



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104366326 A

(43) 申请公布日 2015. 02. 25

(21) 申请号 201410583247. 0

(22) 申请日 2014. 10. 27

(71) 申请人 天津市傲绿农副产品集团股份有限
公司

地址 300300 天津市东丽区津北公路 3499
号

(72) 发明人 景君 胡云峰 刘斌 张艳

(74) 专利代理机构 天津滨海科纬知识产权代理
有限公司 12211

代理人 韩敏

(51) Int. Cl.

A23L 1/212(2006. 01)

A23L 1/29(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种黑蒜丸

(57) 摘要

本发明提供一种黑蒜丸,采用黑蒜、蜂蜜、米面粉、糖浆为原料制成,配方中各原料的重量份数分别为:黑蒜 30-40 份,蜂蜜 5-15 份,米面粉 30-60 份,糖浆 5-15 份;所述蜂蜜为嫩蜜、中蜜、老蜜中的一种;所述米面粉为黄米粉、糯米粉、小麦粉及神曲粉中的一种;所述糖浆为蔗糖糖浆或液状葡萄糖中的一种。本发明口感独特,富含黑蒜的营养价值和保健作用,极具特色风味。

1. 一种黑蒜丸,其特征在于:所述黑蒜丸由下列重量配比的原料制成:黑蒜 30-40 份,蜂蜜 5-15 份,米面粉 30-60 份,糖浆 5-15 份;

其制备步骤为:

(1) 称取配方原料量的黑蒜脱皮除杂洗净,经冷冻干燥,用气流粉碎机粉碎,制成黑蒜粉,过 100 目筛后备用;

(2) 称取配方原料量的米面粉和糖浆混合并进行消毒杀菌处理,经冷冻干燥,然后粉碎过 70 目筛后备用;

(3) 将步骤 (1) 与步骤 (2) 各原料混合均匀后,加入蜂蜜,搅拌均匀送入螺杆制粒机中糊化、制粒、烘干、筛分、包装得成品。

2. 一种黑蒜丸,其特征在于:所述黑蒜丸由下列重量配比的原料制成:黑蒜 30 份,蜂蜜 5 份,米面粉 60 份,糖浆 5 份。

3. 一种黑蒜丸,其特征在于:所述黑蒜丸由下列重量配比的原料制成:黑蒜 40 份,蜂蜜 5 份,米面粉 40 份,糖浆 15 份。

4. 一种黑蒜丸,其特征在于:所述黑蒜丸由下列重量配比的原料制成:黑蒜 40 份,蜂蜜 10 份,米面粉 45 份,糖浆 5 份。

5. 根据权利要求 1-4 所述任一种黑蒜丸,其特征在于:所述蜂蜜为嫩蜜、中蜜或老蜜中的一种。

6. 根据权利要求 1-4 所述任一种黑蒜丸,其特征在于:所述米面粉为黄米粉、糯米粉、小麦粉或神曲粉中的一种。

7. 根据权利要求 1-4 所述任一种黑蒜丸,其特征在于:所述糖浆为蔗糖糖浆或液状葡萄糖中的一种。

一种黑蒜丸

技术领域

[0001] 本发明属于保健食品领域,尤其是涉及一种黑蒜丸。

背景技术

[0002] 黑蒜又名发酵黑大蒜,是用新鲜生蒜,带皮在发酵箱里发酵 60-90 天后制成的食品,黑蒜中的微量元素含量较高,味道酸甜,无蒜味,同时黑蒜具有抗氧化、抗酸化的功效,近几年来,黑蒜产品以其营养价值和保健作用逐步被很多人认识。但是,目前市场上,黑蒜产品以原料型产品为主,存在产品形式单一等问题。

发明内容

[0003] 本发明要解决的问题是提供一种口感适宜的黑蒜丸,尤其适合三高人群及癌症患者食用。

[0004] 为解决上述技术问题,本发明采用的技术方案是:一种黑蒜丸,由下列重量配比的原料制成:黑蒜 30-40 份,蜂蜜 5-15 份,米面粉 30-60 份,糖浆 5-15 份;

[0005] 制备本发明一种黑蒜丸的各原料的最佳重量比之一为:黑蒜 30 份,蜂蜜 5 份,米面粉 60 份,糖浆 5 份;

[0006] 制备本发明一种黑蒜丸的各原料的最佳重量比之一为:黑蒜 40 份,蜂蜜 5 份,米面粉 40 份,糖浆 15 份;

[0007] 制备本发明一种黑蒜丸的各原料的最佳重量比之一为:黑蒜 40 份,蜂蜜 10 份,米面粉 45 份,糖浆 5 份;

[0008] 进一步,所述蜂蜜为嫩蜜、中蜜或老蜜中的一种;

[0009] 进一步,所述米面粉为黄米粉、糯米粉、小麦粉或神曲粉中的一种;

[0010] 进一步,所述糖浆为蔗糖糖浆或液状葡萄糖中的一种。

[0011] 本发明的制备步骤为:

[0012] (1) 称取配方原料量的黑蒜脱皮除杂洗净,经冷冻干燥,用气流粉碎机粉碎,制成黑蒜粉,过 100 目筛后备用;

[0013] (2) 称取配方原料量的米面粉和糖浆混合并进行消毒杀菌处理,经冷冻干燥,然后粉碎过 70 目筛后备用;

[0014] (3) 将步骤 (1) 与步骤 (2) 各原料混合均匀后,加入蜂蜜,搅拌均匀送入螺杆制粒机中糊化、制粒、烘干、筛分、包装得成品。

[0015] 本发明具有的优点和积极效果是:本发明口感独特,富含黑蒜的营养价值,同时对三高人群具有保健功效。

具体实施方式

[0016] 实施例 1

[0017] 黑蒜 30 公斤,嫩蜜 5 公斤,黄米粉 60 公斤,蔗糖糖浆 5 公斤;

[0018] (1) 称取配方原料量的黑蒜脱皮除杂洗净,经冷冻干燥,用气流粉碎机粉碎,制成黑蒜粉,过 100 目筛后备用;

[0019] (2) 称取配方原料量的黄米粉和蔗糖糖浆混合并进行消毒杀菌处理,经冷冻干燥,然后粉碎过 70 目筛后备用;

[0020] (3) 将步骤(1)与步骤(2)各原料混合均匀后,加入嫩蜜,搅拌均匀送入螺杆制粒机中糊化、制粒、烘干、筛分、包装得成品。

[0021] 实施例 2

[0022] 黑蒜 40 公斤,中蜜 5 公斤,神曲粉 40 公斤,液状葡萄糖 15 公斤;

[0023] 本实施例的制备方法步骤与实施例 1 中所述的步骤相同。

[0024] 实施例 3

[0025] 黑蒜 40 公斤,老蜜 10 公斤,米面粉 45 公斤,糖浆 5 公斤;

[0026] 本实施例的制备方法步骤与实施例 1 中所述的步骤相同。

[0027] 需要强调的是,本发明所述的实施例是说明性的,而不是限定性的,因此本发明并不限于具体实施方式中所述的实施例,凡是由本领域技术人员根据本发明的技术方案得出的其他实施方式,同样属于本发明保护的范围。