

## 权 利 要 求 书

带格式的: 样式 正文缩进d + 首  
行缩进: 2 字符 段前: 0.35 行,  
缩进: 首行缩进: 0 字符

1、一种用于降糖减肥的青稞营养粉~~的制备方法~~，其特征在于，~~所述青稞营~~  
~~养粉~~按照质量份由以下组分构成：青稞 35~80 份、~~荞麦~~ 12~25 份、燕麦 8~20 份、  
黑豆 10~15 份、黑米 5~11 份、糙米 5~11 份、魔芋 4~10 份、~~山药 2~5 份、薏仁~~  
~~2~5 份、芡实 2~5 份、葛根 1~4 份、黑芝麻 1~4 份、小麦胚芽 1~4 份~~；~~所述制~~  
~~备方法~~。2、~~一种用于降糖减肥的青稞营养粉的制备方法，其特征在于，包括以~~  
~~下步骤：~~

1) 称量：按照~~前述的~~质量份~~组成配料~~称量以下组分：~~青稞 35~80 份、荞麦~~  
~~12~25 份、燕麦 8~20 份、黑豆 10~15 份、黑米 5~11 份、糙米 5~11 份、魔芋 4~10~~  
~~份、山药 2~5 份、薏仁 2~5 份、芡实 2~5 份、葛根 1~4 份、黑芝麻 1~4 份、小~~  
~~麦胚芽 1~4 份~~；

2) 原辅料的粉碎：将称量好的各组分混合均匀，倒入粉碎机中粉碎成混合  
粉；

3) 双螺杆挤压膨化：将混合粉通过双螺杆挤压膨化机进行膨化处理；

4) 干燥：将双螺杆挤压膨化后的物品通过隧道式烘干机进行干燥处理；

5) 膨化物料粉碎：干燥后的膨化物料入粉碎机进行粉碎，得到颗粒状物料；

6) 将步骤 5) 得到的颗粒状物料在搅拌罐中混合均匀，通过粉状包装机，  
即得用于降糖减肥的青稞营养粉。

~~32~~、根据权利要求 ~~21~~ 所述的制备方法，其特征在于，步骤 2) 中的混合粉  
的目数为 120 目。

~~43~~、根据权利要求 ~~21~~ 所述的制备方法，其特征在于，步骤 3) 中的膨化参  
数控制为混合粉的水分的质量含量为 14%~18%、螺杆转速 220-300r/min，挤压  
温度 130~150℃。

~~54~~、根据权利要求 ~~21~~ 所述的制备方法，其特征在于，步骤 4) 中的干燥温

## 权 利 要 求 书

---

度为 150~180℃，干燥时间为 10~300 秒。

**65**、根据权利要求 **21** 所述的制备方法，其特征在于，步骤 5) 中的颗粒状物料的粒度为 18-40 目。

**76**、根据权利要求 **21** 所述的制备方法，其特征在于，步骤 6) 中的包装标准为 30 克~900 克/袋。