



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103719683 A

(43) 申请公布日 2014. 04. 16

(21) 申请号 201310675504. 9

(22) 申请日 2013. 12. 13

(71) 申请人 明光市双喜粮油食品有限公司
地址 239400 安徽省滁州市明光市桥头镇
104 国道西侧

(72) 发明人 刘明东

(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 1/212(2006. 01)

A23L 1/214(2006. 01)

A23L 1/20(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种福音草养生保健米及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种福音草养生保健米及其制备方法,是由糙米、粳米、麦麸、南瓜、白芸豆、仙人掌、福音草、淮山药、牛蒡粉、荷叶、酸枣仁、罗汉果、月见草油等原料组成。本发明有益效果为:营养丰富,有利于保健,特别是福音草的加入,对人们的日常保健有积极意义。口感好,糯性强,筋道、食用方便,单独或与大米及其它谷物混合蒸煮即可。

1. 一种福音草养生保健米,其特征在於,由以下重量份的原料组成:糙米 180-185、粳米 100-105、麦麸 20-22、南瓜 32-34、白芸豆 22-24、仙人掌 18-20、福音草 6-8、淮山药 20-22、牛蒡粉 12-14、荷叶 2-3、酸枣仁 1-2、罗汉果 2-3、月见草油 3-4、保健添加剂 4-5、水适量;其中保健添加剂,其特征在於,由下列重量份的原料制成:藕粉 30-35、苹果粉 10-12、猴头菇粉 8-10、荔枝核 2-3、炙甘草 1-2、刺梨 5-6、橘皮 2-3、板栗叶 3-4、番薯叶 5-6、薏米油 10-12、水适量;制备方法为:将荔枝核、炙甘草、刺梨、橘皮、板栗叶、番薯叶加适量水煎煮 1-2 小时,过滤得煎煮液;喷雾干燥,与其它剩余成分混合,即得。

2. 根据权利要求 1 所述的福音草养生保健米的制备方法,其特征在於:包括如下步骤:

(1) 糙米、粳米去除杂质后用清水漂洗干净,加 6-10 倍量水浸泡 4-5 小时,加适量水打磨成浆,得料 a;

(2) 麦麸、白芸豆洗净晾干,磨粉过 60-80 目筛,得料 b;

(3) 南瓜去皮去籽、仙人掌、淮山药洗净去皮,加 4-5 倍量水一同煮熟,冷凉后打磨成浆,得料 c;

(4) 福音草与荷叶、酸枣仁、罗汉果一起加 6-8 倍量水煎煮 1-2 小时,滤去残渣得到中药提取液;

(5) 料 a、料 b、料 c、中药提取液、牛蒡粉、月见草油、保健添加剂及其他剩余成分倒入搅拌罐中充分搅拌均匀,加热糊化后送入制粒机中制粒,充分干燥后冷却,分袋包装。

一种福音草养生保健米及其制备方法

发明领域

[0001] 本发明涉及食品加工领域,更确切地说是涉及一种复合米及其制备方法。

背景技术

[0002] 目前,公知的大米,均是将稻谷收割后,采用米机先将稻谷脱壳成糙米,再将糙米经米机加工成精米,由于精米外观光亮,手感好,口感也好,一直被人们所接受,但是其稻谷在由糙米被加工成精米时,米中绝大部分的营养价值均被机器加工时洗去了,随着人们生活水平的不断提高,人们对食品营养价值的要求也越来越高。大米单一的口感及营养成分已不能满足所有人对主食的需求。市场上复合营养米的出现,因可以满足不同人群对于营养物质的需求而受到青睐。目前市场上的配合营养米品种主要包括:降血糖营养米、谷物配合营养米、荞麦配合营养米等等,均是利用现有的优势作物资源为原料,与大米进行复配,从而提供给米制品特殊的营养价值。本发明经过长期的实践调配,研究出美味、营养的复合米,以确保能够满足人们对于高营养方便米的需求,具有重要的现实意义。

