够滑动为滚动,避免了卡死的现象,提升了联动的流畅度。

[0028] 5.通过设置滤嘴和滤网等结构,能够根据需求对排出的水体进行过滤,提升了实用性。

[0029] 6.通过设置空心柱和通气口,能够将碱蓬草置于空心柱内,再盖上顶盖的同时,使得空心柱插入大米中,从而使碱蓬草更充分的与大米接触,提升了加工效果,且通气口能够对大米进行一定程度上的分离,避免大米堆积导致受热不充分,提升了实用性。

[0030] 7.使用者能够将容器主体置于曲形托板之间,由曲形托板支撑,通过控制燃气加热组件工作,对容器主体进行可靠的加热,从而满足大米加工的需求。

## 附图说明

[0031] 图1为本发明提出的一种碱蓬米配方的加工设备整体的结构示意图;

[0032] 图2为本发明提出的一种碱蓬米配方的加工设备整体拆分的结构示意图;

[0033] 图3为本发明提出的一种碱蓬米配方的加工设备容器主体和顶盖剖视的结构示意图;

[0034] 图4为本发明提出的一种碱蓬米配方的加工设备容器主体内部的结构示意图;

[0035] 图5为本发明提出的一种碱蓬米配方的加工设备隔板和电机室剖视的结构示意图;

[0036] 图6为本发明提出的一种碱蓬米配方的加工设备搅拌架的结构示意图;

[0037] 图7为本发明提出的一种碱蓬米配方的加工设备支撑机构的结构示意图;

[0038] 图8为本发明提出的一种碱蓬米配方的碱蓬草添加量与产品效果关系图。

[0039] 图中:1容器主体、2握环、3防滑槽、4握柄、5球形柄、6顶盖、7滤嘴、8出水嘴、9支撑机构、10隔板、11导热条、12内桶、13通气口、14空心柱、15提手、16环形支撑架、17传热杆、18环形外檐、19电机室、20通孔、21透气孔、22弧形开口、23第一支撑块、24第二支撑块、25安装座、26滤网、27传热套筒、28导向座、29电机、30弧形叶片、31聚集罩、32提升叶轮、33搅拌架、34支撑条、35转动座、36固定环、37漏孔、38联动架、39滚筒、40曲形托板、41燃气加热组件、42底座、43加强环。

## 具体实施方式

[0040] 下面结合具体实施方式对本专利的技术方案作进一步详细地说明。

[0041] 下面详细描述本专利的实施例,所述实施例的示例在附图中示出,其中自始至终相同或类似的标号表示相同或类似的元件或具有相同或类似功能的元件。下面通过参考附图描述的实施例是示例性的,仅用于解释本专利,而不能理解为对本专利的限制。

[0042] 在本专利的描述中,需要理解的是,术语“中心”、“上”、“下”、“前”、“后”、“左”、“右”、“竖直”、“水平”、“顶”、“底”、“内”、“外”等指示的方位或位置关系为基于附图所示的

方位或位置关系,仅是为了便于描述本专利和简化描述,而不是指示或暗示所指的装置或元件必须具有特定的方位、以特定的方位构造和操作,因此不能理解为对本专利的限制。

[0043] 在本专利的描述中,需要说明的是,除非另有明确的规定和限定,术语“安装”、“相连”、“连接”、“设置”应做广义理解,例如,可以是固定相连、设置,也可以是可拆卸连接、设置,或一体地连接、设置。对于本领域的普通技术人员而言,可以根据具体情况理解上述术语在本专利中的具体含义。

[0044] 实施例1:

