



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 110973202 A

(43)申请公布日 2020.04.10

(21)申请号 201911132711.3

(22)申请日 2019.11.19

(71)申请人 安徽东方果园生物科技有限公司  
地址 234000 安徽省宿州市高新技术产业  
开发区拂晓大道9号

(72)发明人 张仲君 牛凯 苏飞

(74)专利代理机构 合肥东邦滋原专利代理事务  
所(普通合伙) 34155

代理人 王芸

(51) Int. Cl.

A21D 13/06(2017.01)

A21D 2/36(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种杂粮水果坚果蔬菜食品的制备方法

(57)摘要

本发明涉及食品制备技术领域,且公开了一种杂粮水果坚果蔬菜食品的制备方法,S1:利用研磨机将杂粮研磨成粉,将坚果磨碎,利用榨汁机将水果和蔬菜进行榨汁处理;S2:将杂粮粉与坚果碎粒一同送入混合机,在混合机中加入水果和蔬菜的混合汁,将物料与汁液充分混合形成面团;S3:用提升机将面团提升到喂面机,然后将面团挤出;S4:利用成型切分机将冷却后的面团定量切割;S6:然后将切割过后的面块进行干燥处理;S7:利用烘烤机将面块进行烘烤;S8:最后杀菌,密封包装。该杂粮水果坚果蔬菜食品可以混合杂粮、水果、坚果和蔬菜,使得可以同时摄取四类食品的营养,其中蕴含可以有效预防慢性、退行性疾病的多种物质,保证混合食品中的营养最大化。

1. 一种杂粮水果坚果蔬菜食品的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

S1: 利用研磨机将杂粮研磨成粉,将坚果磨碎,利用榨汁机将水果和蔬菜进行榨汁处理;

S2: 将杂粮粉与坚果碎粒按照1:1一同送入混合机,在混合机中加入水果和蔬菜的混合汁,且水果和蔬菜混合比例为3:2,将物料与汁液充分混合形成面团;

S3: 用提升机将面团提升到喂面机,调节喂面机的喂面速度为:31.6 HZ,将面团喂入挤压成形制面机,然后将面团挤出;

S4: 利用成型切分机将冷却后的面团定量切割;

S6: 然后将切割过后的面块进行干燥处理;

S7: 利用烘烤机将面块进行烘烤,然后冷却,最终得到杂粮水果坚果蔬菜食品;

S8: 最后将杂粮水果坚果蔬菜食品进行杀菌,密封包装,即可成品。

2. 根据权利要求1所述的一种杂粮水果坚果蔬菜食品的制备方法,其特征在于:所述杂粮是由马铃薯淀粉,荞麦,玉米,小麦和红薯中的两种或者两种以上杂粮制成;所述水果是由枣、葡萄、脐橙、樱桃、山楂、猕猴桃、菠萝、芒果和蔓越莓中的两种或者两种以上水果制成。

3. 根据权利要求1所述的一种杂粮水果坚果蔬菜食品的制备方法,其特征在于:所述坚果是由榛子、腰果、松子、夏威夷果、花生、核桃和杏仁中的两种或者两种以上坚果制成;所述蔬菜是由豆角、胡萝卜、秋葵、红薯、山药、百合、马铃薯和西红柿中的两种或者两种以上蔬菜制成。

4. 根据权利要求1所述的一种杂粮水果坚果蔬菜食品的制备方法,其特征在于:根据权利要求书1中的烘烤采用连续式烤炉实现,连续式烤炉的温度设置在140~200°C之间,物料在连续式烤炉中停留的时间为1~2min。

5. 根据权利要求1所述的一种杂粮水果坚果蔬菜食品的制备方法,其特征在于:所述坚果的食品含量为20g-35g。

6. 根据权利要求1所述的一种杂粮水果坚果蔬菜食品的制备方法,其特征在于:所述坚果在粉碎前用火将坚果炒5-10min,直至炒出香味。

7. 根据权利要求1所述的一种杂粮水果坚果蔬菜食品的制备方法,其特征在于按质量百分比组分组成:所述杂粮10%-70%;水果10%-30%;坚果10%-30%;蔬菜10%-30%;调味剂5%-10%。