发明内容

[0003] 本发明的目的是在于提供一种福音草养生保健米及其制备方法,以增加复合米的品种,促进人体健康、丰富人们的生活。

[0004] 为解决这一问题,本发明所采取的技术方案为:福音草养生保健米由以下重量份的原料组成:糙米 180-185、粳米 100-105、麦麸 20-22、南瓜 32-34、白芸豆 22-24、仙人掌 18-20、福音草 6-8、淮山药 20-22、牛蒡粉 12-14、荷叶 2-3、酸枣仁 1-2、罗汉果 2-3、月见草油 3-4、保健添加剂 4-5、水适量。其中保健添加剂由以下重量份的原料组成:藕粉 30-35、苹果粉 10-12、猴头菇粉 8-10、荔枝核 2-3、炙甘草 1-2、刺梨 5-6、橘皮 2-3、板栗叶 3-4、番薯叶 5-6、薏米油 10-12、水适量。

[0005] 本发明的福音草养生保健米制备过程按以下步骤进行:

(1) 糙米、粳米去除杂质后用清水漂洗干净,加 6-10 倍量水浸泡 4-5 小时,加适量水打磨成浆,得料 a;

(2) 麦麸、白芸豆洗净晾干,磨粉过 60-80 目筛,得料 b;

(3) 南瓜去皮去籽、仙人掌、淮山药洗净去皮,加 4-5 倍量水一同煮熟,冷凉后打磨成浆,得料 c;

(4) 福音草与荷叶、酸枣仁、罗汉果一起加 6-8 倍量水煎煮 1-2 小时,滤去残渣得到中药提取液;

(5) 料 a、料 b、料 c、中药提取液、牛蒡粉、月见草油、保健添加剂及其他剩余成分倒入搅拌罐中充分搅拌均匀,加热糊化后送入制粒机中制粒,充分干燥后冷却,分袋包装。

[0006] 另外,保健添加剂的制作方法为:将荔枝核、炙甘草、刺梨、橘皮、板栗叶、番薯叶加适量水煎煮 1-2 小时,过滤得煎煮液;喷雾干燥,与其它剩余成分混合,即得。

[0007] 本发明的有益效果:营养丰富,有利于保健,特别是福音草的加入,对人们的日常

保健有积极意义。口感好,糯性强,筋道、食用方便,单独或与大米及其它谷物混合蒸煮即可。

具体实施方式

[0008] 福音草养生保健米,由以下重量份(kg)的原料组成:

糙米 180、粳米 100、麦麸 20、南瓜 32、白芸豆 24、仙人掌 20、福音草 8、淮山药 20、牛蒡粉 14、荷叶 3、酸枣仁 2、罗汉果 2、月见草油 4、保健添加剂 5、水适量。

[0009] 其中保健添加剂由以下重量份(kg)的原料组成:藕粉 30、苹果粉 12、猴头菇粉 8、荔枝核 3、炙甘草 1、刺梨 6、橘皮 3、板栗叶 4、番薯叶 6、薏米油 10、水适量。

[0010] 制备方法,包括如下步骤:

(1)糙米、粳米去除杂质后用清水漂洗干净,加 10 倍量水浸泡 5 小时,加适量水打磨成浆,得料 a;

(2)麦麸、白芸豆洗净晾干,磨粉过 80 目筛,得料 b;

(3)南瓜去皮去籽、仙人掌、淮山药洗净去皮,加 5 倍量水一同煮熟,冷凉后打磨成浆,得料 c;

(4)福音草与荷叶、酸枣仁、罗汉果一起加 8 倍量水煎煮 1 小时,滤去残渣得到中药提取液;

(5)料 a、料 b、料 c、中药提取液、牛蒡粉、月见草油、保健添加剂及其他剩余成分倒入搅拌罐中充分搅拌均匀,加热糊化后送入制粒机中制粒,充分干燥后冷却,分袋包装。

[0011] 另外,保健添加剂的制作方法为:将荔枝核、炙甘草、刺梨、橘皮、板栗叶、番薯叶加适量水煎煮 1 小时,过滤得煎煮液;喷雾干燥,与其它剩余成分混合,即得。