



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104256631 A

(43) 申请公布日 2015. 01. 07

(21) 申请号 201410327119. X

(22) 申请日 2014. 07. 10

(71) 申请人 绵阳罗斯贸易有限公司

地址 621000 四川省绵阳市科创区九洲大道
中段创业服务中心所属孵化器C区412

(72) 发明人 罗丹舟

(51) Int. Cl.

A23L 1/30(2006. 01)

A23L 1/10(2006. 01)

A23L 1/212(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种雪莲果调理肠胃面粉及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种雪莲果调理肠胃面粉及其制备方法,由下列重量份的原料组成:燕麦80-100、雪莲果50-80、海苔粉10-20、小麦胚芽粉20-40、菱角仁30-50、地藕15-20、木兰芽15-20、阳荷10-15、松花粉4-6、芒果核粉3-5、黄花倒水莲2-3、雪樱子2-3、香茅花2-3、山楂叶1-2、櫻桃叶1-3、沙棘叶2-3、薏仁油6-8、黑蒜营养液适量。本发明雪莲果调理肠胃面粉,还添加了多种富含膳食纤维及果蔬的营养成分,营养丰富均衡,可加工各种面制品,食用方便,口感香浓丝甜,具有很好的调理肠胃的作用,适合肠胃不佳的人食用。

1. 一种雪莲果调理肠胃面粉,其特征在于,是由以下重量份的原料组成:

燕麦 80-100、雪莲果 50-80、海苔粉 10-20、小麦胚芽粉 20-40、菱角仁 30-50、地藕 15-20、木兰芽 15-20、阳荷 10-15、松花粉 4-6、芒果核粉 3-5、黄花倒水莲 2-3、雪樱子 2-3、香茅花 2-3、山楂叶 1-2、樱桃叶 1-3、沙棘叶 2-3、薏仁油 6-8、黑蒜营养液适量;

所述的黑蒜营养液由以下重量份的原料组成:黑蒜 20-40、海参肽 1-2、甜茶 5-10、可可粉 2-4、胶原蛋白 3-5、黑枸杞 3-5、菊芋 4-6、玫瑰果 5-8、乌饭子 4-6、石榴酒适量;

所述的黑蒜营养液的的制备方法为:a、将黑枸杞、菊芋、玫瑰果、乌饭子除杂洗净冷冻破碎至 10-20 目,加入 10-20 倍石榴酒中浸泡 10-15 天,过滤去渣,得石榴药酒;b、将甜茶加适量水提取 2-3 次,合并提取液,加入黑蒜,煮至熟香,碾磨成浆,压滤后,滤渣加适量石榴药酒再次成浆,压滤去渣,合并滤液,与石榴药酒及其他剩余原料混合均匀,即得。

2. 一种如权利要求 1 所述的雪莲果调理肠胃面粉的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)、将地藕、木兰芽、阳荷除杂洗净,分别投入沸水灼烫 3-5 分钟,捞出冲洗冷却后,绞制成糜,加入松花粉、芒果核粉、薏仁油搅拌均匀,文火翻炒出香,得到面饼再烘烤至干,研磨至 80-100 目,得开胃粉;

(2)、将黄花倒水莲、雪樱子、香茅花、山楂叶、樱桃叶、沙棘叶加适量水煎煮 2-3 小时,过滤去渣,加入洗净燕麦、菱角仁浸泡 2-4 小时,隔水焖煮至熟,碾磨成浆,与海苔粉、小麦胚芽粉搅拌均匀,经糊化、膨化、挤压研磨至 100-160 目,得熟化粉;

(3)、将雪莲果洗净切片,入笼蒸制熟香,通入 60-85℃热风烘制,同时每隔 5-10 分钟表面均匀喷淋黑蒜营养液,烘制 3-4 小时,再放入烤箱烤制熟香,破碎成粉,得雪莲果粉;

