

## 权 利 要 求 书

1、一种降低藜麦中皂苷的方法，其特征在于，采用真空润麦和喷雾着水结合的方式调质藜麦籽粒，并采用柔性剥皮机对调质后的藜麦籽粒依次进行2~3次，每次进行剥皮、筛分处理，得到剥皮率为13~20%，皂苷脱除率为50~65%，破碎率低于1%的藜麦籽粒。

2、根据权利要求1所述的方法，其特征在于，包括以下步骤：

步骤1、在藜麦籽粒中加入蒸馏水，密闭充分摇匀，开口放置在真空干燥箱内进行真空调质处理；

步骤2、将步骤1所得真空调质完成的藜麦籽粒进行喷雾着水调质，密封充分摇匀，静置，用柔性剥皮机进行一道剥皮，使用分级筛进行筛分，将皮层和籽粒进行分离；

步骤3、将步骤2所得一道剥皮的藜麦籽粒进行喷雾着水，密封充分摇匀，静置，用柔性剥皮机进行二道剥皮，使用分级筛进行筛分，将皮层和籽粒进行分离，得到剥皮完成的藜麦籽粒。

3、根据权利要求2所述的方法，其特征在于，还包括，步骤4、将步骤3所得二道剥皮的藜麦籽粒进行喷雾着水，密封充分摇匀，静置，用柔性剥皮机进行三道剥皮，使用分级筛进行筛分，将皮层和籽粒进行分离，得到剥皮完成的藜麦籽粒。

4、根据权利要求2所述的方法，其特征在于，所述步骤1中的真空调质处理的温度25~30℃，真空度的百分数为65%~80%，浸润时间5~10 min，缓苏时间15~20 min，按照NY/T 1094.1-2006计算加水量，藜麦目标水分设定为13.0%-16.0%。

5、根据权利要求2所述的方法，其特征在于，所述步骤2中喷雾着水调质的用水量为真空调质处理后的藜麦籽粒质量总量的0.2%~0.5%，静置时间为5~8 min。

6、根据权利要求2所述的方法，其特征在于，所述步骤3中喷雾着水调质的用水量为一道剥皮的藜麦籽粒质量总量的0.2%~0.5%，静置时间为5~8 min。

7、根据权利要求3所述的方法，其特征在于，所述步骤4中喷雾着水调质的用水量为二道剥皮的藜麦籽粒质量总量的0.2%~0.5%，静置时间为5~8 min。

5 8、根据权利要求2所述的方法，其特征在于，所述步骤2-步骤3中的剥皮处理采用柔性剥皮机，控制每1000 g喷雾着水调质后的藜麦籽粒在剥皮机腔体内剥皮75~120 s，筛分采用的筛网目数为20目。

9、根据权利要求3所述的方法，其特征在于，所述步骤4中的剥皮处理采用柔性剥皮机，控制每1000 g喷雾着水调质后的藜麦籽粒在剥皮机腔体内剥皮75~120 s，筛分采用的筛网目数为20目。