



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107048382 A

(43)申请公布日 2017.08.18

(21)申请号 201710009988.1 *A23L 7/10*(2016.01)
(22)申请日 2017.01.06 *A23L 19/10*(2016.01)
(71)申请人 安徽科技学院 *A23L 19/00*(2016.01)
地址 233100 安徽省滁州市凤阳县东华路9号 *A23L 25/00*(2016.01)
申请人 安徽盛农农业集团有限公司 *A23L 21/25*(2016.01)
(72)发明人 郭元新 刘颜 夏定胜 李先保
陈春旭 杨剑婷
(74)专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理有限公司 34112
代理人 龚存云
(51)Int.Cl.
A23L 33/10(2016.01)
A23L 33/105(2016.01)
A23L 7/152(2016.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种补益脾胃发芽糙米粉及其制备方法

(57)摘要

本发明公开了一种补益脾胃发芽糙米粉,由以下重量份原料制成:发芽糙米粉80~100份、菜菔子10~20份、山楂30~40份、陈皮10~20份、佛手10~20份、百合30~40份、淮山药30~40份、莲子30~40份、茯苓30~40份、小米30~50份、萝卜40~50份、红糖20~30份、蜂蜜20~30份、五味子40~50份、生姜30~40份、马齿苋40~50份、肉桂粉10~20份加工而成。本发明的发芽糙米粉营养丰富,具有补益脾胃、补中健脾、除胀消食、和胃温中等保健功效,冲泡后口感细腻,香味扑鼻、入口留香,老少皆宜。

1. 一种补益脾胃发芽糙米粉,其特征在于:由以下重量份的原料制成:发芽糙米粉80~100份、莱菔子10~20份、山楂30~40份、陈皮10~20份、佛手10~20份、百合30~40份、淮山药30~40份、莲子30~40份、茯苓30~40份、小米30~50份、萝卜40~50份、红糖20~30份、蜂蜜20~30份、五味子40~50份、生姜30~40份、马齿苋40~50份、肉桂粉10~20份。

2. 根据权利要求1所述的补益脾胃发芽糙米粉的制备方法,其特征在于:包括以下步骤:

(1) 按配方比例称取莱菔子、山楂,分别炒焦,冷却后,烘干,粉碎;

(2) 按配方比例称取陈皮、佛手、肉桂,分别紫外烘干后,粉碎;

(3) 按配方比例称取百合、淮山药、莲子、茯苓、小米、萝卜、发芽糙米粉,洗净放入砂锅,加入4-5倍水,在24-26℃下浸泡2-2.5h后,大火烧开,小火熬煮1.5-2.5h后冷却,打浆,将浆汁再次入砂锅,加入红糖、蜂蜜大火烧开,浓缩,待冷却后,真空冷冻干燥成冻干粉,后将冻干粉高压膨化;

(4) 按配方比例称取五味子、生姜、马齿苋,洗净,取果肉,打浆后过滤得浆汁,喷雾干燥后,得混合粉;

(5) 将步骤(1)至步骤(4)所得粉混匀,超微粉碎至粒径为15~18μm;

(6) 微波灭菌2~3min后进行真空包装或充氮包装,即得成品。

一种补益脾胃发芽糙米粉及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域,尤其涉及一种补益脾胃发芽糙米粉及其制备方法。

背景技术

[0002] 发芽糙米指糙米经过发芽至适当芽长的芽体,主要由幼芽和带皮层的胚乳两部分构成,富含多种营养成分及生物活性物质,具有多种保健功效,是一种极具研究开发价值的功能性食品,特别是富含 γ -氨基丁酸等功能性成分。目前对发芽糙米的研究较多,但市场上补益脾胃、补中健脾、除胀消食、和胃温中等保健功效为主的发芽糙米粉相对少见。

[0003] 莱菔子具有消食除胀、降气化痰的功效,适宜于饮食停滞,脘腹胀痛,大便秘结,积滞泻痢者食用。山楂具有健脾开胃、消食化滞等功效。陈皮可理气健脾,适宜于脘腹胀满、食少吐泻者。佛手是一味较好的理气健脾的中药。肉桂可补元阳,益脾胃,治冷积。百合可益气利气。淮山药具有益肾气、健脾胃、止泻痢等功效。莲子可补脾止泻。茯苓具有开心益智、补中健胃等作用。小米可补虚损,开肠胃,和胃温中。萝卜能消积滞、化痰热、下气、宽中、解毒,治食积胀满、呕吐反酸等。红糖可益气补血、健脾暖胃、缓中止痛。五味子主益气,咳逆上气,劳伤羸度,补不足。生姜辛而散温,益脾胃,善温中降逆止呕,除湿消痞,降逆止呕。马齿苋可清热解毒,利大小肠。以上食材均为药食两用材料,其促进健康的作用是明确的。

