



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104055015 A

(43) 申请公布日 2014. 09. 24

(21) 申请号 201410170612. 5

(22) 申请日 2014. 04. 26

(71) 申请人 五河童师傅食品有限公司

地址 233300 安徽省蚌埠市五河县经济开发区城南工业园龙岗路

(72) 发明人 鲁杨

(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 余成俊

(51) Int. Cl.

A23L 1/10 (2006. 01)

A23L 1/30 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种清肝明目的保健米及其生产方法

(57) 摘要

本发明公开了一种清肝明目的保健米及其加工方法,是由下述重量份的原料制成:糙米 100-120、黑米 20-30、糯米 20-30、珍珠母 8-10、胡萝卜 5-8、红心甜薯 5-8、黄瓜 3-5、金银花 2-3、龙胆草 1-3、大黄 2-4、生地黄 2-4、知母 2-3、白蒺藜 1-2、蔓荆子 2-4、秦皮 2-3、溪黄草 1-3、营养添加剂 8-10;本发明提供了一种清肝明目的保健米及其加工方法,本发明方法操作简单,配方合理,原料来源广,生产成本低,具有很好的市场价值;同时,原料中添加了金银花、龙胆草、秦皮、溪黄草等多种中药成分,使得本发明产品具有清肝明目的保健作用。

1. 一种清肝明目的保健米,其特征在于是由以下重量份的原料组成:糙米 100-120、黑米 20-30、糯米 20-30、珍珠母 8-10、胡萝卜 5-8、红心甜薯 5-8、黄瓜 3-5、金银花 2-3、龙胆草 1-3、大黄 2-4、生地黄 2-4、知母 2-3、白蒺藜 1-2、蔓荆子 2-4、秦皮 2-3、溪黄草 1-3、营养添加剂 8-10;

所述营养添加剂由下列重量份原料制成:橘络 0.8-1.2、芒果叶 1-2、厚朴花 1-2、木瓜籽 1-1.5、紫薯 3-5、荔枝 3-5、葡萄酒 5-6;

制备方法为:(1)将橘络、芒果叶、厚朴花、木瓜籽加入适量水,加热提取 40-60 分钟,过滤除渣,得提取液;

(2)将紫薯加入提取液打浆,然后小火蒸膏,烘干后研成粉末;

(3)将荔枝放入葡萄酒中浸泡 80-120 分钟后捞出,打碎成浆料,然后与步骤(2)所得物料混合拌匀,即得。

2. 一种如权利要求 1 所述的清肝明目的保健米的加工方法,其特征在于是由以下步骤组成:

(1)将胡萝卜、红心甜薯、黄瓜洗净,然后放入适量玉米汁中浸泡 30-50 分钟,捞出后打浆;

(2)将糙米、黑米、糯米混合均匀后磨粉;将珍珠母洗净,烘干后磨成细粉;

(3)将金银花、龙胆草、大黄、生地黄、知母、白蒺藜、蔓荆子、秦皮、溪黄草加入适量水,加热提取,过滤,得提取液;

(4)将上述制得的物料混合,再加入营养添加剂等剩余成分,搅拌混合,揉成面团,然后采用造粒机进行造粒,微波烘干,即得。

一种清肝明目的保健米及其生产方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种清肝明目的保健米及其生产方法,属于食品加工技术领域。

背景技术

[0002] 大米是中国人五千年以来的主食,特别在我国南方地区。随着社会发展,和人们生活水平的提高,人们对生活质量的要求越来越高,环境污染越来越严重,食品安全问题严重威胁到人们的健康。

发明内容

[0003] 本发明克服了现有技术中的不足,提供了一种清肝明目的保健米及其生产方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种清肝明目的保健米,其特征在于是由以下重量份的原料组成:糙米 100-120、黑米 20-30、糯米 20-30、珍珠母 8-10、胡萝卜 5-8、红心甜薯 5-8、黄瓜 3-5、金银花 2-3、龙胆草 1-3、大黄 2-4、生地黄 2-4、知母 2-3、白蒺藜 1-2、蔓荆子 2-4、秦皮 2-3、溪黄草 1-3、营养添加剂 8-10;

