



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102100380 A

(43) 申请公布日 2011.06.22

(21) 申请号 201010509181.2

(22) 申请日 2010.10.18

(71) 申请人 安徽燕之坊食品有限公司

地址 231600 安徽省合肥市肥东新城开发区
团结路 10 号

(72) 发明人 吴雷

(74) 专利代理机构 安徽省合肥新安专利代理有
限责任公司 34101

代理人 何梅生

(51) Int. Cl.

A23L 2/02 (2006.01)

A23L 1/29 (2006.01)

权利要求书 1 页 说明书 3 页

(54) 发明名称

一种含有果仁的杂粮固体饮料及其加工方法

(57) 摘要

本发明公开了一种含有果仁的杂粮固体饮料及其加工方法,其特征是由谷类、豆类、根茎类、坚果类和药食同源类原料制成,针对不同的原料分别采用不同的方法进行熟化和粉碎。确保了产品营养不流失,口感丰富、香气浓郁。

1. 一种含有果仁的杂粮固体饮料,其特征在于所述固体饮料的原料组成为:

谷类:以燕麦 1-15g、麦仁 1-12g、糙米 1-20g、黑米 1-10g、薏仁米 1-15g、荞麦 1-8g、莲子 1-5g、小黄米 1-10g、玉米片 1-8g、高粱 1-13g、玉米 1-8g、苦荞 1-5g、糯米 1-20g 和黑芝麻 1-5g 中的任意两种或两种以上组合;

豆类:以绿豆 1-8g、黄豆 1-10g、红豆 1-10g、豌豆 1-8g、刀豆 1-8g、黑豆 1-10g、芸豆 1-6g 和花豆 1-9g 中的任意两种或两种以上组合;

根茎类:以山药 1-4g、马铃薯 1-5g、红薯 1-5g 和紫红薯 1-3g 中的任意两种或两种以上组合;

坚果类:以核桃仁 1-3g、松子仁 1-3g、南瓜子仁 1-5g、葡萄干 1-4g、板栗 1-3g、腰果仁 1-2g、花生米 1-4g、葵花子 1-5g 中的任意两种或两种以上组合;

药食同源类:茯苓 1-5g、枸杞 1-7g、葛根 1-6g、芡实米 1-4g、百合 1-3g、杏仁 1-4g 中的任意两种或两种以上组合。

2. 一种权利要求 1 所述含有果仁的杂粮固体饮料的加工方法,其特征是按以下步骤进行:

步骤 1:针对不同的原料分别采用以下不同的方法进行熟化;

焙烤:对黑芝麻、葵花子、燕麦和板栗选用谷物烘烤机,设置烘烤温度为 220-260℃,烘烤时间为 10-30 分钟,使原料酥脆、有香味、无夹生感;

膨化:对黑豆、黄豆、绿豆、麦仁、糙米、黑米、苦荞、糯米、薏仁米和荞麦首先进行蒸煮,所述蒸煮是以 1.8 公斤的压力蒸汽汽蒸 10-30 分钟,然后进行干燥,干燥后按质量百分的含水量不大于 10%,再进行膨化,设置膨化温度为 200-315℃,膨化的烘烤时间为 15-30 分钟,使原料酥脆、有香味、无夹生感;

微波:对腰果仁、莲子、小黄米、枸杞、玉米片、芡实米、高粱、玉米、马铃薯、红薯、紫红薯、葡萄干和南瓜子仁选用微波干燥,设置微波温度为 40-125℃,微波时间为 5-20 分钟,使原料酥脆、有香味、无夹生感;

烘烤:对其余所有原料选用食品级烤箱,设置烘烤温度为 60-105℃,烘烤时间为 50-300 分钟,使原料酥脆、有香味、无夹生感;

步骤 2:针对不同的原料分别采用以下不同的方法进行粉碎:

粗粉碎:将南瓜子仁、腰果仁、松子仁、杏仁、核桃仁类含有浓郁香气的熟化原料粉碎成粒径为 1-3mm 的固体颗粒;

冷冻粉碎:将核桃仁、杏仁、松子仁、葡萄干、黑芝麻和花生米高脂高糖类原料采用冷冻粉碎设备进行粉碎,要求粉碎的细度达到 100 目;

机械粉碎:将其余所有原料采用粉碎机进行机械粉碎,要粉碎的细度达到 100 目;

步骤 3:在经步骤 2 粉碎之后,按设定的配比将各物料均匀混合即得成品。

3. 根据权利要求 2 所述的制备方法,其特征是所述步骤 3 中的成品所含固体颗粒按重量百分比不大于 10%。

一种含有果仁的杂粮固体饮料及其加工方法

技术领域

[0001] 本发明涉及饮料及加工方法,更具体说是含果仁颗粒的杂粮饮料制品及其加工方法。

背景技术

[0002] 2000 多年前,《黄帝内经》提出了“五谷为养、五果为助、五畜为益、五菜为充,气味合而服之,以补养精气”的健康饮食理念。在近代,人们将大米和小麦称为细粮,其余的种类统称为杂粮。杂粮是公认的无公害健康食品,和小米、小麦相比,含有更丰富的膳食纤维、蛋白质、脂肪、维生素、微量元素等多种营养物质。杂粮由于适口性差,同时受限于加工技术和加工设备,杂粮精深加工产品并不多见。“杂粮细吃”成为人们新的追求。

[0003] 固体饮料是大多数人都乐于接受的食物形式,以其方便、营养、快捷的特点而受到市场的青睐。市场上的固体饮料品种繁多,各不相同,常见的如奶茶、芝麻糊、藕粉等,但这些产品品种单一,营养有限,不能满足人们在生活水平提高之后,对于各类具有不同营养成分、不同口感的不同饮品不断求新的需求。

发明内容

[0004] 本发明在于提供一种营养丰富,香气浓郁的含有果仁的杂粮固体饮料及其加工方法。

[0005] 本发明解决技术问题采用如下技术方案:

[0006] 本发明含有果仁的杂粮固体饮料的特点是所述固体饮料的原料组成为:

[0007] 谷类:以燕麦 1-15g、麦仁 1-12g、糙米 1-20g、黑米 1-10g、薏仁米 1-15g、荞麦 1-8g、莲子 1-5g、小黄米 1-10g、玉米片 1-8g、高粱 1-13g、玉米 1-8g、苦荞 1-5g、糯米 1-20g 和黑芝麻 1-5g 中的任意两种或两种以上组合;

[0008] 豆类:以绿豆 1-8g、黄豆 1-10g、红豆 1-10g、豌豆 1-8g、刀豆 1-8g、黑豆 1-10g、芸豆 1-6g 和花豆 1-9g 中的任意两种或两种以上组合;

[0009] 根茎类:以山药 1-4g、马铃薯 1-5g、红薯 1-5g 和紫红薯 1-3g 中的任意两种或两种以上组合;

[0010] 坚果类:以核桃仁 1-3g、松子仁 1-3g、南瓜子仁 1-5g、葡萄干 1-4g、板栗 1-3g、腰果仁 1-2g、花生米 1-4g、葵花子 1-5g 中的任意两种或两种以上组合;

[0011] 药食同源类:茯苓 1-5g、枸杞 1-7g、葛根 1-6g、芡实米 1-4g、百合 1-3g、杏仁 1-4g 中的任意两种或两种以上组合。

[0012] 本发明含有果仁的杂粮固体饮料的加工方法的特点是按以下步骤进行:

[0013] 步骤 1:针对不同的原料分别采用以下不同的方法进行熟化;

[0014] 焙烤:对黑芝麻、葵花子、燕麦和板栗选用谷物烘烤机,设置烘烤温度为 220—260℃,烘烤时间为 10-30 分钟,使原料酥脆、有香味、无夹生感;