[0045] 一种碱蓬米配方的加工设备,如图1-7所示,包括容器主体1,所述容器主体1内部设置有内桶12,所述内桶12圆周外壁和底部外壁均开设有均匀分布的透气孔21,所述容器主体1圆周内壁一体式设置有均匀分布的支撑条34,所述支撑条34上放置有隔板10,所述隔板10上开设有均匀分布的通孔20,所述隔板10中心位置通过螺丝固定有电机室19,电机室19呈球形结构,所述电机室19内通过螺丝固定有电机29,电机29的输出端转动连接有搅拌架33,所述搅拌架33底端外壁通过螺丝固定有提升叶轮32,所述搅拌架33两端外壁一体式设置有固定环36,固定环36内部卡接有聚集罩31,聚集罩31关于搅拌架33的旋转中心对称,所述聚集罩31上开设有均匀分布的漏孔37;所述容器主体1顶部盖有与容器主体1相适配的顶盖6,且容器主体1一侧外壁一体式设置有出水嘴8,容器主体1的另一侧外壁通过螺丝固定有握柄4,出水嘴8的位置与隔板10适配;通过设置容器主体1、内桶12等结构,能够在对大米进行加工时,向容器主体1底部加入碱蓬草,并灌入适量水体,将大米加入至内桶12内,并将内桶12安装于容器主体1内;对容器主体1底部加热,实现对碱蓬草的冲泡,将碱蓬草泡成碱蓬茶,冲泡过程中电机29工作带动搅拌架33转动,进而带动聚集罩31转动,聚集罩31能够将碱蓬草聚集于内部,从而在转动的过程中使碱蓬草与水体充分接触,提升冲泡效果,且提升叶轮32转动能够将底部的碱蓬草向上扬起,辅助搅拌的同时促使其进入聚集罩31内,提升了可靠性,随着持续加热,碱蓬茶的水分被蒸发,与大米充分接触,从而达到提升大米口感和食用价值的目的;此外,使用者还能够将碱蓬茶通过出水嘴8倒出饮用,一举两得,功能性强,实用性好。

[0046] 为了便于调节内桶12的位置;如图4所示,所述内桶12顶端外侧设置有环形支撑架16,内桶12搭接于环形支撑架16内侧,所述容器主体1圆周内壁一体式设置有圆周分布的第一支撑块23和第二支撑块24,第一支撑块23和第二支撑块24呈交错分布设置;所述环形支撑架16两侧外壁开设有与第一支撑块23和第二支撑块24相适配的弧形开口22;所述环形支撑架16顶部外壁一体式设置有两个安装座25,安装座25之间插接有同一个提手15;通过设置环形支撑架16、第一支撑块23和第二支撑块24,能够利用环形支撑架16对内桶12进行支撑,使用者能够根据需求,旋转环形支撑架16,使弧形开口22与第一支撑块23或第二支撑块24对齐,从而穿过第一支撑块23或第二支撑块24,即可用不同高度位置的第一支撑块23或第二支撑块24支撑,最终达到调节内桶12位置的目的,提升了使用灵活性。

[0047] 为了提升加热效果;如图2、图5、图6所示,所述内桶12底部外壁通过螺丝固定有传热杆17,内桶12圆周外壁嵌入式安装有导热条11,导热条11与传热杆17相接触,所述容器主体1底部内壁一体式设置有传热套筒27,所述隔板10顶部外壁一体式设置有导向座28,导向座28内壁呈斗形结构,所述传热杆17可拆卸的插接于导向座28和传热套筒27内壁;通过设置传热杆17、导热条11等结构,能够利用导热条11和传热杆17,将容器主体1底部的热量

更充分、更均匀的传递至内桶12上,使大米更均匀的受热,从而提升了加工效果,保障了加工后的大米质量。

[0048] 为了进一步提升搅拌效果;如图5、图6所示,所述隔板10底部外壁设置有空心筒,空心筒位于传热杆17外侧,所述空心筒圆周外壁上转动连接有转动座35,所述转动座35圆周外壁上通过螺丝固定有均匀分布的弧形叶片30,所述固定环36一侧而外壁通过螺丝固定有联动架38,联动架38外壁通过轴转动连接有滚筒39,滚筒39的位置与弧形叶片30相适配;通过设置联动架38、转动座35和弧形叶片30等结构,能够在搅拌架33转动的同时,利用联动架38拨动弧形叶片30,促使转动座35转动,利用弧形叶片30辅助搅拌,且滚筒39能够滑动为滚动,避免了卡死的现象,提升了联动的流畅度。

[0049] 为了提升实用性;如图1-4所示,所述容器主体1一端两侧外壁开设有均匀分布的防滑槽3,所述容器主体1一侧外壁与容器主体1底部外壁通过螺丝固定有同一个握环2;所述出水嘴8一端外壁通过螺纹连接有滤嘴7,滤嘴7内通过卡扣安装有滤网26;所述容器主体1顶部圆周外壁处一体式设置有环形外檐18,环形外檐18呈向上隆起的弧形结构,所述顶盖6顶部外壁设置有球形柄5;通过设置滤嘴7和滤网26等结构,能够根据需求对排出的水体进行过滤,提升了实用性。