所述营养添加剂由下列重量份原料制成:橘络 0.8-1.2、芒果叶 1-2、厚朴花 1-2、木瓜籽 1-1.5、紫薯 3-5、荔枝 3-5、葡萄酒 5-6;

制备方法为:(1)将橘络、芒果叶、厚朴花、木瓜籽加入适量水,加热提取 40-60 分钟,过滤除渣,得提取液;

(2)将紫薯加入提取液打浆,然后小火蒸膏,烘干后研成粉末;

(3)将荔枝放入葡萄酒中浸泡 80-120 分钟后捞出,打碎成浆料,然后与步骤(2)所得物料混合拌匀,即得。

[0005] 所述的清肝明目的保健米的加工方法,其特征在于是由以下步骤组成:

(1)将胡萝卜、红心甜薯、黄瓜洗净,然后放入适量玉米汁中浸泡 30-50 分钟,捞出后打浆;

(2)将糙米、黑米、糯米混合均匀后磨粉;将珍珠母洗净,烘干后磨成细粉;

(3)将金银花、龙胆草、大黄、生地黄、知母、白蒺藜、蔓荆子、秦皮、溪黄草加入适量水,加热提取,过滤,得提取液;

(4)将上述制得的物料混合,再加入营养添加剂等剩余成分,搅拌混合,揉成面团,然后采用造粒机进行造粒,微波烘干,即得。

[0006] 本发明提供了一种清肝明目的保健米及其加工方法,本发明方法操作简单,配方合理,原料来源广,生产成本低,具有很好的市场价值;同时,原料中添加了金银花、龙胆草、秦皮、溪黄草等多种中药成分,使得本发明产品具有清肝明目的保健作用。

具体实施方式

[0007] 实施例 1:

一种清肝明目的保健米,其特征于是由以下重量份的原料组成:糙米 120、黑米 30、糯米 30、珍珠母 10、胡萝卜 5、红心甜薯 5、黄瓜 5、金银花 3、龙胆草 3、大黄 2、生地黄 2、知母 3、白蒺藜 2、蔓荆子 4、秦皮 3、溪黄草 2、营养添加剂 10;

所述营养添加剂由下列重量份原料制成:橘络 1.2、芒果叶 2、厚朴花 2、木瓜籽 1、紫薯 3、荔枝 3、葡萄酒 6;

制备方法为:(1)将橘络、芒果叶、厚朴花、木瓜籽加入适量水,加热提取 40 分钟,过滤除渣,得提取液;

(2)将紫薯加入提取液打浆,然后小火蒸膏,烘干后研成粉末;

(3)将荔枝放入葡萄酒中浸泡 80 分钟后捞出,打碎成浆料,然后与步骤(2)所得物料混合拌匀,即得。

[0008] 所述的清肝明目的保健米的加工方法,其特征于是由以下步骤组成:

(1)将胡萝卜、红心甜薯、黄瓜洗净,然后放入适量玉米汁中浸泡 30 分钟,捞出后打浆;

(2)将糙米、黑米、糯米混合均匀后磨粉;将珍珠母洗净,烘干后磨成细粉;

(3)将金银花、龙胆草、大黄、生地黄、知母、白蒺藜、蔓荆子、秦皮、溪黄草加入适量水,加热提取,过滤,得提取液;

(4)将上述制得的物料混合,再加入营养添加剂等剩余成分,搅拌混合,揉成面团,然后采用造粒机进行造粒,微波烘干,即得。

[0009] 本发明提供了一种清肝明目的保健米及其加工方法,本发明方法操作简单,配方合理,原料来源广,生产成本低,具有很好的市场价值;同时,原料中添加了金银花、龙胆草、秦皮、溪黄草等多种中药成分,使得本发明产品具有清肝明目的保健作用。