



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104041751 A

(43) 申请公布日 2014. 09. 17

(21) 申请号 201410107496. 2

(22) 申请日 2014. 03. 22

(71) 申请人 陈瑞

地址 233400 安徽省蚌埠市怀远县城关镇南大街

(72) 发明人 陈瑞

(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 方峥

(51) Int. Cl.

A23L 1/168(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种玛咖核桃保健米及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种玛咖核桃保健米及其制备方法,由下列重量份的原料组成:粳米 50-70、荞麦 30-50、核桃仁 10-15、玛卡 5-8、香菇 10-14、南瓜粉 10-20、大豆蛋白粉 5-8、可可粉 4-6、石榴皮 1-3、苹果皮 2-3、马齿苋 3-5、柠檬草 2-3、玫瑰果 2-4、白郎花 1-2、食品添加剂 8-10、米酒适量。本发明玛咖核桃保健米,制作工艺简单易行,口感香浓爽口,既能提高人们食欲,又能醒脑提神,与其他中药有益成分共同作用,使得食用人群补充人体所需营养的同时,还能健脑益智、健脾益肾,增加体力,增强耐缺氧、抗疲劳的功能。

1. 一种玛咖核桃保健米,其特征在于是由下述重量份的原料制成:

粳米 50-70、荞麦 30-50、核桃仁 10-15、玛卡 5-8、香菇 10-14、南瓜粉 10-20、大豆蛋白粉 5-8、可可粉 4-6、石榴皮 1-3、苹果皮 2-3、马齿苋 3-5、柠檬草 2-3、玫瑰果 2-4、白郎花 1-2、食品添加剂 8-10、米酒适量;

所述的食品添加剂由下述重量份的原料制成:猪皮冻 8-10、蜂王浆 4-6、枸杞子 6-10、山茱萸肉 4-6、竹节参 1-2、乌饭树叶 8-10、银耳 10-20、沙蒿籽粉 2-4、葡萄籽粉 4-6、仙草粉 2-4;

所述的食品添加剂的制备方法为:将竹节参、乌饭树叶破碎至 30-60 目,加水煎煮,过滤去渣,得到滤液,加入除杂洗净的枸杞子、山茱萸肉、银耳,浸泡 2-4 小时,加热至沸腾 5-10 分钟,打制成浆,加入猪皮冻、蜂王浆,文火熬制稠羹状,再加入炒制熟香的沙蒿籽粉、葡萄籽粉、仙草粉搅拌均匀,经滚揉、切制、压片后烘烤至熟香,再破碎研磨至 80-120 目,即得。

2. 一种如权利要求 1 所述的玛咖核桃保健米的制备方法,其特征在在于包括以下步骤:

(1)、将玛卡、香菇风别除杂洗净干燥,分别超微粉碎混合均匀,得超微粉;

(2)、将石榴皮、苹果皮、玫瑰果、白郎花等中药原料破碎至 20-40 目,加 5-10 倍水煎煮,过滤去渣,滤液超滤,与 0.5-1 倍米酒搅拌均匀,得保健酒;

(3)、将粳米、荞麦、核桃仁除杂洗净,加入保健酒搅拌,在 10-15℃浸泡 2-4 小时,捞出混合蒸制熟香,经干燥粉碎至 40-60 目,得混合米粉;

(4)、将混合米粉、超微粉与其他剩余原料混合均匀,加水搅拌均匀,再送入螺杆制粒机中糊化、制粒、烘干、筛分、包装,即得。

一种玛咖核桃保健米及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种玛咖核桃保健米及其制备方法,属于食品加工技术领域。

背景技术

[0002] 荞麦含有蛋白质、多种维生素、纤维素、镁、钾、钙、铁、锌、铜、硒等。因其含有丰富的蛋白质、维生素,故有降血脂、保护视力、软化血管、降低血糖的功效。同时,荞麦可杀菌消炎,有“消炎粮食”的美称。

[0003] 目前,大米是中国人传统的主食,特别在我国南方地区。但是随着人们生活水平的提高,对主食的风味型、营养型、保健型均有所要求,为了满足人们的需求,增加荞麦的食用范围及改善其口感,提供一种复合营养保健大米,营养均衡且增强保健功能。

发明内容

[0004] 本发明的目的在于提供一种玛咖核桃保健米及其制备方法。

[0005] 本发明采用的技术方案如下:

一种玛咖核桃保健米,由下述重量份的原料制成:

粳米 50-70、荞麦 30-50、核桃仁 10-15、玛卡 5-8、香菇 10-14、南瓜粉 10-20、大豆蛋白粉 5-8、可可粉 4-6、石榴皮 1-3、苹果皮 2-3、马齿苋 3-5、柠檬草 2-3、玫瑰果 2-4、白郎花 1-2、食品添加剂 8-10、米酒适量;