[0050] 为了便于以不同的方式进行加工;如图2、图3所示,所述顶盖6底部内壁通过螺纹可拆卸的连接有空心柱14,所述空心柱14的圆周外壁开设有均匀分布的通气口13;通过设置空心柱14和通气口13,能够将碱蓬草置于空心柱14内,再盖上顶盖6的同时,使得空心柱14插入大米中,从而使碱蓬草更充分的与大米接触,提升了加工效果,且通气口13能够对大米进行一定程度上的分离,避免大米堆积导致受热不充分,提升了实用性。

[0051] 本实施例在使用时,使用者向容器主体1底部加入碱蓬草,并灌入适量水体,将大米加入至内桶12内,并将内桶12安装于环形支撑架16内,使用者能够根据需求,旋转环形支撑架16,使弧形开口22与第一支撑块23或第二支撑块24对齐,从而穿过第一支撑块23或第二支撑块24,即可用不同高度位置的第一支撑块23或第二支撑块24支撑,最终达到调节内桶12位置的目的,在安装内桶12和环形支撑架16的同时,使传热杆17穿过导向座28插于传热套筒27内,利于将容器主体1底部的热量更充分、更均匀的传递至内桶12上,使大米更均匀的受热;盖上顶盖6,使用者对容器主体1底部加热,实现对容器主体1底部碱蓬草的冲泡,进而将碱蓬草泡成碱蓬茶,冲泡过程中电机29工作带动搅拌架33转动,进而带动聚集罩31转动,聚集罩31能够将碱蓬草聚集于内部,从而在转动的过程中使碱蓬草与水体充分接触,提升冲泡效果,且提升叶轮32转动能够将底部的碱蓬草向上扬起,辅助搅拌的同时促使其进入聚集罩31内,在搅拌架33转动的同时,利用滚筒39拨动弧形叶片30,促使转动座35转动,利用弧形叶片30辅助搅拌;随着持续加热,碱蓬茶的水分被蒸发,与大米充分接触,从而达到提升大米口感和食用价值的目的;使用者还能够将碱蓬茶通过出水嘴8倒出饮用,一举两得;此外,使用者还能够将碱蓬草置于空心柱14内,再盖上顶盖6的同时,使得空心柱14插入大米中,从而使碱蓬草更充分的与大米接触,提升了加工效果,且通气口13能够对大米进行一定程度上的分离,避免大米堆积导致受热不充分,提升了加工后的大米质量。

[0052] 实施例2:

[0053] 一种碱蓬米配方的加工设备,如图7所示,为了便于对容器主体1进行加热;本实施例在实施例1的基础上作出以下改进:所述容器主体1下方设置有支撑机构9,所述支撑机

构9包括曲形托板40和底座42,所述曲形托板40通过螺丝固定于底座42顶部外壁,曲形托板40呈圆周分布,且曲形托板40的形状与容器主体1底部适配,所述曲形托板40之间设置有加强环43,所述底座42顶部设置有燃气加热组件41,燃气加热组件41位于各曲形托板40的内侧。

[0054] 本实施例在使用时,使用者能够将容器主体1置于曲形托板40之间,由曲形托板40支撑,通过控制燃气加热组件41工作,对容器主体1进行可靠的加热,从而满足大米加工的需求。

[0055] 实施例3:

[0056] 一种碱蓬米配方,其成分包括:生米50~97%、辅料3~50%,其中,所述辅料为碱蓬草。

[0057] 所述碱蓬米的制备方法包括如下步骤:

[0058] S1:按重量分取各原料洗净备用;

[0059] S2:将碱蓬草加入容器主体1内,并倒入水,将隔板10安装于容器主体1内;

[0060] S3:加热7~15min,期间控制电机29工作,带动搅拌架33搅拌,得到碱蓬茶;

[0061] S4:将生米置于内桶12内,将内桶12通过环形支撑架16安装于容器主体1内,同时使传热杆17插入传热套筒27内;

[0062] S5:将顶盖6盖于容器主体1上,并使空心柱14插入生米之中,继续加热;

[0063] S6:待生米加工成熟米后得到碱蓬米;

[0064] S7:停止加热,将碱蓬茶从滤嘴7倒出,将碱蓬米从内桶12内取出。

[0065] 实施例4:

[0066] 一种碱蓬米配方,为了满足更广泛的食用需求;本实施例在实施例3的基础上作出以下改动:将所述辅料替换为碱蓬草、五谷、芦荟、薄荷、金银花中的一种或多种混合。

[0067] 实验一:

[0068] 为了保障碱蓬米的口感和食用价值,控制其余条件不变,更改碱蓬草的添加量,进行多次加工,对制得的碱蓬茶大米进行评测,得到以下数据:

[0069]

碱蓬草添加量	3%	10%	20%	30%	40%	50%
产品口感评分	76.4	83.9	89.4	90.7	76.5	60.2
治疗便秘效果评分	28.2	49.2	66.8	78.7	80.1	81.3
治疗痛风效果评分	35.3	48.5	62.7	71.6	73.2	73.9

[0070] 由上可知,碱蓬草的添加量与产品效果有着明显的关系,碱蓬草能够对提升产品口感、治疗便秘和痛风都有着显著的作用,碱蓬草在冲泡为碱蓬茶后用于大米的加工,使碱蓬草内的营养物质融入大米中,有效的提升了大米的食用价值,在碱蓬草添加量为3~30%时,产品口感、治疗便秘和痛风的效果与碱蓬草添加量成正比,当碱蓬草添加量为3~50%时,产品口感与碱蓬草添加量成反比,而治疗便秘和痛风的效果与碱蓬草添加量仍成正比,但由于产品口感显著降低,而治疗便秘和痛风的效果提升并不明显,因此,优选的碱蓬草添加量为30%。

[0071] 以上所述,为本发明较佳的具体实施方式,但并非本发明唯一的具体实施方式,本发明的保护范围并不局限于此,任何熟悉本领域的技术人员在本发明揭露的技术范围内结合现有技术或公众常识,根据本发明的技术方案及其发明构思加以等同、等效替换或改变,

