



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103719682 A

(43) 申请公布日 2014. 04. 16

(21) 申请号 201310675503. 4

(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 1/28 (2006. 01)

A23L 1/36 (2006. 01)

A23L 1/212 (2006. 01)

A23L 1/214 (2006. 01)

A23L 1/312 (2006. 01)

A23L 1/315 (2006. 01)

A23L 1/30 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种健脾和胃营养保健米及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种健脾和胃营养保健米及其制备方法,是由玉米、燕麦、银耳、莲子粗粉、牛肚、鹅肉、菠菜、佛手柑、大蒜粉、山药粉、沙参、玉竹、金钗石斛、花胶等原料组成。本发明有益效果为:营养全面,健脾和胃、补益虚损、和中益肾、除热解毒。治脾胃虚热、反胃呕吐、消渴、泄泻。

1. 一种健脾和胃营养保健米,其特征在于,由以下重量份的原料组成:玉米 200-210、燕麦 60-65、银耳 22-24、莲子粗粉 18-20、牛肚 12-14、鹅肉 10-12、菠菜 18-20、佛手柑 15-16、大蒜粉 8-10、山药粉 12-14、沙参 1-2、玉竹 2-3、金钗石斛 1-2、花胶 2-3、保健添加剂 4-5、水适量;其中保健添加剂,其特征在于,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 所述的健脾和胃营养保健米的制备方法,其特征在于:包括如下步骤:

(1) 燕麦、银耳、莲子粗粉去除杂质后用清水漂洗干净,加 6-10 倍量水浸泡 8-12 小时,加适量水打磨成浆,得料 a;

(2) 玉米洗净晾干,磨粉过 60-80 目筛,得料 b;

(3) 牛肚、鹅肉、菠菜清水漂洗洗净,佛手柑去皮,加 4-5 倍量水一同煮熟,冷凉后打磨成浆,得料 c;

(4) 沙参、玉竹、金钗石斛、花胶加 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、大蒜粉、山药粉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。

## 一种健脾和胃营养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健脾和胃营养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:健脾和胃营养保健米由以下重量份的原料组成:玉米 200-210、燕麦 60-65、银耳 22-24、莲子粗粉 18-20、牛肚 12-14、鹅肉 10-12、菠菜 18-20、佛手柑 15-16、大蒜粉 8-10、山药粉 12-14、沙参 1-2、玉竹 2-3、金钗石斛 1-2、花胶 2-3、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] 本发明的健脾和胃营养保健米制备过程按以下步骤进行:

(1) 燕麦、银耳、莲子粗粉去除杂质后用清水漂洗干净,加 6-10 倍量水浸泡 8-12 小时,加适量水打磨成浆,得料 a;

(2) 玉米洗净晾干,磨粉过 60-80 目筛,得料 b;

(3) 牛肚、鹅肉、菠菜清水漂洗洗净,佛手柑去皮,加 4-5 倍量水一同煮熟,冷凉后打磨成浆,得料 c;

(4) 沙参、玉竹、金钗石斛、花胶加 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、大蒜粉、山药粉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:营养全面,健脾和胃、补益虚损、和中益肾、除热解毒。治脾胃

虚热、反胃呕吐、消渴、泄泻。

### 具体实施方式

[0008] 健脾和胃营养保健米,由以下重量份(kg)的原料组成:

玉米 200、燕麦 60、银耳 24、莲子粗粉 20、牛肚 14、鹅肉 10、菠菜 20、佛手柑 16、大蒜粉 10、山药粉 14、沙参 1、玉竹 3、金钗石斛 2、花胶 2、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)燕麦、银耳、莲子粗粉去除杂质后用清水漂洗干净,加 10 倍量水浸泡 8 小时,加适量水打磨成浆,得料 a;

(2)玉米洗净晾干,磨粉过 80 目筛,得料 b;

(3)牛肚、鹅肉、菠菜清水漂洗洗净,佛手柑去皮,加 5 倍量水一同煮熟,冷凉后打磨成浆,得料 c;

(4)沙参、玉竹、金钗石斛、花胶加 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、大蒜粉、山药粉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。