所述的食物添加剂由下述重量份的原料制成:猪皮冻 8-10、蜂王浆 4-6、枸杞子 6-10、山茱萸肉 4-6、竹节参 1-2、乌饭树叶 8-10、银耳 10-20、沙蒿籽粉 2-4、葡萄籽粉 4-6、仙草粉 2-4;

所述的食物添加剂的制备方法为:将竹节参、乌饭树叶破碎至 30-60 目,加水煎煮,过滤去渣,得到滤液,加入除杂洗净的枸杞子、山茱萸肉、银耳,浸泡 2-4 小时,加热至沸腾 5-10 分钟,打成浆,加入猪皮冻、蜂王浆,文火熬制稠羹状,再加入炒制熟香的沙蒿籽粉、葡萄籽粉、仙草粉搅拌均匀,经滚揉、切制、压片后烘烤至熟香,再破碎研磨至 80-120 目,即得。

[0006] 所述的玛咖核桃保健米的制备方法,包括以下步骤:

(1)、将玛卡、香菇风别除杂洗净干燥,分别超微粉碎混合均匀,得超微粉;

(2)、将石榴皮、苹果皮、玫瑰果、白郎花等中药原料破碎至 20-40 目,加 5-10 倍水煎煮,过滤去渣,滤液超滤,与 0.5-1 倍米酒搅拌均匀,得保健酒;

(3)、将粳米、荞麦、核桃仁除杂洗净,加入保健酒搅拌,在 10-15℃ 浸泡 2-4 小时,捞出混合蒸制熟香,经干燥粉碎至 40-60 目,得混合米粉;

(4)、将混合米粉、超微粉与其他剩余原料混合均匀,加水搅拌均匀,再送入螺杆制粒机中糊化、制粒、烘干、筛分、包装,即得。

[0007] 本发明中竹节参为五加科植物竹节参的根茎,具有延缓衰老、抗炎、降血糖的作用;沙蒿籽,蒿属菊科植物沙蒿的种子;白郎花为椴树科植物峨眉椴的根皮,可以行气活

血。

[0008] 与现有技术相比,本发明的优点是:

本发明玛咖核桃保健米,制作工艺简单易行,口感香浓爽口,既能提高人们食欲,又能醒脑提神,与其他中药有益成分共同作用,使得食用人群补充人体所需营养的同时,还能健脑益智、健脾益肾,增加体力,增强耐缺氧、抗疲劳的功能。

具体实施方式

[0009] 一种玛咖核桃保健米,由下述重量(kg)的原料制成:

粳米 70、荞麦 50、核桃仁 12、玛卡 6、香菇 13、南瓜粉 15、大豆蛋白粉 5、可可粉 4、石榴皮 2、苹果皮 3、马齿苋 4、柠檬草 2、玫瑰果 3、白郎花 1、食品添加剂 8、米酒适量;

所述的食物添加剂由下述重量(kg)的原料制成:猪皮冻 10、蜂王浆 5、枸杞子 6、山茱萸肉 5、竹节参 2、乌饭树叶 10、银耳 18、沙蒿籽粉 3、葡萄籽粉 6、仙草粉 4;

所述的食物添加剂的制备方法为:将竹节参、乌饭树叶破碎至 50 目,加水煎煮,过滤去渣,得到滤液,加入除杂洗净的枸杞子、山茱萸肉、银耳,浸泡 3 小时,加热至沸腾 8 分钟,打制成浆,加入猪皮冻、蜂王浆,文火熬制稠羹状,再加入炒制熟香的沙蒿籽粉、葡萄籽粉、仙草粉搅拌均匀,经滚揉、切制、压片后烘烤至熟香,再破碎研磨至 80 目,即得。

[0010] 所述的玛咖核桃保健米的制备方法,包括以下步骤:

(1)、将玛卡、香菇风别除杂洗净干燥,分别超微粉碎混合均匀,得超微粉;

(2)、将石榴皮、苹果皮、玫瑰果、白郎花等中药原料破碎至 40 目,加 8 倍水煎煮,过滤去渣,滤液超滤,与 1 倍米酒搅拌均匀,得保健酒;

(3)、将粳米、荞麦、核桃仁除杂洗净,加入保健酒搅拌,在 15℃ 浸泡 4 小时,捞出混合蒸制熟香,经干燥粉碎至 60 目,得混合米粉;

(4)、将混合米粉、超微粉与其他剩余原料混合均匀,加水搅拌均匀,再送入螺杆制粒机中糊化、制粒、烘干、筛分、包装,即得。