都应涵盖在本发明的保护范围之内。

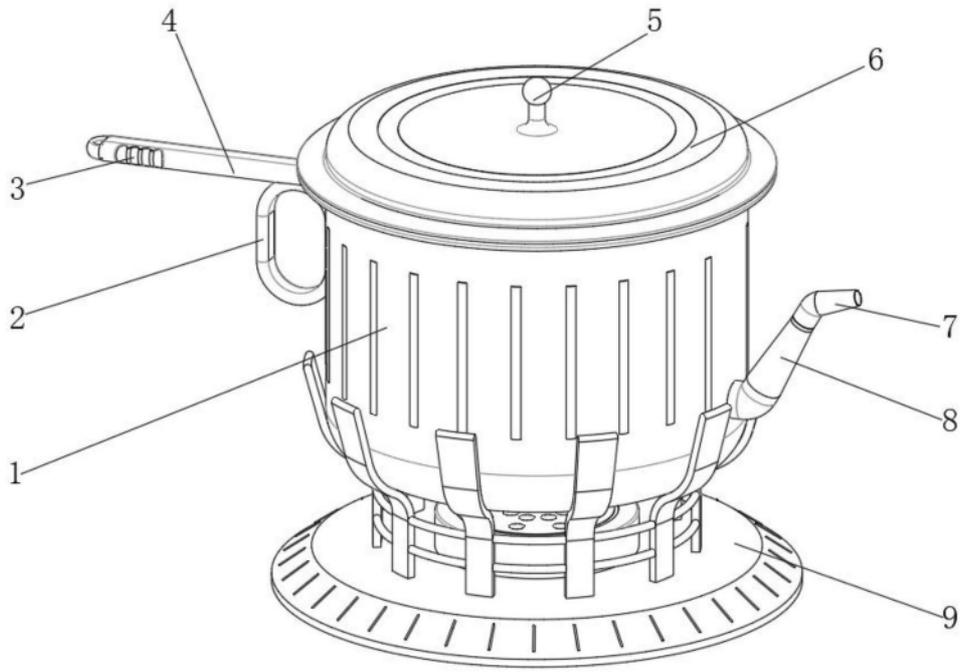


图1

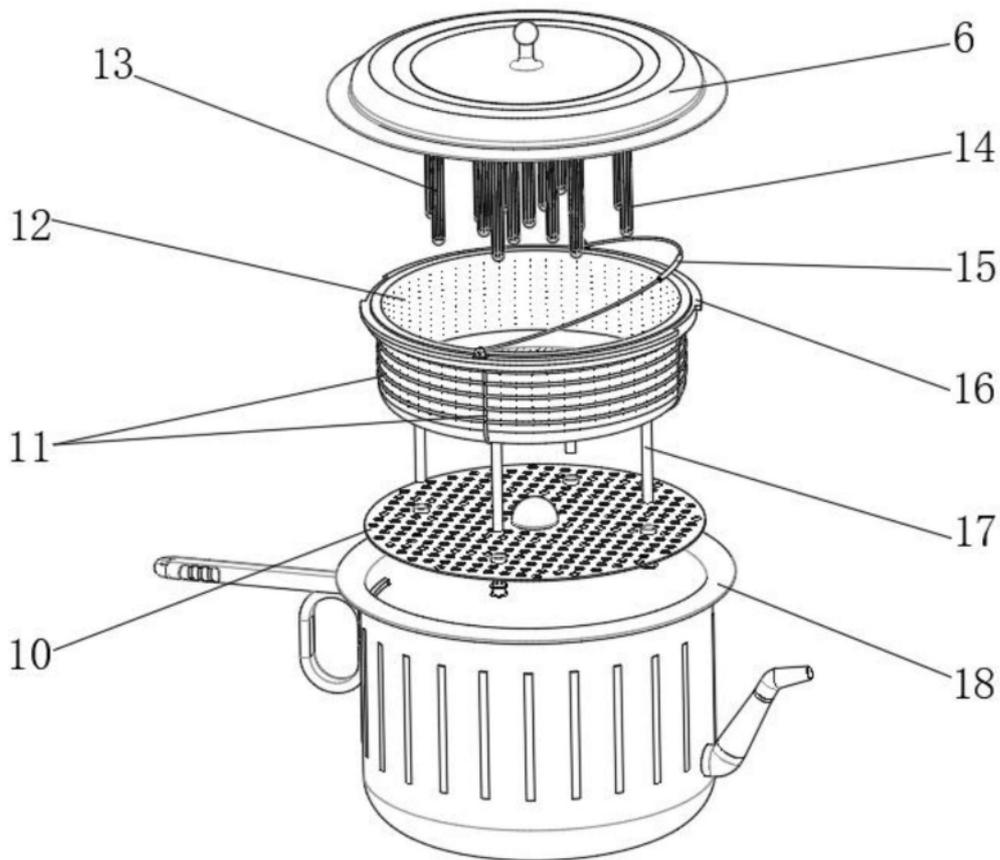