## 一种杂粮水果坚果蔬菜食品的制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及食品制备技术领域,具体为一种杂粮水果坚果蔬菜食品的制备方法。

### 背景技术

[0002] 杂粮通常是指水稻、小麦、玉米、大豆和薯类五大作物以外的粮豆作物。主要有:高粱、谷子、荞麦(甜荞、苦荞)、燕麦(莜麦)、大麦、糜子、黍子、薏仁、籽粒苋以及菜豆(芸豆)、绿豆、小豆(红小豆、赤豆)、蚕豆、豌豆、豇豆、小扁豆(兵豆)、黑豆等。其特点是生长期短、种植面积少、种植地区特殊、产量较低,一般都含有丰富的营养成分。

[0003] 坚果,是闭果的一个分类,果皮坚硬,内含1粒或者多粒种子。如板栗,杏仁等的果实。坚果是植物的精华部分,一般都营养丰富,含蛋白质、油脂、矿物质、维生素较高,对人体生长发育、增强体质、预防疾病有极好的功效。

[0004] 蔬菜是指可以做菜、烹饪成为食品的一类植物或菌类,蔬菜是人们日常饮食中必不可少的食物之一。蔬菜可提供人体所必需的多种维生素和矿物质等营养物质。据国际物质粮农组织1990年统计,人体必需的VC的90%、VA的60%来自蔬菜。此外,蔬菜中还有多种多样的植物化学物质,是人们公认的对健康有效的成分,目前果蔬中的营养素可以有效预防慢性、退行性疾病的多种物质,正在被人们研究发现。

[0005] 目前市场上杂粮、水果、坚果和蔬菜的加工方式单一,无法同时摄取四类食品的营养,且四类食品仅作为零食使用;因此,亟需提供一些加工方法以将杂粮、水果、坚果和蔬菜类食品中的营养物质在最大化利用的同时,提高食物的多样性,从而满足消费者的需求。

### 发明内容

[0006] 针对现有技术的不足,本发明提供了一种杂粮水果坚果蔬菜食品的制备方法,该杂粮水果坚果蔬菜食品可以混合杂粮、水果、坚果和蔬菜,使得可以同时摄取四类食品的营养,其中蕴含可以有效预防慢性、退行性疾病的多种物质,可以降低人们患致命心脏病的风险,保证混合食品中的营养最大化等优点。

[0007] 为实现上述该杂粮水果坚果蔬菜食品可以混合杂粮、水果、坚果和蔬菜,使得可以同时摄取四类食品的营养,其中蕴含可以有效预防慢性、退行性疾病的多种物质,可以降低人们患致命心脏病的风险,保证混合食品中的营养最大化目的,本发明提供如下技术方案:一种杂粮水果坚果蔬菜食品的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

S1:利用研磨机将杂粮研磨成粉,将坚果磨碎,利用榨汁机将水果和蔬菜进行榨汁处理;

S2:将杂粮粉与坚果碎粒按照1:1一同送入混合机,在混合机中加入水果和蔬菜的混合汁,且水果和蔬菜混合比例为3:2,将物料与汁液充分混合形成面团;

S3:用提升机将面团提升到喂面机,调节喂面机的喂面速度为:31.6 HZ,将面团喂入挤压成形制面机,然后将面团挤出;

S4:利用成型切分机将冷却后的面团定量切割;

S6:然后将切割过后的面块进行干燥处理;

S7:利用烘烤机将面块进行烘烤,然后冷却,最终得到杂粮水果坚果蔬菜食品;

S8:最后将杂粮水果坚果蔬菜食品进行杀菌,密封包装,即可成品。

[0008] 优选的,所述杂粮是由马铃薯淀粉,荞麦,玉米,小麦和红薯中的两种或者两种以上杂粮制成;所述水果是由枣、葡萄、脐橙、樱桃、山楂、猕猴桃、菠萝、芒果和蔓越莓中的两种或者两种以上水果制成。

[0009] 优选的,所述坚果是由榛子、腰果、松子、夏威夷果、花生、核桃和杏仁中的两种或者两种以上坚果制成;所述蔬菜是由豆角、胡萝卜、秋葵、红薯、山药、百合、马铃薯和西红柿中的两种或者两种以上蔬菜制成。

