

权 利 要 求 书

1、一种富铁富 γ -氨基丁酸发芽糙米饼干，其特征在于，按照质量份包括以下组分：富铁富 γ -氨基丁酸发芽糙米粉 50 份-60 份、低筋面粉 40 份-50 份、白砂糖 20 份-40 份、黄油 30 份-40 份、全蛋液 20 份-30 份、食盐 0.3 份-1 份，小苏打 0.2 份-0.7 份；

步骤 1 中制备富铁富 γ -氨基丁酸发芽糙米粉具体为：

步骤 1.1、将糙米除杂清洗后，加入质量分数为 0.2g/L-1.4g/L 的硫酸亚铁溶液，在 35℃-45℃、相对湿度 85%-95%下发芽 10h-24h；注意始终保持发芽糙米处于湿润状态；

10 步骤 1.2、当糙米芽长 0.5mm-1mm 时转入 90℃-120℃的电热恒温鼓风干燥箱中干燥 10min-20min，然后在 35℃-55℃下干燥 4-10h，使发芽糙米含水量控制在 8%-14%；

步骤 1.3、将以上发芽糙米粉碎过 120 目-200 目筛，得到富铁富 γ -氨基丁酸发芽糙米粉。

15 2、根据权利要求 1 所述的富铁富 γ -氨基丁酸发芽糙米饼干，其特征在于，进一步地，按照质量份包括以下组分：富铁富 γ -氨基丁酸发芽糙米粉 50 份、低筋面粉 50 份、白砂糖 30 份、黄油 35 份、全蛋液 25 份、食盐 0.6 份，小苏打 0.5 份。

20 3、一种富铁富 γ -氨基丁酸发芽糙米饼干的制备方法，其特征在于，包括以下步骤：

步骤 1、制备富铁富 γ -氨基丁酸发芽糙米粉，备用；

步骤 2、原料预处理：鸡蛋全蛋搅打均匀，备用；

25 步骤 3、称量：按照质量份称量以下组分：富铁富 γ -氨基丁酸发芽糙米粉 50 份-60 份、低筋面粉 40 份-50 份、白砂糖 20 份-40 份、黄油 30 份-40 份、全蛋液 20 份-30 份、食盐 0.3 份-1 份，小苏打 0.2 份-0.7 份；

步骤 4、打发：将步骤 3 中称量好的冷藏黄油取出后水浴软化，之后加入小苏打、食盐和白砂糖，快速搅打，分次加入全蛋液各搅打至空气充分溶解在黄油中；

5 步骤 5、调粉：将步骤 3 中称量好的富铁富 γ -氨基丁酸发芽糙米与低筋面粉混合均匀，然后投入步骤 4 混合后的配料中室温下搅拌至均匀，待面团粘结成团块且有一定可塑性时，备用；

步骤 6、成型：调制好的面团擀成厚度 5mm 的饼坯，并用裱花成型器压制成大小一致；

步骤 7、烘烤：将饼坯连同烤盘置于烤箱中进行焙烤；

10 步骤 8、冷却：将烘烤后的饼干室温下自然冷却，待饼体逐步变硬后，剔除烤焦、不规则的饼干，并进行包装；

步骤 1 中制备富铁富 γ -氨基丁酸发芽糙米粉具体为：

15 步骤 1.1、将糙米除杂清洗后，加入质量分数为 0.2g/L-1.4g/L 的硫酸亚铁溶液，在 35℃-45℃、相对湿度 85%-95%下发芽 10h-24h；注意始终保持发芽糙米处于湿润状态；

步骤 1.2、当糙米芽长 0.5mm-1mm 时转入 90℃-120℃的电热恒温鼓风干燥箱中干燥 10min-20min，然后在 35℃-55℃下干燥 4-10h，使发芽糙米含水量控制在 8%-14%；

20 步骤 1.3、将以上发芽糙米粉碎过 120 目-200 目筛，得到富铁富 γ -氨基丁酸发芽糙米粉。

4、根据权利要求 3 所述的富铁富 γ -氨基丁酸发芽糙米饼干的制备方法，其特征在于，进一步地，所述步骤 1 中制备富铁富 γ -氨基丁酸发芽糙米粉具体为：

25 步骤 1.1、将糙米除杂清洗后，加入质量分数为 0.6 g/L 的硫酸亚铁溶液，在 35℃、相对湿度 95%下发芽 12 h；注意始终保持发芽糙米处于湿润状态；

步骤 1.2、当糙米芽长约 1mm 时转入 105℃电热恒温鼓风干燥箱中干燥 15min，然后在 55℃下干燥 4h，使发芽糙米含水量控制在 8%；

步骤 1.3、将以上发芽糙米粉碎过 120 目，得到富铁富 γ -氨基丁酸发芽糙米粉，其含铁量为 344.0mg/kg， γ -氨基丁酸含量为 49.09mg/kg。

5 5、根据权利要求 3 所述的富铁富 γ -氨基丁酸发芽糙米饼干的制备方法，其特征在于，所述步骤 4 中加入小苏打、食盐和白砂糖后，快速搅打 8min-12min；分次加入全蛋液各搅打 4min-8min。

6、根据权利要求 3 所述的富铁富 γ -氨基丁酸发芽糙米饼干的制备方法，其特征在于，所述步骤 5 中搅拌时间为 5-15min。

10 7、根据权利要求 3 所述的富铁富 γ -氨基丁酸发芽糙米饼干的制备方法，其特征在于，所述步骤 7 中的烘烤温度为 160-180℃，烘烤时间为 10-20min。