图2

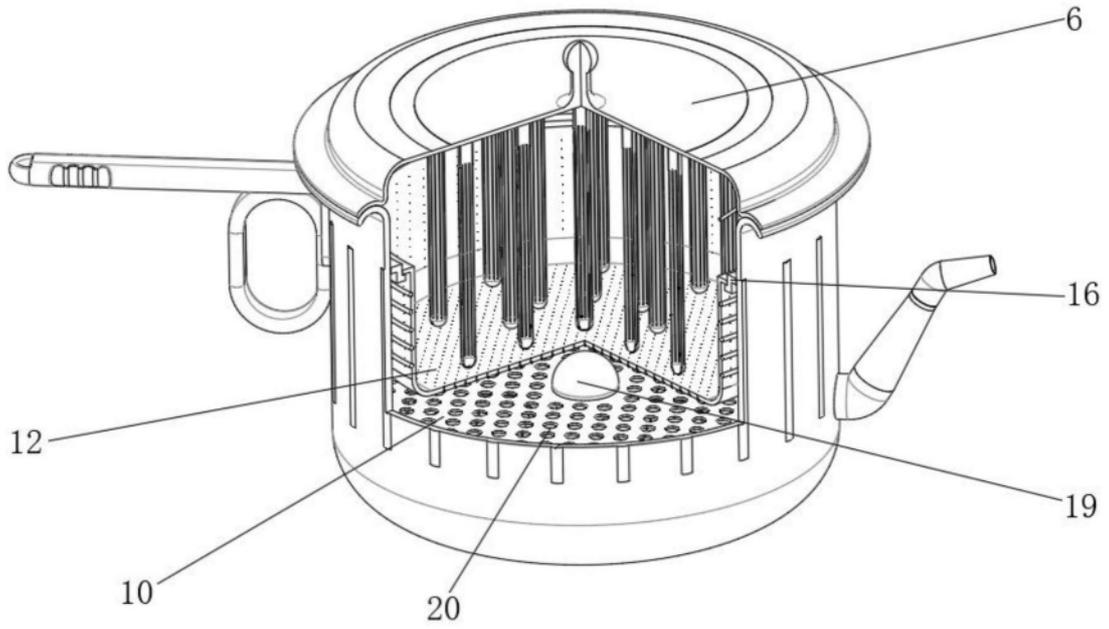


图3

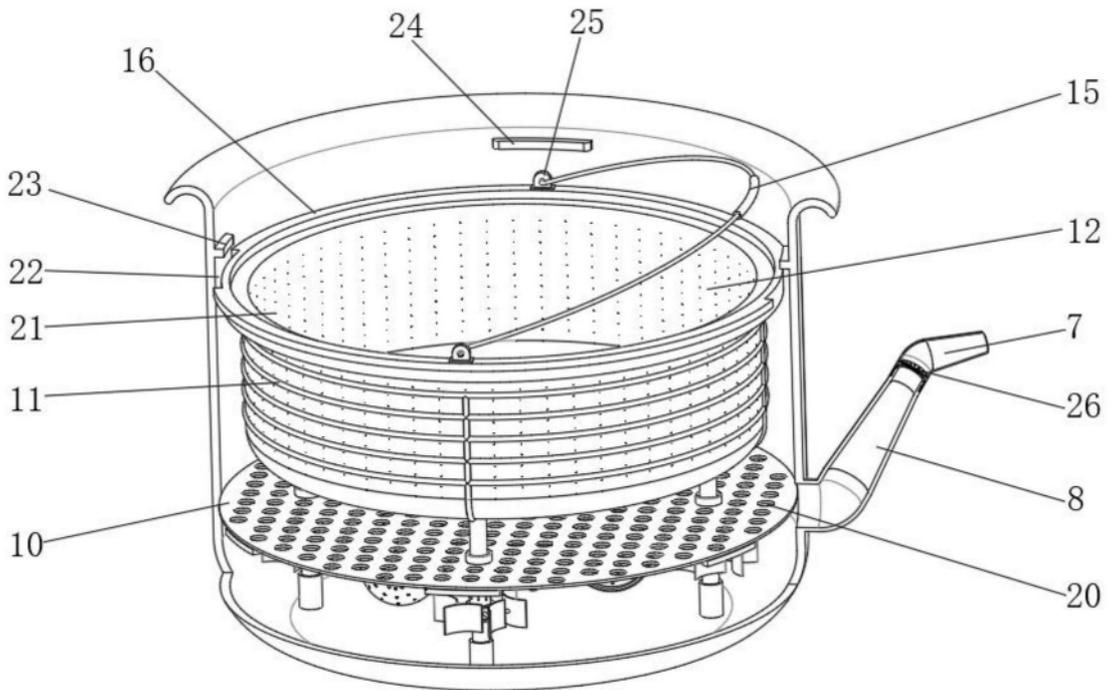