[0010] 优选的,根据权利要求书1中的烘烤采用连续式烤炉实现,连续式烤炉的温度设置在140~200°C之间,物料在连续式烤炉中停留的时间为1~2min。

[0011] 优选的,所述坚果的食品含量为20g-35g。

[0012] 优选的,所述坚果在粉碎前用火将坚果炒5-10min,直至炒出香味。

[0013] 优选的,一种杂粮水果坚果蔬菜食品的制备方法,按质量百分比组分组成:所述杂粮10%-70%;水果10%-30%;坚果10%-30%;蔬菜10%-30%;调味剂5%-10%。

[0014] 与现有技术相比,本发明提供了一种杂粮水果坚果蔬菜食品的制备方法,具备以下有益效果:

该杂粮水果坚果蔬菜食品可以混合杂粮、水果、坚果和蔬菜,使得可以同时摄取四类食品的营养,其中蕴含可以有效预防慢性、退行性疾病的多种物质,可以降低人们患致命心脏病的风险,保证混合食品中的营养最大化。

### 具体实施方式

[0015] 下面将结合本发明实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述,显然,所描述的实施例仅仅是本发明一部分实施例,而不是全部的实施例。基于本发明中的实施例,本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例,都属于本发明保护的范围。一种杂粮水果坚果蔬菜食品的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

S1:利用研磨机将杂粮研磨成粉,将坚果磨碎,利用榨汁机将水果和蔬菜进行榨汁处理;

S2:将杂粮粉与坚果碎粒按照1:1一同送入混合机,在混合机中加入水果和蔬菜的混合汁,且水果和蔬菜混合比例为3:2,将物料与汁液充分混合形成面团;

S3:用提升机将面团提升到喂面机,调节喂面机的喂面速度为:31.6 HZ,将面团喂入挤压成形制面机,然后将面团挤出;

S4:利用成型切分机将冷却后的面团定量切割;

S6:然后将切割过后的面块进行干燥处理;

S7:利用烘烤机将面块进行烘烤,然后冷却,最终得到杂粮水果坚果蔬菜食品;

S8:最后将杂粮水果坚果蔬菜食品进行杀菌,密封包装,即可成品。

[0016] 综上所述,杂粮是由马铃薯淀粉,荞麦,玉米,小麦和红薯中的两种或者两种以上杂粮制成;所述水果是由枣、葡萄、脐橙、樱桃、山楂、猕猴桃、菠萝、芒果和蔓越莓中的两种或者两种以上水果制成;坚果是由榛子、腰果、松子、夏威夷果、花生、核桃和杏仁中的两种或

者两种以上坚果制成;所述蔬菜是由豆角、胡萝卜、秋葵、红薯、山药、百合、马铃薯和西红柿中的两种或者两种以上蔬菜制成;根据权利要求书1中的烘烤采用连续式烤炉实现,连续式烤炉的温度设置在140~200°C之间,物料在连续式烤炉中停留的时间为1~2min;坚果的食品含量为20g-35g;坚果在粉碎前用火将坚果炒5-10min,直至炒出香味;一种杂粮水果坚果蔬菜食品的制备方法,按质量百分比组分组成:所述杂粮10%-70%;水果10%-30%;坚果10%-30%;蔬菜10%-30%;调味剂5%-10%。

[0017] 需要说明的是,在本文中,诸如第一和第二等之类的关系术语仅仅用来将一个实体或者操作与另一个实体或操作区分开来,而不一定要求或者暗示这些实体或操作之间存在任何这种实际的关系或者顺序。而且,术语“包括”、“包含”或者其任何其他变体意在涵盖非排他性的包含,从而使得包括一系列要素的过程、方法、物品或者设备不仅包括那些要素,而且还包括没有明确列出的其他要素,或者是还包括为这种过程、方法、物品或者设备所固有的要素。

[0018] 尽管已经示出和描述了本发明的实施例,对于本领域的普通技术人员而言,可以理解在不脱离本发明的原理和精神的情况下可以对这些实施例进行多种变化、修改、替换和变型,本发明的范围由所附权利要求及其等同物限定。