(4)、将雪莲果粉、熟化粉、开胃粉混合均匀,再次精磨至 180-200 目,烘制、过筛装袋,即得。

一种雪莲果调理肠胃面粉及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种雪莲果调理肠胃面粉及其制备方法,属于食品加工技术领域。

背景技术

[0002] 雪莲果为菊科向日葵属双子叶多年生草本植物,属低热量食品,含大量水溶性植物纤维和丰富的果寡糖及 18 种人体必需的氨基酸及钙铁等丰富矿物质,能显著促进肠胃蠕动,润肠通便,不仅能消除便秘,还可防治下痢,是肠胃道疾病的克星;具有清肝解毒,降火降血压的功效,是有效的防治面痘、暗疮,养颜美容的天然保健品;调理血液,能降低血糖、血脂和胆固醇,可预防和治疗高血压、糖尿病,对心脑血管疾病和肥胖症等也有一定疗效,因其营养价值和保健功效,有广阔的市场开发前景。

[0003] 目前雪莲果应用不广泛,以鲜食为主,不易于贮藏和运输,为丰富雪莲果的食用范围,开阔雪莲果市场,提供一种营养丰富兼具良好保健功能的雪莲果食品,及简单易行的加工工艺,充分利用雪莲果的营养价值,满足人们对食品的营养保健需求。

发明内容

[0004] 本发明的目的在于提供一种雪莲果调理肠胃面粉及其制备方法。

[0005] 本发明采用的技术方案如下:

一种雪莲果调理肠胃面粉,是由以下重量份的原料组成:

燕麦 80-100、雪莲果 50-80、海苔粉 10-20、小麦胚芽粉 20-40、菱角仁 30-50、地藕 15-20、木兰芽 15-20、阳荷 10-15、松花粉 4-6、芒果核粉 3-5、黄花倒水莲 2-3、雪樱子 2-3、香茅花 2-3、山楂叶 1-2、樱桃叶 1-3、沙棘叶 2-3、薏仁油 6-8、黑蒜营养液适量;

所述的黑蒜营养液由以下重量份的原料组成:黑蒜 20-40、海参肽 1-2、甜茶 5-10、可可粉 2-4、胶原蛋白 3-5、黑枸杞 3-5、菊芋 4-6、玫瑰果 5-8、乌饭子 4-6、石榴酒适量;

所述的黑蒜营养液的的制备方法为:a、将黑枸杞、菊芋、玫瑰果、乌饭子除杂洗净冷冻破碎至 10-20 目,加入 10-20 倍石榴酒中浸泡 10-15 天,过滤去渣,得石榴药酒;b、将甜茶加适量水提取 2-3 次,合并提取液,加入黑蒜,煮至熟香,碾磨成浆,压滤后,滤渣加适量石榴药酒再次成浆,压滤去渣,合并滤液,与石榴药酒及其他剩余原料混合均匀,即得。

[0006] 所述的雪莲果调理肠胃面粉的制备方法,包括以下步骤:

(1)、将地藕、木兰芽、阳荷除杂洗净,分别投入沸水灼烫 3-5 分钟,捞出冲洗冷却后,绞制成糜,加入松花粉、芒果核粉、薏仁油搅拌均匀,文火翻炒出香,得到面饼再烘烤至干,研磨至 80-100 目,得开胃粉;

(2)、将黄花倒水莲、雪樱子、香茅花、山楂叶、樱桃叶、沙棘叶加适量水煎煮 2-3 小时,过滤去渣,加入洗净燕麦、菱角仁浸泡 2-4 小时,隔水焖煮至熟,碾磨成浆,与海苔粉、小麦胚芽粉搅拌均匀,经糊化、膨化、挤压研磨至 100-160 目,得熟化粉;

(3)、将雪莲果洗净切片,入笼蒸制熟香,通入 60-85℃ 热风烘制,同时每隔 5-10 分钟表面均匀喷淋黑蒜营养液,烘制 3-4 小时,再放入烤箱烤制熟香,破碎成粉,得雪莲果粉;