图4

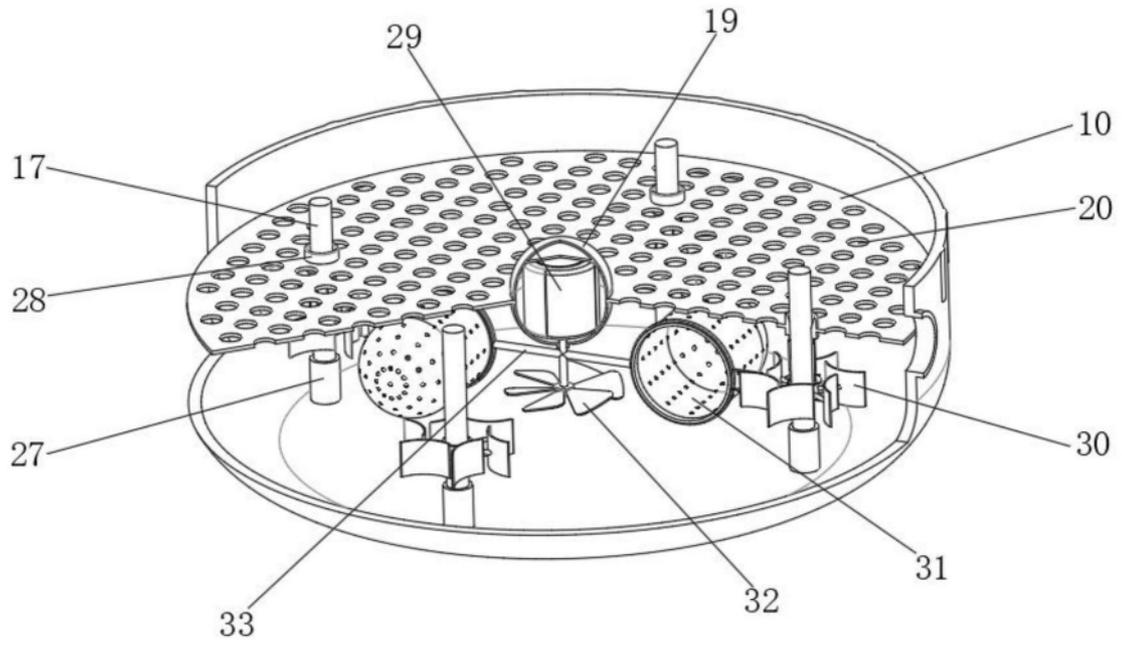


图5

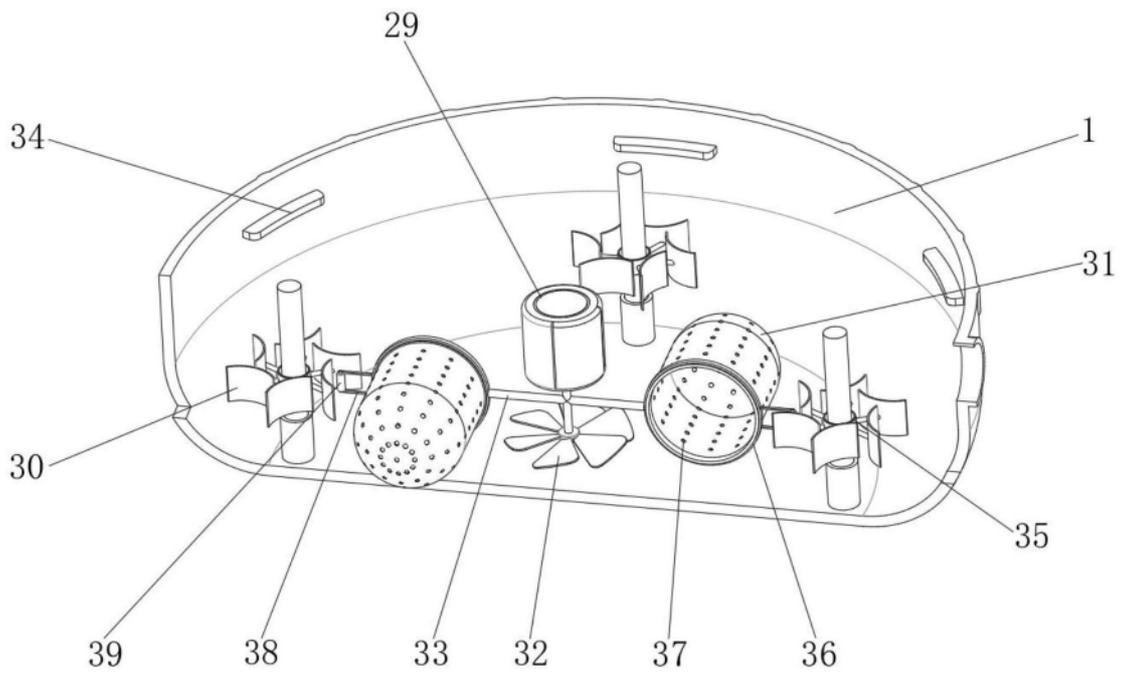