[0015] 膨化:对黑豆、黄豆、绿豆、麦仁、糙米、黑米、苦荞、糯米、薏仁米和荞麦首先进行蒸

煮,所述蒸煮是以 1.8 公斤的压力蒸汽汽蒸 10-30 分钟,然后进行干燥,干燥后按质量百分的含水量不大于 10%,再进行膨化,设置膨化温度为 200--315℃,膨化的烘烤时间为 15-30 分钟,使原料酥脆、有香味、无夹生感;

[0016] 微波:对腰果仁、莲子、小黄米、枸杞、玉米片、芡实米、高粱、玉米、马铃薯、红薯、紫红薯、葡萄干和南瓜子仁选用微波干燥,设置微波温度为 40--125℃,微波时间为 5-20 分钟,使原料酥脆、有香味、无夹生感;

[0017] 烘烤:对其余所有原料选用食品级烤箱,设置烘烤温度为 60--105℃,烘烤时间为 50-300 分钟,使原料酥脆、有香味、无夹生感;

[0018] 步骤 2:针对不同的原料分别采用以下不同的方法进行粉碎:

[0019] 粗粉碎:将南瓜子仁、腰果仁、松子仁、杏仁、核桃仁类含有浓郁香气的熟化原料粉碎成粒径为 1-3mm 的固体颗粒;

[0020] 冷冻粉碎:将核桃仁、杏仁、松子仁、葡萄干、黑芝麻和花生米高脂高糖类原料采用冷冻粉碎设备进行粉碎,要求粉碎的细度达到 100 目;

[0021] 机械粉碎:将其余所有原料采用粉碎机进行机械粉碎,要粉碎的细度达到 100 目;

[0022] 步骤 3:在经步骤 2 粉碎之后,按设定的配比将各物料均匀混合即得成品。

[0023] 本发明制备方法中步骤 3 中的成品所含固体颗粒按重量百分比不大于 10%。

[0024] 与已有技术相比,本发明有益效果体现在:

[0025] 1、本发明原料包含杂粮、坚果和药食同源类产品,营养丰富,长期食用可增强体质。

[0026] 2、本发明针对不同的原料,在熟化、粉碎阶段分别采用不同加工方法,确保产品质量。

[0027] 3、本发明熟化工艺中对于杂粮、豆类原料(如黑豆、黄豆、绿豆、麦仁、糙米、黑米、薏仁、荞麦),采取先蒸煮再干燥,最后膨化的加工方法,确保营养不流失,并改善口感。

[0028] 4、本发明包装工艺中对产品进行冲氮,可以有效延长产品保质期。

[0029] 5、采用本发明生产的杂粮固体饮料,可以针对不同地区、不同年龄、不同口味的需求来设计不同配方产品,最大限度的满足用户的需求。

具体实施方式

[0030] 本实施例含有果仁的杂粮固体饮料的原料组成为:

[0031] 谷类:以燕麦 1-15g、麦仁 1-12g、糙米 1-20g、黑米 1-10g、薏仁米 1-15g、荞麦 1-8g、莲子 1-5g、小黄米 1-10g、玉米片 1-8g、高粱 1-13g、玉米 1-8g、苦荞 1-5g、糯米 1-20g 和黑芝麻 1-5g 中的任意两种或两种以上组合;

[0032] 豆类:以绿豆 1-8g、黄豆 1-10g、红豆 1-10g、豌豆 1-8g、刀豆 1-8g、黑豆 1-10g、芸豆 1-6g 和花豆 1-9g 中的任意两种或两种以上组合;

[0033] 根茎类:以山药 1-4g、马铃薯 1-5g、红薯 1-5g 和紫红薯 1-3g 中的任意两种或两种以上组合;