发明内容

[0004] 本发明的目的是提供一种补益脾胃发芽糙米粉及其制备方法,以丰富发芽糙米制品市场。制备时加入莱菔子、山楂、陈皮、佛手、百合、淮山药、莲子、茯苓、小米、萝卜、红糖、蜂蜜、五味子、生姜、马齿苋、肉桂、发芽糙米粉等原料,制成的成品营养丰富,具有补益脾胃、补中健脾、除胀消食、和胃温中等保健功效,冲泡后口感细腻,香味扑鼻、入口留香。

[0005] 为了实现上述目的,本发明采用如下技术方案:

一种补益脾胃发芽糙米粉,由以下重量份的原料制成:由以下重量份的原料制成:发芽糙米粉80~100份、莱菔子10~20份、山楂30~40份、陈皮10~20份、佛手10~20份、百合30~40份、淮山药30~40份、莲子30~40份、茯苓30~40份、小米30~50份、萝卜40~50份、红糖20~30份、蜂蜜20~30份、五味子40~50份、生姜30~40份、马齿苋40~50份、肉桂粉10~20份。

[0006] 所述的补益脾胃发芽糙米粉的制作方法,包括以下步骤:

- (1) 按配方比例称取莱菔子、山楂,分别炒焦,冷却后,烘干,粉碎;
- (2) 按配方比例称取陈皮、佛手、肉桂,分别紫外烘干后,粉碎;

(3) 按配方比例称取百合、淮山药、莲子、茯苓、小米、萝卜、发芽糙米粉,洗净放入砂锅,加入4-5倍水,在24-26℃下浸泡2-2.5h后,大火烧开,小火熬煮1.5-2.5h后冷却,打浆,将浆汁再次入砂锅,加入红糖、蜂蜜大火烧开,浓缩,待冷却后,真空冷冻干燥成冻干粉,后将冻干粉高压膨化;

(4)按配方比例称取五味子、生姜、马齿苋,洗净,取果肉,打浆后过滤得浆汁,喷雾干燥后,得混合粉;

(5)将步骤(1)至步骤(4)所得粉混匀,超微粉碎至粒径为15~18 μm ;

(6)微波灭菌2~3min后进行真空包装或充氮包装,即得成品。

[0007] 本发明在食用时直接用开水冲调即可。

[0008] 与已有技术相比,本发明的有益效果如下:

(1)本发明的补益脾胃发芽糙米粉,制备时加入莱菔子、山楂、陈皮、佛手、百合、淮山药、莲子、茯苓、小米、萝卜、红糖、蜂蜜、五味子、生姜、马齿苋、肉桂、发芽糙米粉等原料,制成的成品营养丰富,具有补益脾胃、补中健脾、除胀消食、和胃温中等保健功效,冲泡后口感细腻,香味扑鼻、入口留香。

[0009] (2)本发明的补益脾胃发芽糙米粉的制作方法中,莱菔子、山楂经炒焦、粉碎、超微粉碎的方式,使得疗效更好,质地更细腻。

[0010] (3)本发明的补益脾胃发芽糙米粉的制作方法中,陈皮、佛手经紫外烘干、粉碎,超微粉碎的方式,香味更加浓郁,气味芳香。

[0011] (4)本发明的补益脾胃发芽糙米粉中的百合、淮山药、莲子、茯苓、小米、发芽糙米粉、萝卜、红糖、蜂蜜等原料经浸泡、熬煮、打浆、浓缩、真空冷冻干燥、高压膨化、超微粉碎的方式,使得成品中百合、淮山药、莲子、茯苓、小米、发芽糙米粉、萝卜、红糖、蜂蜜等原料的口感更丰富,质地更细腻,更利于消化吸收。

[0012] (5)本发明的补益脾胃发芽糙米粉的制作方法中,五味子、生姜、马齿苋经打浆、过滤、喷雾干燥、超微粉碎等方式,所得粉营养丰富,质地细腻,口感更好。

具体实施方式

[0013] 以下结合实施例对本发明作进一步的说明,但本发明不仅限于这些实施例,在未脱离本发明宗旨的前提下,所作的任何改进均落在本发明的保护范围之内。

[0014] 实施例1:

一种补益脾胃发芽糙米粉,由以下重量(kg)的原料制成:发芽糙米粉80、莱菔子10、山楂30、陈皮10、佛手10、百合30、淮山药30、莲子30、茯苓30、小米30、萝卜40、红糖20、蜂蜜20、五味子40、生姜30、马齿苋40、肉桂粉10;

所述的补益脾胃发芽糙米粉的制作方法,包括以下步骤:

(1)按配方比例称取莱菔子、山楂,分别炒焦,冷却后,烘干,粉碎;

(2)按配方比例称取陈皮、佛手、肉桂,分别紫外烘干后,粉碎;

(3)按配方比例称取百合、淮山药、莲子、茯苓、小米、萝卜、发芽糙米粉,洗净放入砂锅,加入5倍水,在25 $^{\circ}\text{C}$ 下浸泡2h后,大火烧开,小火熬煮2h后冷却,打浆,将浆汁再次入砂锅,加入红糖、蜂蜜大火烧开,浓缩,待冷却后,真空冷冻干燥成冻干粉,粉碎后过筛备用;

(4)按配方比例称取五味子、生姜、马齿苋,洗净,取果肉,打浆后过滤得浆汁,通过喷雾干燥技术后,得混合粉;

(5)将步骤(1)至步骤(4)所得粉混匀,超微粉碎至粒径为15~18 μm ;

(6)微波灭菌2~3min后进行真空包装或充氮包装,即得成品。

[0015] 实施例2:

一种补益脾胃发芽糙米粉,由以下重量(kg)的原料制成:发芽糙米粉90、莱菔子16、山楂38、陈皮15、佛手14、百合38、淮山药35、莲子36、茯苓34、小米45、萝卜50、红糖25、蜂蜜30、五味子42、生姜36、马齿苋48、肉桂粉16,

补益脾胃发芽糙米粉的制作方法,包括以下步骤:

- (1) 按配方比例称取莱菔子、山楂,分别炒焦,冷却后,烘干,粉碎;
- (2) 按配方比例称取陈皮、佛手、肉桂,分别紫外烘干后,粉碎;
- (3) 按配方比例称取百合、淮山药、莲子、茯苓、小米、萝卜、发芽糙米粉,洗净放入砂锅,加入5倍水,在25℃下浸泡2h后,大火烧开,小火熬煮2h后冷却,打浆,将浆汁再次入砂锅,加入红糖、蜂蜜大火烧开,浓缩,待冷却后,真空冷冻干燥成冻干粉,粉碎后过筛备用;
- (4) 按配方比例称取五味子、生姜、马齿苋,洗净,取果肉,打浆后过滤得浆汁,通过喷雾干燥技术后,得混合粉;
- (5) 将步骤(1)至步骤(4)所得粉混匀,超微粉碎至粒径为15~18 μm ;
- (6) 微波灭菌2~3min后进行真空包装或充氮包装,即得成品。

[0016] 实施例3:

一种补益脾胃发芽糙米粉,由以下重量(kg)的原料制成:发芽糙米粉100、莱菔子20、山楂40、陈皮20、佛手20、百合40、淮山药40、莲子40、茯苓40、小米50、萝卜50、红糖30、蜂蜜30、五味子50、生姜40、马齿苋50、肉桂粉20;

补益脾胃发芽糙米粉的制作方法,包括以下步骤:

- (1) 按配方比例称取莱菔子、山楂,分别炒焦,冷却后,烘干,粉碎;
- (2) 按配方比例称取陈皮、佛手、肉桂,分别紫外烘干后,粉碎;
- (3) 按配方比例称取百合、淮山药、莲子、茯苓、小米、萝卜、发芽糙米粉,洗净放入砂锅,加入5倍水,在25℃下浸泡2h后,大火烧开,小火熬煮2h后冷却,打浆,将浆汁再次入砂锅,加入红糖、蜂蜜大火烧开,浓缩,待冷却后,真空冷冻干燥成冻干粉,粉碎后过筛备用;
- (4) 按配方比例称取五味子、生姜、马齿苋,洗净,取果肉,打浆后过滤得浆汁,通过喷雾干燥技术后,得混合粉;
- (5) 将步骤(1)至步骤(4)所得粉混匀,超微粉碎至粒径为15~18 μm ;
- (6) 微波灭菌2~3min后进行真空包装或充氮包装,即得成品。