图6

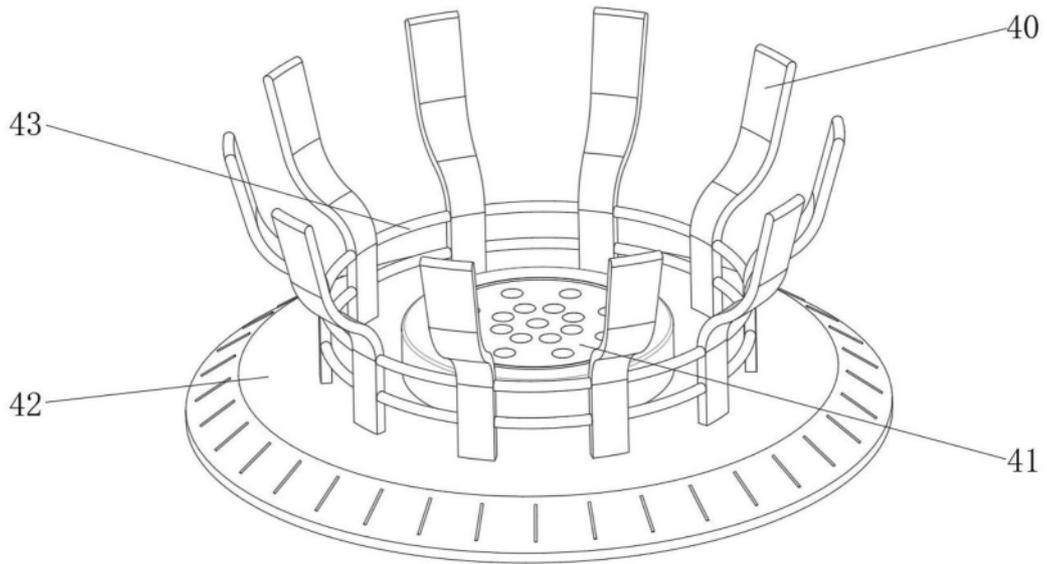


图7

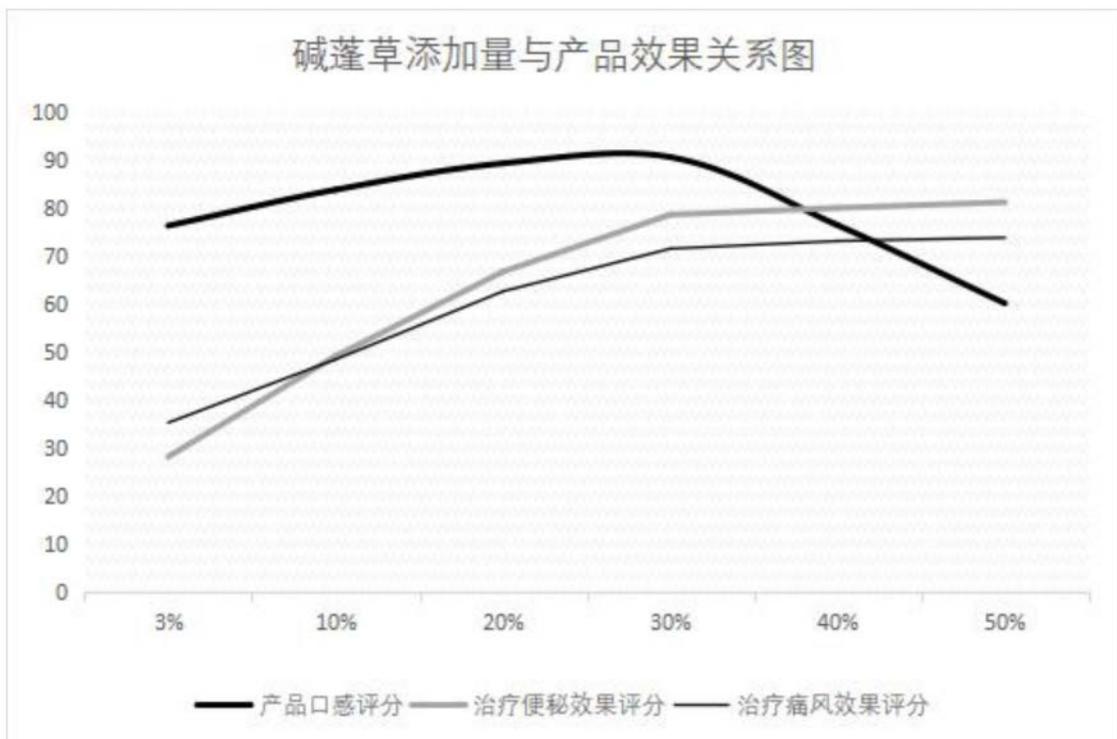


图8