(4)、将雪莲果粉、熟化粉、开胃粉混合均匀,再次精磨至 180-200 目,烘制、过筛装袋,即得。

[0007] 本发明中黑蒜营养液中,黑蒜,自然发酵制成的食品,味道酸甜,无蒜味,具有消除疲劳、提高体力、解决便秘、保护肝脏、提高前列腺活性、促进睡眠等多种功能,能够预防癌症、控制血糖、强化内脏功能的特效食品;甜茶含丰富的营养物质和人体所必需的微量元素;具有清热解毒、防癌抗癌抗过敏、润肺化痰止咳、减肥降脂降压、降低血胆固醇、抑制和延缓血管硬化、防治冠心病和糖尿病等众多的保健功能;将石榴酒浸泡其他药食同源的成分,提高功能成分含量,综合作用,提高机体抗氧化功能,强化消化功能,促进机体新陈代谢,恢复机体功能平衡。

[0008] 与现有技术相比,本发明的优点是:

本发明雪莲果调理肠胃面粉,还添加了多种富含膳食纤维及果蔬的营养成分,其中木兰芽具有能清热解毒,强筋壮骨,增进食欲的功效,阳荷有利于保持消化道通畅,维持正常的排便功能;营养丰富均衡,可加工各种面制品,食用方便,口感香浓丝甜,具有很好的调理肠胃的作用,适合肠胃不佳的人食用。

具体实施方式

[0009] 一种雪莲果调理肠胃面粉,是由以下重量(斤)的原料组成:

燕麦 100、雪莲果 80、海苔粉 20、小麦胚芽粉 40、菱角仁 50、地藕 20、木兰芽 20、阳荷 15、松花粉 6、芒果核粉 5、黄花倒水莲 3、雪樱子 3、香茅花 3、山楂叶 2、樱桃叶 3、沙棘叶 3、薏仁油 8、黑蒜营养液适量;

所述的黑蒜营养液由以下重量(斤)的原料组成:黑蒜 40、海参肽 2、甜茶 10、可可粉 3、胶原蛋白 5、黑枸杞 5、菊芋 6、玫瑰果 8、乌饭子 6、石榴酒适量;

所述的黑蒜营养液的的制备方法为:a、将黑枸杞、菊芋、玫瑰果、乌饭子除杂洗净冷冻破碎至 20 目,加入 20 倍石榴酒中浸泡 15 天,过滤去渣,得石榴药酒;b、将甜茶加适量水提取 3 次,合并提取液,加入黑蒜,煮至熟香,碾磨成浆,压滤后,滤渣加适量石榴药酒再次成浆,压滤去渣,合并滤液,与石榴药酒及其他剩余原料混合均匀,即得。

[0010] 所述的雪莲果调理肠胃面粉的制备方法,包括以下步骤:

(1)、将地藕、木兰芽、阳荷除杂洗净,分别投入沸水灼烫 5 分钟,捞出冲洗冷却后,绞制成糜,加入松花粉、芒果核粉、薏仁油搅拌均匀,文火翻炒出香,得到面饼再烘烤至干,研磨至 100 目,得开胃粉;

(2)、将黄花倒水莲、雪樱子、香茅花、山楂叶、樱桃叶、沙棘叶加适量水煎煮 3 小时,过滤去渣,加入洗净燕麦、菱角仁浸泡 4 小时,隔水焖煮至熟,碾磨成浆,与海苔粉、小麦胚芽粉搅拌均匀,经糊化、膨化、挤压研磨至 160 目,得熟化粉;

(3)、将雪莲果洗净切片,入笼蒸制熟香,通入 85℃热风烘制,同时每隔 10 分钟表面均匀喷淋黑蒜营养液,烘制 4 小时,再放入烤箱烤制熟香,破碎成粉,得雪莲果粉;

(4)、将雪莲果粉、熟化粉、开胃粉混合均匀,再次精磨至 200 目,烘制、过筛装袋,即得。