[0034] 坚果类:以核桃仁 1-3g、松子仁 1-3g、南瓜子仁 1-5g、葡萄干 1-4g、板栗 1-3g、腰果仁 1-2g、花生米 1-4g、葵花子 1-5g 中的任意两种或两种以上组合;

[0035] 药食同源类:茯苓 1-5g、枸杞 1-7g、葛根 1-6g、芡实米 1-4g、百合 1-3g、杏仁 1-4g

中的任意两种或两种以上组合。

[0036] 具体实施中,原料配比量举例如下:

[0037] 第一组:燕麦 15g、黑芝麻 5g;绿豆 8g、花豆 8g;山药 4g、紫红薯 3g;核桃仁 3g、葵花子 5g、茯苓 4g、杏仁 4g;

[0038] 第二组:麦仁 12g、糯米 20g、黄豆 10g、芸豆 6g、马铃薯 5g、红薯 5g、松子仁 3g、花生米 4g、枸杞 7g、百合 3g;

[0039] 第三组:糙米 20g、黑米 10g、薏仁米 15g、荞麦 8g、红豆 10g、豌豆 8g、刀豆 8g、山药 4g、马铃薯 5g、红薯 5g、南瓜子仁 5g、葡萄干 4g、腰果仁 2g、葛根 6g、芡实米 4g。

[0040] 本实施例中含有果仁的杂粮固体饮料的加工方法是按以下步骤进行:

[0041] 步骤 1:针对不同的原料分别采用以下不同的方法进行熟化:

[0042] 焙烤:对黑芝麻、葵花子、燕麦和板栗选用谷物烘烤机,设置烘烤温度为 220-260℃,烘烤时间为 10-30 分钟,使原料酥脆、有香味、无夹生感;

[0043] 膨化:对黑豆、黄豆、绿豆、麦仁、糙米、黑米、苦荞、糯米、薏仁米和荞麦首先进行蒸煮,所述蒸煮是以 1.8 公斤的压力蒸汽汽蒸 10-30 分钟,然后进行干燥,干燥后按质量百分的含水量不大于 10%,再进行膨化,设置膨化温度为 200-315℃,膨化的烘烤时间为 15-30 分钟,使原料酥脆、有香味、无夹生感;

[0044] 微波:对腰果仁、莲子、小黄米、枸杞、玉米片、芡实米、高粱、玉米、马铃薯、红薯、紫红薯、葡萄干和南瓜子仁选用微波干燥,设置微波温度为 40-125℃,微波时间为 5-20 分钟,使原料酥脆、有香味、无夹生感;

[0045] 烘烤:对其余所有原料选用食品级烤箱,设置烘烤温度为 60-105℃,烘烤时间为 50-300 分钟,使原料酥脆、有香味、无夹生感;

[0046] 步骤 2:针对不同的原料分别采用以下不同的方法进行粉碎:

[0047] 粗粉碎:将南瓜子仁、腰果仁、松子仁、杏仁、核桃仁类含有浓郁香气的熟化原料粉碎成粒径为 1-3mm 的固体颗粒;

[0048] 冷冻粉碎:将核桃仁、杏仁、松子仁、葡萄干、黑芝麻和花生米高脂高糖类原料采用冷冻粉碎设备进行粉碎,要求粉碎的细度达到 100 目;

[0049] 机械粉碎:将其余所有原料采用粉碎机进行机械粉碎,要粉碎的细度达到 100 目;

[0050] 步骤 3:在经步骤 2 粉碎之后,按设定的配比将各物料均匀混合即得成品。

[0051] 具体实施中,为了保证产品的溶解性、口感,要求成品按重量百分比计的固体颗粒的比例不大于 10%。

[0052] 为了延长产品的保质期,以充氮的方式进行包装。

[0053] 食用方法:将本发明杂粮固体饮料直接用约 80℃的水冲调即可饮用,营养丰富的饮料中还含有坚果颗粒,香气浓郁,口感顺滑。